Cahier des charges de l'appellation d'origine «Laguiole »

homologué par le décret n°2014-1131 du 3 octobre 2014, *JORF* du 5 octobre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 41-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
TSA 30003
93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Défense et de Promotion du fromage de « Laguiole » (A.O.C.)
Route de Chaudes Aigues - 12210 LAGUIOLE
Tél. : 05 65 44 47 51
Fax : 05 65 44 47 57
Courriel : contact@fromagedelaguiole.fr

Composition : Producteurs et transformateurs

Statut juridique : Association

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 - Fromages

I. NOM DU PRODUIT

« Laguiole »

II. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Laguiole » est un fromage de lait de vache à croûte sèche, à pâte pressée non cuite de forme cylindrique contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 58 grammes pour 100 grammes de fromage.

Le « Laguiole » a la forme d'un cylindre de 30 à 40 centimètres de diamètre, d'un rapport hauteur / diamètre de 0,8 à 1 et d'un poids de 20 à 50 kilogrammes.

Sa pâte est de couleur ivoire à jaune paille et sa croûte de couleur blanchâtre à gris clair peut devenir brun ambré à gris granité au cours de l'affinage.

Son goût lactique est moyen à intense selon le degré d'affinage, équilibré avec un caractère spécifique qui s'exprime sur des nuances qui vont du foin frais à la noisette sèche, et une bonne persistance en bouche soutenue par une typicité issue d'une fabrication au lait cru.

La commercialisation de « Laguiole » râpé est interdite.

Le « Laguiole » peut être présenté en portions. Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation, à l'exception des portions individuelles inférieures à 70 grammes.

III. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique de la région de l'Aubrac qui s'étend au territoire des communes ou partie des communes suivantes :

Département de l'Aveyron

Communes d'Alpuech, Aurelle-Verlac, Campouriez, Cantoin, Cassuéjouls, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Condom-d'Aubrac, Coubisou, Curières, Entraygues-sur-Truyère (rive droite du Lot et rive gauche de la Truyère en amont du confluent Lot-Truyère), Espalion (rive droite du Lot), Estaing, Florentin-la-Capelle, Graissac, Huparlac, Lacalm, Laguiole, Montézic, Montpeyroux, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (rive droite du Lot), Saint-Geniez-d'Olt (rive droite du Lot), Saint-Laurent-d'Olt (rive droite du Lot), Saint-Symphorien-de-Thénières, Sainte-Eulalie-d'Olt (rive droite du Lot), Sainte-Geneviève-sur-Argence, Soulages-Bonneval, La Terrisse, Vitrac-en-Viadène.

Département du Cantal

Communes d'Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, La Trinitat.

Département de la Lozère

Communes d'Aumont-Aubrac, Banassac (rive droite du Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (rive droite du Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Grandvals, Les Hermaux, Malbouzon, Marchastel, Nasbinals, Noalhac, Prinsuéjols, Recoules-d'Aubrac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

La région naturelle de l'Aubrac est comprise entre les rivières de la Truyère et du Lot qui l'entourent sur le nord, l'ouest et le midi. Les Monts d'Aubrac ferment ce pays au nord et au nord-est.

Une carte de l'aire géographique est jointe en annexe.

IV. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

1) Obligations déclaratives

1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la transformation et l'affinage du « Laguiole » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des productions, des récoltes et des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Au plus tard le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabriquant du « Laguiole » doit fournir au groupement les volumes produits commercialisables, les volumes non aptes à la commercialisation et les stocks au 31 décembre pour l'année civile écoulée. Le groupement enregistre et conserve ces données pendant une durée minimum de 5 ans.
Il adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.

3. Déclarations liées à l'alimentation des animaux

Si des fourrages conservés par voie humide sont utilisés sur l'exploitation pour l'alimentation d'un troupeau autre que le troupeau laitier, le producteur de lait effectue une déclaration annuelle des surfaces ensilées ou enrubannées, des quantités disponibles et des animaux consommateurs de fourrages conservés par voie

humide auprès du groupement avant le 1er décembre de chaque année. Le groupement enregistre et conserve cette déclaration pendant une durée minimum de 3 ans.

