

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 04/79 « EMMENTAL »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- **Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin sans produits fermentés**
- **Fabriqué au lait cru**
- **Affiné 12 semaines minimum selon la tradition**

SOMMAIRE :

1) NOM DU DEMANDEUR.....	3
2) NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3) DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1. Présentation du produit	3
3.2. Les produits concernés :	3
3.3. Champs concernés par la certification	4
3.4. Comparaison avec le produit courant :	4
3.5. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	6
4) TRAÇABILITE.....	7
5) METHODE D'OBTENTION	11
5.1. Schéma de vie du produit	11
5.2. Producteurs de lait - Identification des producteurs de lait	12
5.3. Producteurs de lait – Alimentation des vaches laitières, y compris les vaches taries	12
5.4. Producteurs de lait – Traite.....	16
5.5. Ramassage et stockage du lait en fromageries	16
5.6. Fromageries – localisation des ateliers, identification des producteurs de lait et nature des laits mis en œuvre	17
5.7. Fromageries – Installation matériel de traitement du lait avant mise en œuvre	17
5.8. Fromageries – Fabrication	17
5.9. Ateliers d'affinage	19
5.10. Classement des meules au terme de 12 semaines d'affinage minimum	20
5.11. Mesures physico-chimiques	23
5.12. Ateliers de préemballage –.....	23
5.13. Stockage des produits avant expédition.....	25
6) ETIQUETAGE.....	25
7) PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	26

1) Nom du demandeur

Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET)
26 rue Proudhon - 25000 BESANCON
Tél. : 03 81 83 46 13
Fax : 03 81 81 89 42
E-Mail : emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com

2) Nom du Label Rouge

« Emmental ».

3) Description du produit

3.1. Présentation du produit

Fromage au lait cru de vaches, à pâte pressée cuite et salée présentant des ouvertures allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix, d'une teneur de 45% minimum de matière grasse dans la matière sèche qui est de 62g minimum pour 100g de fromage.

Meule : Diamètre : de 70 à 100 cm ; Poids : de 60 à 130 kg ; Forme régulière, légèrement bombée à bombée, talon droit non admis ; Talon d'une hauteur minimale de 14 cm.

Pâte : de couleur ivoire homogène, fine et souple.

Goût : franc et fruité.

Parfum : propionique.

Croûtage (ne concerne pas les mini-portions ou le râpé) : propre, naturel, solide, lisse, sec, de couleur jaune clair.

Ouvertures (ne concerne pas le râpé) : bien détachées, de forme sphérique à ovale, bien réparties, régulières et franches, allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix.

Fromage commercialisé affiné.

3.2. Les produits concernés :

- Meules entières d'Emmental label rouge ;
- Bloc et morceaux de meules d'Emmental label rouge (ex : ¼ de meule ; 1/8 de meule)
 - coupe préemballée
- Portions préemballées conditionnées pour la vente à l'unité au consommateur
- Mini-portions (tranches, dés, ...) préemballées, conditionnées pour la vente à l'unité au consommateur
- Râpé préemballé, conditionné en sachets pour la vente à l'unité au consommateur, ou à destination des industries de seconde transformation.

3.3. Champs concernés par la certification

Elevage	~Identification des producteurs de lait ~Alimentation des vaches laitières exempte de produits d'ensilage, d'aliments fermentés ou de fourrages en balles rondes enrubannées de matière plastique. – Pâturage obligatoire durant 6 mois.
Traite et qualité du lait	~ Traite journalière ~Stockage du lait en tank limité à 48 heures maximum.
Ramassage du lait	~Ramassage du lait au minimum tous les deux jours
Fabrication	~Emprésurage avant midi si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille, avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille . ~Chauffage du lait avant emprésurage < à 40°C ~Identification de la meule par une plaque de caséine spécifique avec le numéro de la fromagerie et marquage du quatrième de fabrication (traçabilité).
Affinage	12 semaines minimum (84 jours) à partir du moulage jusqu'à la sortie des caves d'affinage.
Classement des meules	Classement des meules par l'affineur en fonction de leur destination selon les grilles spécifiques.
Surmarquage	Estampillage des meules avant commercialisation ou découpe ou râpage
Mesures analytiques	~Physico-chimiques : Matière sèche : 62g minimum pour 100g de fromage Matière grasse : 45g minimum pour 62 % ES
Etiquetage en vue de la commercialisation	Etiquetage obligatoire de la Date de Durabilité minimale DDM, selon la réglementation en vigueur et sous la responsabilité des entreprises (HACCP).

3.4. Comparaison avec le produit courant :

Tableau de synthèse – éléments du cahier des charges influençant le plus la qualité supérieure de l'emmental label rouge :

Etapes de fabrication	Emmental Réf. Réglementation relative aux fromages et spécialités fromagères	Emmental Label Rouge
Production de lait ▪ Alimentation des vaches laitières	Réglementation générale	Alimentation à base d'herbe et de foin, sans produits fermentés. <i>Cette contrainte est nécessaire pour une fabrication au lait cru traditionnelle, garantissant des caractéristiques sensorielles supérieures et la maîtrise des fermentations butyriques.</i>

Etapes de fabrication	Emmental Réf. Réglementation relative aux fromages et spécialités fromagères	Emmental Label Rouge
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pâturage 	Aucune obligation de pâturage – Elevage hors sol autorisé	Obligation de 6 mois minimum de pâturage. <i>Cette obligation permet de valoriser le potentiel aromatique des pâtures dans le lait puis dans le fromage.</i>
Fabrication <ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualité du lait ▪ Moulage • Poids 	Traitements thermiques du lait autorisés (thermisation, pasteurisation, etc.). Fabrication autorisée en blocs de formes variées. Bloc de 40 kg minimum	Fabrication au lait cru obligatoire. <i>Cette obligation permet de valoriser dans la qualité organoleptique du produit les caractéristiques de l'alimentation des vaches laitières.</i> Utilisation obligatoire de moules cylindriques, pour l'obtention des meules traditionnelles : Meule de 60 à 130 kg.
Affinage <ul style="list-style-type: none"> ▪ Durée ▪ Croûtage ▪ Classement des meules <i>(Afin de vérifier le maintien de la qualité supérieure)</i> 	- 6 semaines minimum - Non obligatoire Contrôle des produits mis en marché par les autorités compétentes	- 12 semaines minimum. <i>Cela garantit des caractéristiques sensorielles supérieures, notamment pour le critère fruité.</i> - Obligatoire. - Obtenu par affinage à l'air libre d'une durée de 12 semaines mini (10 semaines à l'air libre si report sous film des meules). - <i>Garantit une présentation optimale du produit au rayon coupe et en portions préemballées (croûte obligatoire sur chaque portion).</i> - Autocontrôles systématiques des meules, En plus des contrôles par les autorités compétentes : - contrôle et estampillage des meules également prévus par le cahier des charges, par des

Etapes de fabrication	Emmental Réf. Réglementation relative aux fromages et spécialités fromagères	Emmental Label Rouge
		techniciens habilités par l'ODG, effectué de manière aléatoire par sondage. - Barème de cotation des produits selon leur destination commerciale - Les meules non conformes au cahier des charges sont déclassées.