2) Registres

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des fromages et du lait, les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les collecteurs de lait, les fabricants et les affineurs tiennent une comptabilité-matière comportant les entrées et sorties de lait et fromages ou tout document comptable équivalent.

Les producteurs de lait établissent,

- avant le 1er décembre de chaque année, pour l'année en cours : un bilan fourrager annuel daté, précisant la quantité, la nature et l'origine des fourrages en stock, ainsi que les animaux consommateurs de ces fourrages, selon leur nature et leur origine ;
- avant le 31 janvier de chaque année, pour l'année écoulée : un bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier.

Les producteurs de lait sont notamment soumis à la tenue :

- d'un calendrier de pâturage indiquant les jours de sortie des animaux, pour permettre le contrôle de la durée de la période durant laquelle la ration de base du troupeau laitier est principalement composée d'herbe pâturée ;
- d'un registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier ;
- d'un registre mensuel mentionnant les vaches laitières présentes sur l'exploitation, ceci pour permettre le contrôle de la production moyenne par vache laitière et par an.

Les producteurs de lait fournissent aux services de contrôle les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Les producteurs fermiers et les fabricants tiennent à jour une fiche de fabrication ou tout document équivalent mentionnant les paramètres technologiques de la fabrication nécessaires au contrôle.

Les affineurs tiennent à jour un registre de cave mentionnant notamment les soins apportés aux fromages, la température et l'hygrométrie des caves.

3) Contrôle du produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. Cet examen est réalisé par sondage sur les fromages ayant atteint la durée minimum d'affinage et au plus près de leur mise en marché, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

4) Identification du produit

L'identification du fromage est obligatoire. Elle est assurée lors du montage de la pièce :

- Par une marque d'identification apposée sur le fromage, à usage unique, et définie ci-après ;
- Par une empreinte ovale en relief mise en place sur une des surfaces planes du fromage qui comporte une représentation du taureau de Laguiole et le mot « Laguiole ».

La marque d'identification est constituée de deux modules associés :

- une plaque en matière plastique de couleur blanche, de forme rectangulaire, de 30 mm de large, de 50 mm de long et de 5 dixièmes de millimètre d'épaisseur comportant deux fentes parallèles à chaque extrémité de la petite largeur ;

- une plaque de caséine de forme ovoïde de 100 mm de long, de 40 mm de large et de 8 dixièmes de millimètre d'épaisseur.

La plaque de caséine est glissée sous la plaque de matière plastique par l'intermédiaire des deux fentes.

La marque d'identification devra porter comme inscriptions :

- dans la partie gauche de la plaque en matière plastique, parallèlement à la largeur, en caractères ineffaçables de 4 mm de hauteur et de couleur gris-noir :
  - les deux lettres : "LA" permettant d'identifier le fromage ;
  - le numéro d'identification de l'atelier de fabrication.
- dans la partie droite de la plaque en matière plastique, parallèlement à la largeur, en caractères apparents et ineffaçables de 4 mm de haut :
  - l'indication numérique de l'année de fabrication et du quantième du jour d'emprésurage. La date d'emprésurage du lait est représentée par un chiffre de 1 à 366.
  - le numéro de cuve de caillage pour les ateliers transformant plusieurs cuves par jour.

Les marques d'identification et l'empreinte sont distribuées exclusivement par le groupement à tout fabricant habilité, en fonction des quantités de lait mises en fabrication et conformes à l'appellation d'origine.
Le groupement tient à jour un registre d'attribution des marques d'identification consultable par les structures de contrôle.
Les marques d'identification et les empreintes sont retirées au fabricant par le groupement en cas de suspension ou de retrait de son habilitation notifiées par l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Les fromages déclassés feront l'objet :

- de la suppression par grattage du mot « Laguiole » et du taureau en relief ;
- de l'arrachage de la marque d'identification.

V. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

1) Production du lait

a) Composition du troupeau laitier

Le lait utilisé pour la fabrication du « Laguiole » doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de race Simmental française (code race 35) ou Aubrac (code race 14) ou des produits du croisement de ces deux races aux filiations certifiées. Pour ces derniers, au-delà de la première génération, seul le produit d'un croisement avec un mâle de race Aubrac (code race 14) est autorisé à faire partie du troupeau laitier.

Le troupeau laitier est composé des vaches laitières en lactation, des vaches taries et des génisses ayant plus de 8 mois de gestation.

b) Alimentation

i) Ration de base

La ration de base de l'alimentation du troupeau laitier est assurée par des fourrages provenant de l'aire géographique.

Pour l'alimentation du troupeau laitier dont le lait est destiné à la fabrication du « Laguiole », les seuls fourrages grossiers autorisés sont composés de la flore locale des prairies et pâtures naturelles ou permanentes, ainsi que des graminées et légumineuses fourragères cultivées des prairies temporaires.

La présence d'ensilage de maïs, d'ensilage d'herbe, d'enrubannage ou de tout autre fourrage conservé par voie humide dans la ration de base du troupeau laitier est interdite.
Toutefois, les exploitations qui élèvent un autre troupeau que le troupeau laitier, totalement séparé du troupeau laitier, peuvent récolter et distribuer ces types d'aliments à cet autre troupeau sous réserve de mettre en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour éviter toute contamination du lait.

En période de disponibilité d'herbe, sauf lorsque les conditions climatiques ne le permettent pas, la ration de base du troupeau laitier est principalement composée d'herbe pâturée pendant une durée minimum annuelle cumulée de 120 jours. Pendant cette période, les apports de fourrages en complément de la ration d'herbe pâturée ne peuvent dépasser 3 kg de matière sèche par jour et par vache laitière, en moyenne sur le troupeau et sur la période de pâturage.

ii) Aliments complémentaires et additifs

L'addition d'aliments complémentaires à la ration de base est limitée à 6 kg par vache en lactation et par jour en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières en lactation et sur l'année.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation complémentaire du troupeau laitier les matières premières et les additifs suivants :

- le blé, l'orge, l'avoine, le seigle, le triticale, le maïs,
- le remoulage, le son et la farine de ces mêmes céréales,
- le lin, les pois, les fèves et les fèveroles,
- les tourteaux issus des graines de soja, lin, colza, tournesol, arachide,
- les farines issues des mêmes graines ainsi que des pois, fèves, féveroles,
- la luzerne déshydratée,
- la mélasse utilisée à titre de liant,
- les minéraux et produits dérivés,
- les vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies,
- les composés d'oligo-éléments.

L'alimentation complémentaire peut être en partie d'origine fermière. Dans ce cas, il s'agit d'un mélange de composants produits sur l'exploitation et de composants achetés à l'extérieur.

iii) Aliments non transgéniques

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.
L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en « Laguiole ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

c) Production laitière

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne par vache laitière présente sur l'exploitation, exprimée en quantité de lait commercialisée ou transformée sur l'exploitation, ne peut dépasser 6000 litres de lait par an.

d) Traite

La monotraite journalière n'est pas autorisée.

e) Particularités de la fabrication fermière et de la fabrication au buron

Pour bénéficier de la mention « fermier » ou de toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage, le fromage doit être fabriqué avec le lait de deux traites consécutives maximum et la traite non refroidie du matin doit représenter plus de 50 % du volume total.

La mention « buron » est réservée aux fromages produits à partir du lait d'un seul troupeau trait en période de transhumance (25 mai au 13 octobre) et pâturant pendant cette période sur des prairies d'altitude supérieure à 1000 mètres. Pour pouvoir bénéficier de ce terme, les fromages doivent être fabriqués dans des bâtiments à usage de fromagerie, construits sur cette zone de prairies d'altitude, à raison d'un seul troupeau par atelier. Les bâtiments mobiles ou légers tels que les abris en planches ne sont pas autorisés.