3.5. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

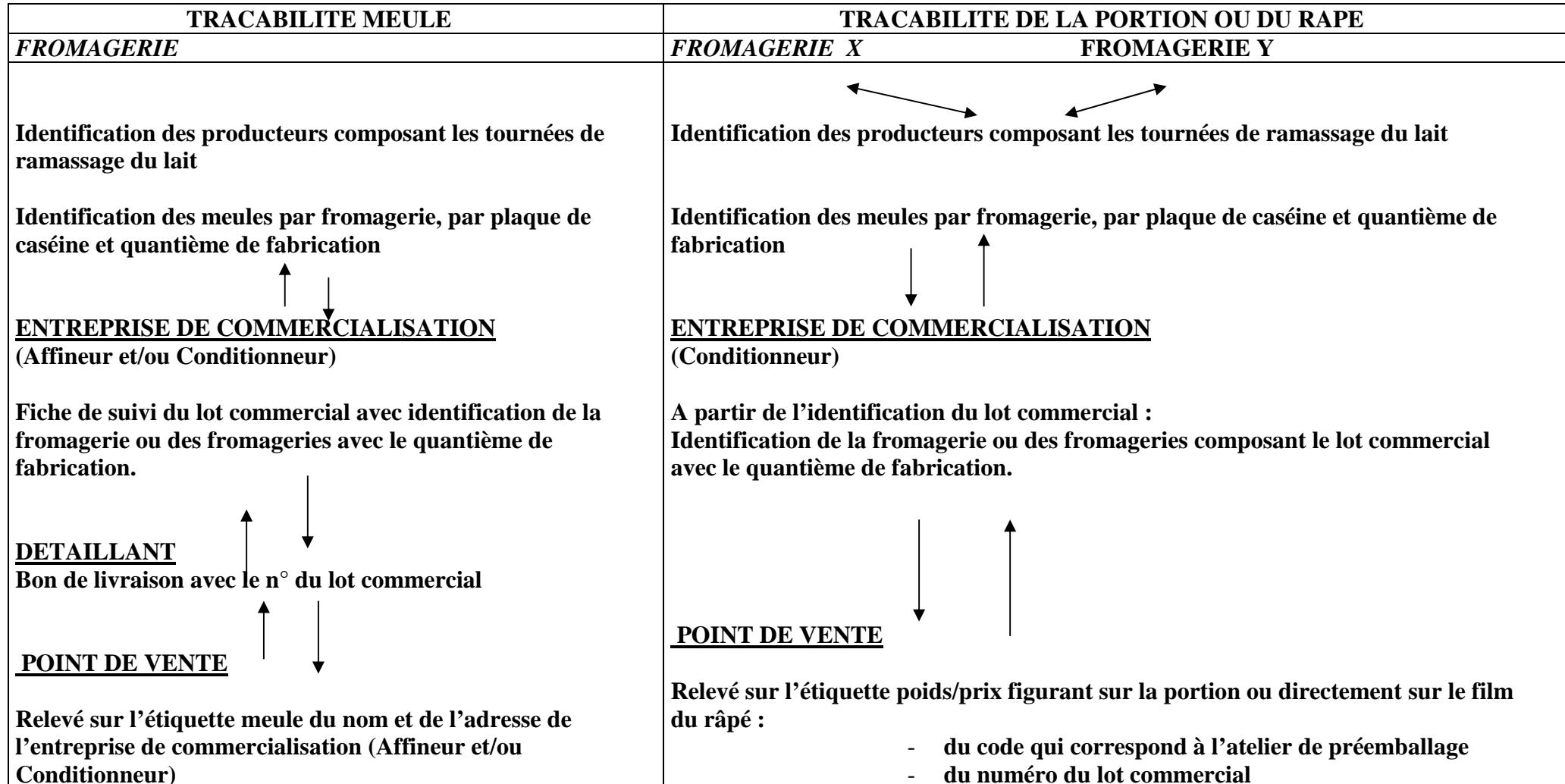
La fabrication au lait cru de l'Emmental Label Rouge et une durée d'affinage de 12 semaines minimum lui confèrent des caractéristiques sensorielles supérieures, qui le démarquent des produits courants de comparaison. Ainsi, le goût de l'Emmental Label Rouge est plus intense et plus fruité, la texture de pâte est souple et élastique au doigt, peu granuleuse, fondante en bouche.

L'obligation de pâturage de 6 mois associée à la fabrication au lait cru participe activement au développement d'un goût fruité et intense du produit fini.

L'affinage de l'Emmental Label Rouge est, par ailleurs, effectué à nu afin d'obtenir une belle meule bombée, recouverte d'une croûte propre, de couleur jaune. La présence de cette croûte garantit au consommateur un affinage traditionnel. Les portions d'Emmental Label Rouge, commercialisées au rayon Libre-Service des magasins, présentent toute obligatoirement une croûte.

4) Traçabilité

SCHEMA DE TRACABILITE DE L'EMMENTAL LABEL ROUGE A PARTIR DU CONSOMMATEUR



Etapes	Points de maîtrise	Valeur cible
Traçabilité du produit et autocontrôles (tous ateliers de fabrication, d'affinage et/ou de conditionnement de l'emmental LABEL ROUGE)	<p>Obligations de tenir à jour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédures d'autocontrôles décrivant le processus de constitution du lot commercial permettant d'assurer la traçabilité du produit en remontant jusqu'à l'identification des tournées de ramassage du lait. - Documents d'enregistrement des analyses physico-chimiques réalisées dans le cadre interne de l'entreprise et les procédures de gestion correspondantes 	Obligation de traçabilité et de procédures d'autocontrôles.