2) Transformation

Le fromage de « Laguiole » est fabriqué exclusivement avec du lait de vache cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique est interdit.

L'emprésurage doit intervenir dans un délai maximal de 48h après la traite la plus ancienne, à une température comprise entre 30 et 35°C. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures, dont l'innocuité est démontrée, et le sel.

La cuve de fabrication est à fond plat et présente un rapport surface sur hauteur supérieur à 10. Cette dernière disposition n'est pas applicable à la production fermière.

Les opérations suivantes, précisées ci-après, sont ensuite effectuées : décaillage et plaquage en cuve de fabrication, premier pressage au presse-tome, maturation, broyage, salage dans la masse, maturation de la tome au sel, montage de la pièce, deuxième pressage.

Après emprésurage, le caillé est découpé, brassé puis plaqué dans la cuve de fabrication de façon à obtenir un bloc de caillé soudé appelé « tome ».

Cette dernière est placée dans une toile et pressée dans des « presse-tomes » pendant une durée minimum d'une heure pendant laquelle la tome subit au minimum cinq retournements. Ces opérations consistent, après l'ouverture des « presse-tomes », en découpages du bloc de tome et empilage des morceaux obtenus avant nouvelle pression.

Après ce pressage, la tome obtenue est mise à maturer pendant une durée minimum de 12 heures dans une salle dont la température est comprise entre 14 et 26°C. Pendant les 8 premières heures, la température de la salle dans laquelle se trouve la tome ne peut être inférieure à 18°C.

A la fin de la maturation, la tome est broyée en cossettes[1] de la dimension d'une noisette, puis salée dans la masse à raison de 18 à 24 g de sel pour 1 kg de tome. Au moment du broyage, la température au cœur de la tome n'est pas inférieure à 18°C.

[1] Cossettes : Petits morceaux de tome broyée

Après un temps de repos minimum d'une heure, la tome broyée est répartie dans des moules cylindriques d'un diamètre de 28 à 38 cm, garnis d'une toile. La répartition est effectuée par couches successives entrecoupées de pressages manuels ou mécaniques de courte durée.

Les fromages sont ensuite placés sous des presses agissant verticalement sur les fromages pendant une période de 40 heures minimum, pendant laquelle ils subissent au minimum quatre retournements.

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

3) Affinage

L'affinage, étape lente et minutieuse, s'effectue dans des caves à une température comprise entre 6 et 12°C, et à un taux d'humidité relative supérieur à 90 %.
Il dure au minimum quatre mois à compter de la date d'emprésurage. Pendant la durée de l'affinage, les fromages sont frottés et retournés régulièrement, de manière à former puis entretenir le croûtage.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

VI. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

1) Spécificités de l'aire

a) Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation « Laguiole » est limitée à l'Aubrac, vaste ensemble de monts et plateaux situés à cheval sur les trois départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère. Cette région présente des caractères spécifiques liés à la nature de son sol, son climat, son altitude et sa délimitation naturelle par le relief.
Les sols sont de nature basaltique ou granitique. Le climat contrasté et rude résulte de la confrontation entre les influences continentales et montagnardes de l'Auvergne, sources d'hivers longs, froids (température moyenne annuelle de 8°C à Laguiole), venteux et souvent enneigés, et celles du Midi, qui apportent chaleur et pluviométrie abondante (supérieure à 1000 mm/an) et tumultueuse. Au cœur de l'aire, les montagnes de l'Aubrac constituent un ensemble homogène à une altitude moyenne de 1000 m. A l'ouest et au sud, l'aire géographique est naturellement délimitée par les rivières de la Truyère et du Lot.
Le sol, le climat et l'altitude combinés confèrent aux pâturages des qualités remarquables, notamment une flore riche, aromatique et abondante. On y trouve beaucoup plus qu'ailleurs des plantes riches en molécules aromatiques (terpènes) telles que des apiacées comme la cistre (*Meum athamanticum*), des géraniacées (*Geranium sylvaticum*), des composées (*Achillea, Centaurea*) et des labiées (*Prunella grandiflora, Thymus*).