Identification des producteurs de lait :

Les ateliers de fabrication tiennent à jour la liste des producteurs qualifiés chez lesquels ils collectent le lait à Emmental Label Rouge. Ils doivent fournir cette liste au SFAET pour le mois de janvier de chaque année. Pour la première année, cette liste doit être accompagnée d'un bulletin d'adhésion au SFAET, individuel de chaque producteur, attestant notamment du respect du cahier des charges. Par la suite, les ateliers de fabrication doivent fournir au SFAET, toujours pour la même date, les mouvements des producteurs, avec la liste des producteurs quittant la filière et l'adhésion au SFAET des producteurs entrant dans la filière.

Les ateliers tiennent par ailleurs à jour une traçabilité quotidienne de la collecte de lait à emmental Label Rouge au moyen de carnets de ramassage, ou fiches de tournées de ramassage ou bordereaux informatiques de collecte (documents à conserver 3 ans). Les producteurs de lait composant chaque tournée sont identifiés. Le litrage de lait collecté chez chaque producteur est enregistré.

Identification des meules et des lots :

- L'apposition d'une plaque de caséine, délivrée par le SFAET, sur le talon de la meule est obligatoire. Cette plaque comporte le numéro d'identification de la fromagerie. Cette plaque peut également comporter l'identification du trimestre et de l'année. ». Cette même plaque de caséine peut être utilisée comme moyen d'identification des produits qui répondraient parallèlement aux exigences d'autres cahiers des charges ou normes.

- Une autre plaque de caséine est apposée à côté de la plaque d'identification, attestant du quantième de fabrication.

- Facultativement, les fromageries peuvent ajouter une plaque de caséine identifiant la cuve de fabrication des fromages.

- Un registre de délivrance des plaques d'identification est détenu par le SFAET (document à conserver pendant 5 ans).

Après affinage et avant mise en marché, les meules subissent un classement par du personnel qualifié (cf. partie 5.12 Classement des meules au terme de 12 semaines d'affinage minimum). Seules les meules conformes conservent l'intégrité de la plaque de caséine identifiant l'« Emmental label rouge ». La partie inférieure de cette plaque doit impérativement être percée sur chaque meule jugée non conforme au cahier des charges du produit.

Les meules conformes sont en outre sur marquées par l'affineur avec une étiquette en papier mousseline dont les mentions relatives au label sont spécifiées. Les modèles d'étiquettes sont différents selon la destination commerciale des meules (vente directe à la coupe ou vente en libre service - portions préemballées). Les étiquettes de surmarquage sont délivrées exclusivement par le

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/79 homologué par l'arrêté du 06 novembre 2019

SFAET qui tient à jour un registre des livraisons effectuées chez chaque opérateur. Un contrôle de l'application des étiquettes exclusivement sur les meules conformes est effectué.

Pour les affineurs/conditionneurs habilités à conditionner le râpé en sachets pour une vente à l'unité au consommateur, l'étiquette peut être remplacée par un macaron en papier mousseline afin de sur marquer les meules destinées à la râpe.

Etapes	Point de maîtrise - Valeur cible
Contrôle des meules par les techniciens (= « super contrôle »)	<p>Avant d'être dirigées vers les ateliers de découpe ou vers la vente directe à la distribution, les meules sont susceptibles d'être soumises à un super contrôle.</p> <p>Ce super-contrôle a lieu à la cave d'affinage.</p> <p>Si au cours du super contrôle, des meules sont jugées non conformes, le technicien habilité a mission de les démarquer par élimination de l'étiquette ou du macaron et par percement de la plaque de caséine.</p> <p>Toutes les meules jugées conformes sont estampillées par le technicien habilité au moyen d'un tampon encreur apposé sur le talon de la meule confirmant ainsi leur labellisation</p>

Le technicien habilité pour le super contrôle :

- 1) s'assure du marquage correct des meules : présence de la plaque de caséine délivrée par le SFAET et de la date de fabrication ;
- 2) s'assure de la durée d'affinage à partir de la date de fabrication présente sur les meules et de la date de défilmage présente sur les meules ou sur le document du suivi du lot dès lors qu'il y a eu report des fromages sous film.

Etapes	Point de maîtrise - Valeur cible
Critères de conditionnement	<p>Les meules destinées à être découpées doivent préalablement avoir été estampillées par les techniciens habilités à cet effet.</p>
Conditionnement des portions et morceaux	<p>La mousseline doit être présente sur chaque meule au moment de la découpe de manière à pouvoir assurer l'identification du produit. Ainsi chaque portion découpée doit comporter un morceau d'étiquette sur la partie croûtée du fromage.</p> <p>Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité du conditionnement en portion ou morceau de l'emmental label rouge doit être assurée pour connaître l'origine de la matière première conditionnée et le devenir des chutes</p> <p>De plus, un contrôle doit être effectué sur la chaîne de préemballage de manière à soustraire les portions dont</p>

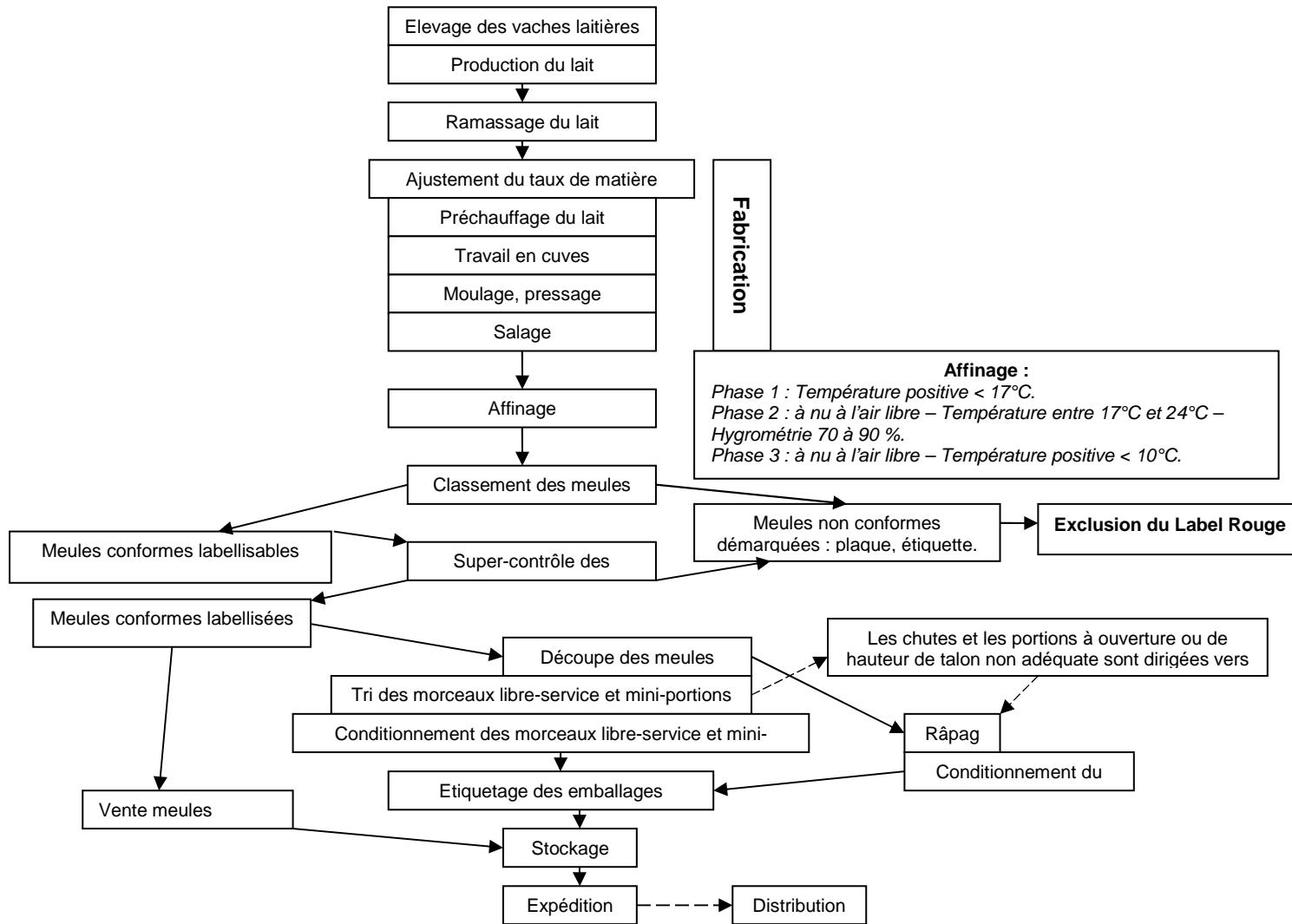
Cahier des charges du label rouge n° LA 04/79 homologué par l'arrêté du 06 novembre 2019

Etapes	Point de maîtrise - Valeur cible
	<p>les dimensions sont incompatibles avec celles du film de préemballage. Ces portions sont dirigées vers le râpé. En aucun cas le film de préemballage ne doit déformer l'ouverture.</p> <p>Un document de suivi doit permettre d'identifier l'origine des meules et les lots de fromages avec le jour et le mois de fabrication.</p>
Conditionnement des mini-portions	<p>Les mini-portions sont présentées sans croûtage.</p> <p>Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité du conditionnement en mini-portion de l'emmental label rouge doit être assurée pour connaître l'origine de la matière première conditionnée et le devenir des chutes.</p> <p>Un contrôle doit être effectué sur la chaîne de préemballage de manière à soustraire les mini-portions dont l'aspect n'est pas jugé adéquat. Ces mini-portions sont dirigées vers le râpé.</p> <p>Une fois conditionnées, les mini-portions sont regroupées dans un emballage spécifique qui doit comporter au niveau de l'étiquetage toutes les spécifications du label.</p>

Etapes	Point de maîtrise - Valeur cible
Conditionnement du râpé	<p>Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité du conditionnement en râpé de l'emmental label rouge doit être assurée pour connaître l'origine des meules et des morceaux mis en œuvre. L'opérateur doit, en outre, faire la preuve de l'absence de mélange avec des produits non label.</p> <p>Les chutes en provenance des portions doivent être débarrassées de l'étiquette et rendues propres.</p> <p>Les chutes doivent être stockées dans des bacs spécifiques, clairement identifiés. Un document de suivi permettant d'identifier le lot des fromageries dont les chutes sont issues (avec le jour et le mois de fabrication) doit être tenu à jour.</p> <p>Il en est de même pour le râpage des meules entières. Le stockage des morceaux doit se faire dans des bacs clairement identifiés.</p> <p>Un document de suivi doit permettre d'identifier le lot des fromageries dont les meules sont issues. Ce document doit comporter le jour et le mois de fabrication.</p> <p>En sachet, les fils de fromage râpé doivent être visuellement bien détachés et non agglomérés.</p>

5) Méthode d'obtention

5.1. Schéma de vie du produit



5.2. Producteurs de lait - Identification des producteurs de lait

Tous les producteurs de lait doivent s'engager dans l'action de qualification conduite par le syndicat reconnu ODG et dont les critères retenus sont notamment les suivants :

- Conformité de l'alimentation
- Contrôle de la température du tank à lait (≤ 6 °C si la collecte est quotidienne, entre 2 et 4°C si la collecte du lait est faite tous les deux jours)
- Collecte du lait tous les deux jours maximum.

5.3. Producteurs de lait – Alimentation des vaches laitières, y compris les vaches taries

Critères qualité	Point de maîtrise - Valeur cible
Alimentation contrôlée 5.3.1 Aliments interdits	<p>Sont interdits toute l'année (dans l'alimentation de base et l'alimentation complémentaire) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ~ les produits d'ensilage d'aliments fermentés et de fourrage en balles enrubannées créant des conditions d'anaérobiose ~ les aliments qui influent défavorablement sur l'odeur du lait parmi lesquels les choux, le colza (interdit uniquement dans la ration de base), les poireaux, les raves, les navets, les feuilles de betteraves, ~ le lactosérum liquide ~ les marcs, fruits, drêches et pulpes non déshydratés, ~ les additifs et les matières premières utilisés pour conserver le foin, à l'exception du chlorure de sodium ~ les matières premières et additifs consistant en des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) ou produits à partir d'OGM. Cette interdiction concerne le troupeau laitier et également tous les autres bovins présents sur l'exploitation.
Alimentation Contrôlée 5.3.2. Alimentation de base	<ul style="list-style-type: none"> - L'alimentation de base comprend l'herbe, le foin et le regain ainsi que tous fourrages et fourrages grossiers, distribués en vert ou fanés - y compris les tubercules de plantes et les betteraves - dès lors qu'ils ne font pas partie de la liste des aliments interdits. ~ Les animaux doivent être élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâturage et bâtiment d'élevage. - 50% minimum de la ration totale est assurée par l'herbe et/ou le foin et/ou le regain, y compris en période de pâturage. - 50% minimum de la matière sèche de la ration totale est assurée par l'alimentation de base, y compris en période de pâturage.