b) Facteurs humains

L'historique du fromage « Laguiole » atteste de la longue antériorité de cette production.
Il semble que ce soit les moines des abbayes d'Aubrac et de Bonneval qui, dès le XII^{e} siècle, aient fixé les règles de la fabrication de ce fromage afin de reporter la production laitière de l'été pour l'alimentation hivernale des pèlerins se rendant à Saint-Jacques de Compostelle. Durant la Révolution, les biens des monastères furent revendus en installant de nouvelles familles dans de grandes fermes. C'est à cette période que les petites habitations faites de branches et de mottes de terre, plantées au milieu des montagnes, dans lesquelles vivaient les fermiers et les fromagers durant la période d'estive pour fabriquer le fromage, furent remplacées par des burons construits en pierre. En 1897, les exploitants des montagnes se regroupèrent à Laguiole dans un syndicat de vente du fromage transformé en 1939 en syndicat de défense. Entre 1940 et 1960 la production de « Laguiole » chuta, en lien avec l'exode rural. Elle fut relancée en 1960 par une petite coopérative. En 1961, un décret reconnut l'Appellation d'Origine Contrôlée « Laguiole ».

Aujourd'hui encore le « Laguiole » est élaboré à partir de lait cru et entier, issu de vaches de races Simmental française et Aubrac adaptées aux conditions d'environnement de l'aire géographique (moyenne montagne) et alimentées principalement de pâturage et de foin produit dans l'aire géographique, sans fourrage conservé par voie humide et avec une complémentation limitée. La sélection génétique au sein de ces races a permis de renforcer la teneur en matière protéique du lait au détriment de la matière grasse, afin d'obtenir un lait à potentiel fromager. L'alimentation y contribue également, avec l'interdiction du maïs parmi les fourrages qui vise à contenir la matière grasse dans le lait.

Le « Laguiole » résulte d'un affinage long en cave froide (6 à 12°C) et humide dont la réussite dépend notamment d'une technologie de fabrication particulière (dont un double égouttage au presse-tome et à la mise en moule visant à renforcer l'extrait sec) et de soins réguliers (frottages et retournements), garantis par les savoir-faire qui ont perduré dans l'aire géographique.

2) Spécificités du produit

Le « Laguiole » est un fromage au lait cru et entier, de grand format (20 à 50 kg). Sa pâte pressée non cuite présente un taux élevé de matière sèche de 58 % minimum. Il est affiné durant quatre mois minimum.
Son goût lactique est moyen à intense selon le degré d'affinage, équilibré avec un caractère spécifique qui s'exprime sur des nuances qui vont du foin frais à la noisette sèche, et une bonne persistance en bouche.

3) Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La production laitière dans l'aire géographique du « Laguiole » était initialement très saisonnière. En effet, un prélèvement parallèle à l'allaitement du veau n'était possible qu'au moment où grâce à la fertilité naturelle du sol de l'aire géographique, la flore était abondante et permettait de couvrir les besoins des animaux. Afin de conserver et permettre le report de ce lait, les éleveurs de l'aire géographique ont élaboré un fromage de garde de grand format, le « Laguiole ».

Ce fromage étant fabriqué au lait entier, son aptitude à la conservation est liée à des conditions de production du lait et de fabrication qui privilégient un lait au potentiel fromager, riche en matière protéique mais à matière grasse limitée, propice à un égouttage intense autant au presse-tome que dans les pressoirs suite à la mise en moule, permettant d'obtenir une pâte pressée non cuite au taux de matière sèche élevé.

Les vaches laitières de races Simmental française et Aubrac sont particulièrement bien adaptées aux conditions de milieu de l'aire géographique. Grâce à leur rusticité, elles permettent d'exprimer pleinement le potentiel fourrager de l'aire géographique tout en supportant les contraintes d'un hiver long et rude. Les fourrages dont elles se nourrissent sont riches en plantes aromatiques, qui parfument le lait et par conséquent le « Laguiole » qui en est issu.