Critères qualité	Point de maîtrise - Valeur cible	
<u>5.3.3. Le pâturage</u>	Durée minimum Surface minimale de pâturage par animal Chargement	6 (six) mois minimum de pâturage - Durant la période de pâturage, chaque exploitation dispose d'au moins 3000 m ² (30 ares) de surface en herbe, consommée fraîche, par vache en lactation, dont 2000 m ² (20 ares) minimum sont accessibles depuis le lieu de traite et sont affectées au pâturage. - Le chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,6 UGB laitière/ha de surface fourragère affectée au cheptel laitier y compris les céréales autoconsommées.
<u>5.3.4. L'affourragement en vert</u>	Présentation du fourrage en cas d'affourragement en vert Nettoyage des refus Délai maximum de consommation par les vaches laitières	- En cas d'affourrage complémentaire en vert, le fourrage récolté proprement doit être ramené à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. -Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert. = ou < à 24 heures-après la fauche
<u>5.3.5 Distribution des aliments en crèche.</u>	-Traçabilité des aliments en cas de présence d'autres animaux que les vaches laitières -Présentation des fourrages -Refus	Lorsque des animaux autres que les vaches laitières (y compris taries) sont présents dans la même étable (même bâtiment), et qu'ils sont nourris avec des aliments non autorisés pour les vaches laitières, ces animaux doivent être parqués dans une enceinte distincte au sein de l'étable. Une distance minimale de 1 (un) mètre doit à tout moment séparer les fourrages distribués aux vaches laitières d'une part, et aux autres animaux présents dans l'étable, d'autre part. Les fourrages secs (foins, regains) destinés aux vaches laitières (y compris taries) ne doivent pas être mouillés avant et pendant leur distribution. En cas de distribution aux vaches laitières de tubercules <u>ou de betteraves</u> , les refus doivent être éliminés.

		Elimination des refus dans un délai de 24 heures maximum après distribution
<u>5.3.6</u> <u>Alimentation complémentaire</u>	<p>Taux incorporation</p> <p>Présentation des matières premières</p> <p>Matières premières autorisées</p> <p>Sont autorisées les matières premières suivantes (Quand une plante est indiquée comme matière première autorisée, sauf mention contraire, tous les produits dérivés de cette plante sont également autorisés) :</p>	<p>- 50% maximum de la matière sèche de la ration totale</p> <p>-5% maximum de mélasses de la ration totale des VL</p> <p>Sauf exception des mélasses de betteraves (cf. rubriques 4 et 7 ci-après), les aliments complémentaires sont distribués sous forme déshydratée ou inertée.</p> <p><u>1 - Graines de céréales et produits dérivés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Orge • Maïs • Blé Avoine • Seigle • Triticale, • Epeautre, • Drèches déshydratées <p><u>2 – Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Soja • Colza • Tournesol • Lin • Arachide • Carthame • coprah • coton • sésame • Huiles et matières grasses végétales (les produits dérivés de palme et palmiste sont interdits sous toutes formes) <p><u>3- Graines de légumineuses et produits dérivés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lupin • Féverole • Pois • Vesces • Lentilles

		<p><u>4 – Tubercules, racines et produits dérivés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mélasse liquide de betterave, • Pulpe de betteraves séchées • Protéines de pomme de terre <p><u>6- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Luzerne : plante entière, concentré protéique • Maïs plante entière déshydratée • Ray-grass <p><u>7- Autres plantes, algues et produits dérivés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Canne à sucre : mélasses <p><u>11 – Minéraux et produits dérivés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sont admises toutes matières premières autorisées par la réglementation en vigueur <p><u>13- Divers</u></p> <p>Produit d'amidonnerie</p>
Alimentation contrôlée Additifs autorisés	Sont admis tous les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants :	<p>1.additifs technologiques : a. conservateurs, b. antioxygènes, j. correcteurs d'acidité,</p> <p>2. additifs sensoriels : b. substances aromatiques</p> <p>3. additifs nutritionnels : a. vitamines, pro-vitamines et substances à effet analogue chimiquement bien défini, b. composés d'oligo-éléments, c. acides aminés, leurs sels et produits analogues, d. urée et produits dérivés</p> <p>4. additifs zootechniques : a. améliorateurs de digestibilité ; b. stabilisateurs de la flore intestinale</p> <p>Enzymes, microorganismes</p>

SCHEMA D'ALIMENTATION DES VACHES LAITIERES

La ration alimentaire de base est constituée de fourrages, consommée selon deux types de régimes :

<u>Le régime de pâturage</u>	<u>Le régime à l'étable</u>
<p>6 mois minimum de pâturage</p> <p>Alimentation de base : 50% minimum de la matière sèche de la ration totale</p> <p>+ aliments complémentaires (dont aliments minéraux)</p> <p>+ eau à volonté</p>	<p>Alimentation de base : 50% minimum de la matière sèche de la ration totale</p> <p>+ aliments complémentaires (dont aliments minéraux)</p> <p>+ eau à volonté</p>

5.4. Producteurs de lait – Traite

Critères qualité	Point de maîtrise - Valeur cible	
Qualité des laits contrôlée	Nombre de traites journalières	Deux traites journalières
	Stockage du lait	<ul style="list-style-type: none"> - soit limité à 24 heures maximum à une température $\leq 6^{\circ}\text{C}$ - soit limité à 48 heures maximum à une température comprise entre 2 et 4°C <p>Température atteinte au terme de 3h30 après la dernière traite (mode d'emploi du tank à lait)</p>

5.5. Ramassage et stockage du lait en fromageries

Critères qualité	Point de maîtrise - Valeur cible	
Traçabilité du lait – conformité au CDC producteurs	Fréquence minimale de ramassage	Fréquence minimale : tous les deux jours
	Ramassage spécifique	Durant la collecte, séparation du lait à Emmental label rouge de tout lait ne respectant pas le présent cahier des charges (1)
Qualité du lait contrôlée	Température du lait durant le transport jusqu'à l'arrivée à la fromagerie	Limitée à 10°C maximum.
Qualité du lait contrôlée	<ul style="list-style-type: none"> ~Tank spécifique de dépôtage (1) ~Température du lait 	$\leq 10^{\circ}\text{C}$

(1) Le lait doit être collecté séparément de tout autre lait ne répondant pas au présent cahier des charges. Cette exigence est remplie par l'organisation de tournées spécifiques de collecte.

Alternativement, l'utilisation de camions compartimentés est également autorisée, sous réserve du respect des conditions suivantes :

- présence d'un double système de pompage ou traçabilité assurée par un dispositif approprié ;
- à réception, les circuits de dépôtage et le stockage des laits de chaque compartiment doivent être indépendants et non communicants.

5.6. Fromageries – localisation des ateliers, identification des producteurs de lait et nature des laits mis en œuvre

Critères qualité	Point de maîtrise - Valeur cible
Identification des producteurs	Seuls les laits provenant de producteurs nommément identifiés peuvent être transformés en Emmental label rouge
Lait apte à une fabrication en cru, produit en conformité avec le cahier des charges	<p>~Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité de la fabrication de l'emmental label rouge doit être assurée pour connaître l'origine des laits mis en œuvre et le suivi du produit à tous les stades de sa fabrication. Le système doit permettre d'assurer également l'identification ultérieure des meules fabriquées.</p> <p>~Indépendance totale du circuit lait (en amont de la pompe d'envoi en cuve de fabrication). Le lait destiné à la fabrication de « l'Emmental label rouge » doit respecter le présent cahier des charges.</p>

5.7. Fromageries – Installation matériel de traitement du lait avant mise en œuvre

Critères qualité	Point de maîtrise - Valeur cible
Fabrication au lait cru	<p>L'atelier ne peut disposer d'aucun système ou installation susceptible de chauffer le lait en un temps court (1) avant emprésurage à une température supérieure à 40°C suivi immédiatement d'un refroidissement du lait à température d'emprésurage.</p> <p>L'appareil de chauffage ne doit pas disposer d'une section de chambrage (2)</p> <p>L'atelier ne doit par ailleurs pas disposer d'installation permettant un effet équivalent au traitement thermique décrit précédemment, notamment entraînant une réduction de la concentration en microorganismes dans le lait.</p>

(1) L'expression temps court est interprétée comme dans le cas de la pasteurisation (High température short time).

(2) Pour les besoins du traitement de la crème issue du lait et du sérum écrémé de la fromagerie, l'atelier peut utiliser un système de réchauffage ou de traitement non thermique dont le circuit doit être totalement indépendant du circuit lait. Entre les deux circuits, il ne doit exister aucune possibilité de communication par système de vannes ou de tuyauteries.

5.8. Fromageries – Fabrication

Critères qualité	Point de maîtrise - Valeur cible
Fabrication traditionnelle	<p>Ingédients auxiliaires et technologiques autorisés durant la</p> <p>Ingédients</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait cru - ferment, éventuellement réhydratés, cultivés ou non sur le milieu et sélectionnés sur les critères de

Critères qualité	Point de maîtrise - Valeur cible	
	fabrication	<p>goût et de pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> - présures - Sel (NaCl) - Tout autre conservateur que le sel est interdit. <p>Aucun de ces ingrédients et auxiliaires technologiques ne doit être un organisme génétiquement modifié ou ne doit être produit par un Organisme Génétiquement Modifié (organismes transgéniques)</p>
	Ajustement du taux de matière grasse du lait	Taux de matière grasse 27 à 34 g/l
	Préchauffage du lait	Fabrication en cru : Maximum 40°C
	Délai et conditions d'emprésurage	<p>ensemencement du lait en ferments de tous types (cf. ci-dessus), avant midi si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille, avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille.</p> <p>~ Respect du délai d'emprésurage : avant midi si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille, avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille.</p> <p>~ Température d'emprésurage entre 31 et 33°C</p>
	Coagulation du lait	sous action de présures
	Chauffage du grain du caillé (mélange caillé/sérum)	<p>Température</p> <p>Durée du maintien de la température</p> <p>>50°C et < 55°C</p> <p>30mn minimum</p> <p>90mn maximum</p>
Fabrication traditionnelle	Moulage	<p>Identification de l'atelier et identification de la meule.</p> <p>Apposition d'une plaque d'identification en caséine, délivrée exclusivement par le SFAET, sur le talon de la meule. Cette plaque comporte le numéro d'identification de la fromagerie. Cette plaque peut comporter l'identification du trimestre et de l'année de fabrication.</p> <p>Une autre plaque est apposée à côté de la plaque d'identification, attestant du quantième de fabrication.</p> <p>~ Diamètre de la meule : de 70 cm à 1m de</p>

Critères qualité	Point de maîtrise - Valeur cible	
		diamètre ~Poids de la meule : de 60 à 130 kg
Pressage		~Durée : 4 heures minimum ~Température du local de pressage : ≥ 18°C et < 35°C
Salage en saumure (bain de sel)		~Durée : > 24 et < 90 heures ~Température de la saumure ≥ 10°C et < 18°C

L'ensemble des exigences relatif aux conditions de collecte du lait, de réception, de stockage du lait à la fromagerie, et de fabrication doit être maîtrisé et contrôlé par le responsable de fabrication. Toutes les fiches de relevé de fabrication doivent être conservées pendant une durée de 3 ans.

5.9. Ateliers d'affinage

L'affinage dure entre 12 et 38 semaines, et comprend 3 phases (température et hygrométrie différentes) avec a minima 10 semaines d'affinage à nu à l'air libre permettant au fromage de développer, en autres, sa croûte et ses ouvertures caractéristiques.

Critères qualité	Points de maîtrise	Valeur cible
Affinage de tradition	<p>Durée minimale d'affinage</p> <p>~ affinage des meules à nu à l'air libre</p> <p>~affinage des meules en cas de mise sous film rétractable en début d'affinage</p> <p>Durée maximale d'affinage</p>	<p>~12 semaines révolues (soit 84 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage</p> <p>~12 semaines révolues (soit 84 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage dont 10 semaines minimum (70 jours) à nu à l'air libre</p> <p>~38 semaines révolues (soit 266 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage</p>

Critères qualité Etapes	Points de maîtrise	Valeur cible
Affinage de tradition Phase 1	Température	Positive < à 17°C
	Hygrométrie (lorsque les meules sont à nu à l'air libre)	De 70 à 90 %
	Durée maximale de la phase 1 en cas de mise sous film en début de phase	28 semaines révolues (196 jours) à partir du jour de fabrication
	Suivi et enregistrements en cas de mise sous film	Les entreprises doivent inscrire de manière indélébile sur chaque meule à proximité de la date de fabrication (ou sur un document de suivi du lot) la date de retrait du film par le quatrième de l'année
Affinage de tradition Phase 2 Fermentation propionique en cave chaude	Température	De 17 à 24 °C
	Hygrométrie	De 70 à 90 %
	Méthode	Meules à nu à l'air libre
Affinage de tradition Phase 3 Maturation en cave froide	Température	Positive < à 10° C
	Méthode	Meules à nu à l'air libre

5.10. Classement des meules au terme de 12 semaines d'affinage minimum

Critères qualité	Barème de notation	Valeur cible	
Présentation et qualité organoleptique du fromage	Classement des meules destinées à : 1) <u>La coupe</u>	Harmonieuse, régulière, de « légèrement bombée » à « bombée », sans cuvette ni casquette, talon droit non toléré	> à 0
	Forme : 1,5/20 points	Hauteur minimale de la meule en bordure de talon : 14 cm au moins	
	Croûtage : 1,5/20 points	Croûte propre, naturelle, solide, lisse, sèche, sans tare ni tache, ni piquée, de couleur jaune clair	> à 0

Critères qualité	Barème de notation	Valeur cible	
	Pâte : 7/20 points	Couleur homogène, ivoire, fine et souple	≥ 5
	Goût et odeur : 7/20 points	Franc et fruité, aux arômes propioniques caractéristiques de l'emmental	≥ 5
	Ouvertures : 3/20 points	Bien détachées, de forme sphérique à ovale, bien réparties, régulières et franches, allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix, légère peau d'orange tolérée	$> à 0$
	TOTAL sur 20 points		≥ 16

Critères qualité	Barème de notation	Points de maîtrise	Valeur cible
Présentation et qualité organoleptique du fromage	Classement des meules destinées à : 2) <u>la découpe de portions ou de morceaux</u>	Harmonieuse, régulière, sans cuvette ni casquette, sans distinction entre fromage légèrement bombé et fromage plat <i>Impératifs techniques liés uniquement au portionnement des fromages de manière à pouvoir calibrer la hauteur des portions à l'intérieur du film de préemballage :</i> - hauteur minimale de la meule en bordure de talon : 14 cm au moins - hauteur maximale au centre de la meule : 21 cm au plus.	$> à 0$
	Forme : 1,5/20 points	Croûte propre, naturelle, solide, lisse, sèche, sans tare ni tache, ni piquée, de couleur jaune clair	$> à 0$
	Pâte : 7/20 points	Couleur homogène, ivoire, fine et souple	≥ 5
	Goût et odeur : 7/20 points	Franc et fruité, aux arômes propioniques caractéristiques de l'emmental	≥ 5
	Ouvertures : 3/20 points	Bien détachées, de forme sphérique à ovale, bien réparties, régulières et franches, allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix, légère peau d'orange tolérée	$> à 0$
	TOTAL sur 20 points		≥ 16

Critères qualité	Barème de notation	Points de maîtrise	Valeur cible
Présentation et qualité organoleptique du fromage	Classement des meules destinées : 3) <u>à la découpe de mini-portions</u> Présentation générale de la meule : 4/20 points	Forme plate à légèrement bombée. Croûte propre, sèche sans tare ni tache, ni piquée. Ouvertures rares et bien détachées	≥ 2
	Pâte : 8/20 points	Couleur homogène fine et souple	≥ 7
	Goût et odeur : 8/20 points	Franc et fruité, aux arômes propioniques caractéristiques de l'emmental	≥ 7
	TOTAL sur 20 points		≥ 16

Critères qualité	Barème de notation	Valeur cible	
Présentation et qualité organoleptique du fromage	Classement des meules destinées 4) <u>au râpage</u> Présentation générale de la meule : 4/20 points	Plate à bombée ; Croûte propre, sèche, sans tare ni tache, ni piquée. Ouvertures obligatoires, becs de lainure acceptés	≥ 2
	Pâte : 8/20 points	Couleur homogène, ivoire, fine et souple	≥ 7
	Goût et odeur : 8/20 points	Franc et fruité, aux arômes propioniques caractéristiques de l'Emmental	≥ 7
	TOTAL sur 20 points		≥ 16

NB : Pour le produit râpé, les ouvertures n'ont qu'un aspect très secondaire.

Critères qualité	Valeur cible	
Présentation et qualité organoleptique	- Au terme du classement des meules par du personnel qualifié, seules les meules conformes conservent l'identification en talon de la plaque de caséine délivrée par le SFAET. - La partie inférieure de cette plaque doit être impérativement	Conformité des meules aux critères de

du fromage	percée sur chaque meule jugée non conforme.	classement
5) Surmarquage des meules par l'affineur	<ul style="list-style-type: none"> - Les meules conformes sont sur marquées par l'affineur avec une étiquette en papier mousseline dont les mentions relatives au label sont spécifiées au chapitre étiquetage. - Pour les affineurs/conditionneurs habilités à conditionner le râpé, l'étiquette peut être remplacée par un macaron en papier mousseline afin de sur marquer les meules destinées à la râpe. 	

5.11. Mesures physico-chimiques

Outre le classement des meules, des mesures complémentaires physico-chimiques et organoleptiques sont réalisées sur le produit fini à partir d'un plan d'échantillonnage préalablement défini par l'ODG, en accord avec l'Organisme Certificateur du produit.

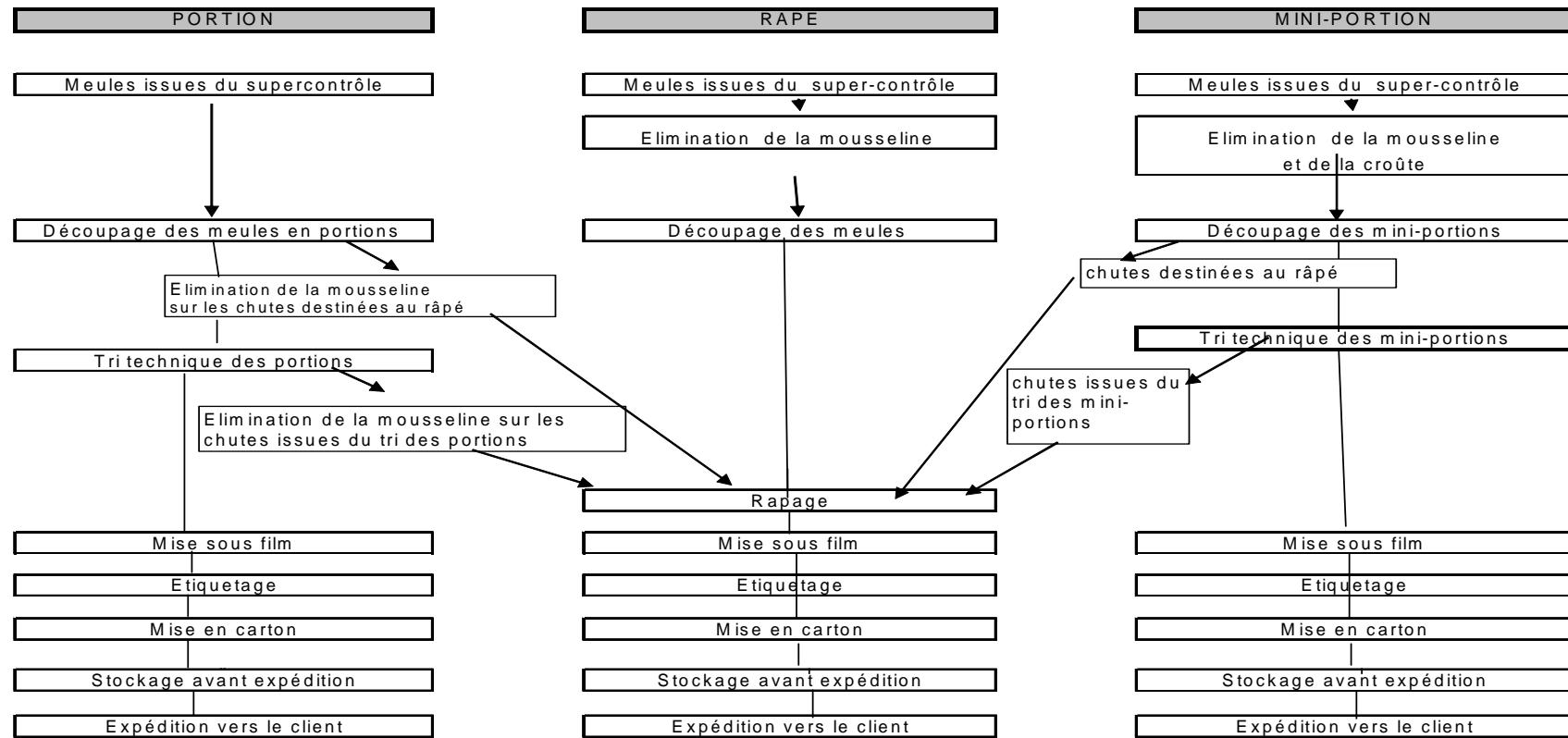
Toutes les fromageries commercialisant sous label rouge sont ainsi contrôlées par comparaison à d'autres emmentals non label rouge (produits courants du marché pertinent de l'emmental label rouge).

Critères qualité	Points de maîtrise	Valeur cible
Présentation et qualité organoleptique du fromage	Mesures physico-chimiques ~ Matière sèche : ~ Matière grasse : ~Acides gras volatils: ~ Force d'extrusion:	62g minimum pour 100g de fromage 45g minimum sur 62% ES < 30 mg/100g < ou = 4 kg

5.12. Ateliers de préemballage –

Critères qualité	Valeur cible
	Les ateliers de préemballage doivent être habilités par l'Organisme certificateur
Garantie origine des produits et du respect du cahier des charges en amont	De manière à assurer une parfaite traçabilité du produit label les opérations de découpe des meules et de conditionnement des portions et mini-portion doivent être faites en continuité. Aucune opération de découpe et de conditionnement de produit non label ne doit venir interférer sur la chaîne de préemballage.

SCHEMA DE PREEMBALLAGE



5.13. Stockage des produits avant expédition

Critères qualité	Points de maîtrise	Valeur cible
Préservation qualité du produit	Respect de la chaîne de froid	Température positive et $\leq 10^{\circ}\text{C}$

6) Etiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit label rouge mentionne au minimum :

- Le logo « Label Rouge », dans le respect de la charte graphique.
- le numéro d'homologation LA 04/79.
- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
 - Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin sans produits fermentés
 - Fabriqué au lait cru
 - Affiné 12 semaines minimum selon la tradition
- Le nom et l'adresse de l'ODG : Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET) 26 rue Proudhon - 25000 BESANCON

Critères qualité	Points de maîtrise	Valeur cible
Information du consommateur sur les caractéristiques du produit – garanties de qualité supérieure		Obligation de soumettre l'ensemble du matériel d'étiquetage au SFAET pour validation. L'ODG pourra effectuer des visites en points de vente pour s'en assurer
	1 : Etiquetage de la meule - pointe – blocs – longes : ventes à la coupe	Les meules destinées à la vente à la coupe sont sur marquées par une étiquette de mousseline comportant les mentions spécifiques au label rouge et apposée avant sortie de cave d'affinage et devant rester présente jusqu'au stade de la vente au consommateur
	2 : Etiquetage des portions et morceaux	Compte tenu de la découpe des meules, l'étiquette utilisée pour leur surmarquage doit comporter des petits semis des logotypes "label rouge" pour permettre leur visualisation sur la croûte de la portion à l'intérieur de l'emballage. Ces petits semis peuvent être accompagnés d'une marque appartenant au syndicat. Lorsque les magasins pratiquent « la fraîche découpe », ils doivent identifier clairement le produit Label rouge par un étiquetage conforme, et pouvoir justifier, par la tenue d'une comptabilité matière, l'origine du produit. Dans le cas des portions conditionnées en frais emballé, commercialisées au rayon coupe des magasins, l'utilisation d'une

		<p>étiquette de mousseline de surmarquage de meules destinées au marché de la coupe est autorisée.</p> <p>L'ensemble des informations spécifiques au label rouge sont reportées sur l'emballage (film de préemballage) ou, si besoin, sur une étiquette spécifique s'ajoutant à l'étiquette poids/prix lorsque les indications ne peuvent être imprimées directement sur le film de préemballage.</p>
	3 : Etiquetage de la mini-portion et du râpé	<p>L'ensemble des informations spécifique au label rouge sont reportées sur l'emballage de chaque mini-portion individuelle et sur chaque sachet d'emmental râpé ou sur tout support d'emballage d'un lot de plusieurs sachets de râpé ou de plusieurs mini portions.</p>

7) Principaux points à contrôler

ETAPE	PRINCIPAUX POINTS à CONTRÔLER	Méthode d'évaluation
Production de lait	<p>Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin, sans produits fermentés. Pâturage au moins 6 mois.</p> <p>Durant la période de pâturage, chaque exploitation dispose d'au moins 3000 m² (30 ares) de surface en herbe, consommée fraîche, par vache en lactation, dont 2000 m² (20 ares) minimum sont accessibles depuis le lieu de traite et sont affectées au pâturage.</p>	Documentaire et visuel
Stockage du lait	Limité à 24 heures à une température inférieure ou égale à 6 °C, ou limité à 48 heures si la température de stockage est comprise entre 2 et 4 °C.	Visuel
Fabrication	Fabrication au lait cru.	Visuel
Affinage	Affinage de 12 semaines minimum.	Documentaire et visuel