La fabrication au lait cru et l'affinage long à basse température conduisent à une typicité du « Laguiole » liée à la flore lactique du lait cru et entier.

VII. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

QUALISUD
BP 82256, 31322 CASTANET-TOLOSAN Cedex
Tél : 05.62.88.13.90
Fax : 05.62.88.13.91
Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45011.

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

VIII. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des fromages comporte :

- le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

L'emploi de la mention « buron » est autorisé dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce dans le respect des conditions précisées au chapitre V relatif à la description de la méthode d'obtention du produit.

L'étiquetage peut être remplacé par une impression directe sur la croûte du fromage ou par application d'une mousseline pré-imprimée à même la croûte.

IX. EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation.

1. *Conduite générale du troupeau laitier*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Localisation de la production de lait	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou Visuel
	Caractérisation du troupeau laitier	Vaches de races Simmental française (code race 35) ou Aubrac (code race 14) ou des produits du croisement de ces deux races aux filiations certifiées. Pour ces derniers, au-delà de la première génération, seul le produit d'un croisement avec un mâle de race Aubrac (code race 14) est autorisé à faire partie du troupeau laitier	Documentaire et/ou Visuel

2. *Alimentation du troupeau laitier*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Origine de la ration de base du troupeau laitier	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou Visuel
	Composition de la ration de base du troupeau laitier	Fourrages grossiers exclusivement issus de la flore locale des prairies naturelles ou permanentes et des graminées et légumineuses fourragères cultivées des prairies temporaires. Ensilage de maïs, ensilage d'herbe, enrubannage ou tout autre fourrage conservé par voie humide interdits	Documentaire et/ou Visuel
	Composition de la ration de base du troupeau laitier en période estivale	Principalement herbe pâturée durant 120 jrs minimum	Documentaire
		Apports de fourrages inférieurs à 3 kg de MS / jr / VL, en moyenne sur le troupeau	Documentaire
	Composition de la ration de base du troupeau laitier en période hivernale	100 % de la MS sous forme de foin	Documentaire et/ou Visuel

3. *Lait mis en œuvre pour la transformation*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Localisation de la transformation et de l'affinage	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou Visuel
	Délai d'emprésurage	Maximal de 48 heures après la traite la plus ancienne	Documentaire
	Caractéristiques du lait mis en œuvre	Lait cru et entier non normalisé en protéines et matières grasses. Traitement physique interdit.	Documentaire et/ou Visuel et/ou Analytique

4. *Transformation*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Travail au presse-tome	Cinq retournements minimum	Documentaire et/ou Visuel
	Durée de maturation	Minimum 12 heures	Documentaire et/ou Visuel
	Méthode de salage	Dans la masse	Visuel
	Durée de pressage en moule	40 heures minimum	Documentaire et/ou Visuel
	Durée d'affinage	4 mois minimum à compter de la date d'emprésurage	Documentaire

5. *Caractéristiques du produit*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Forme	Cylindrique	Visuel
	Dimensions	Diamètre : 30 à 40 cm Rapport hauteur / diamètre compris entre 0,8 et 1	Mesure
	Poids	20 à 50 kg	Documentaire et/ou Mesure
	Caractéristiques organoleptiques de la pâte	Ferme, de couleur ivoire à jaune paille	Organoleptique
	Caractéristiques organoleptiques de la croûte	Sèche, de couleur blanchâtre à gris clair pouvant devenir brun ambré à gris granité au cours de l'affinage	Organoleptique
	Teneur en matière grasse	Minimum 45 gr pour 100 gr de fromage après complète dessiccation	Analyse
	Teneur en MS	Minimum 58 gr pour 100 gr de fromage	Analyse

6. *Identification des produits*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Marquage d'identification des fromages	Présence	Visuel
	Empreinte en relief	Présence	Visuel

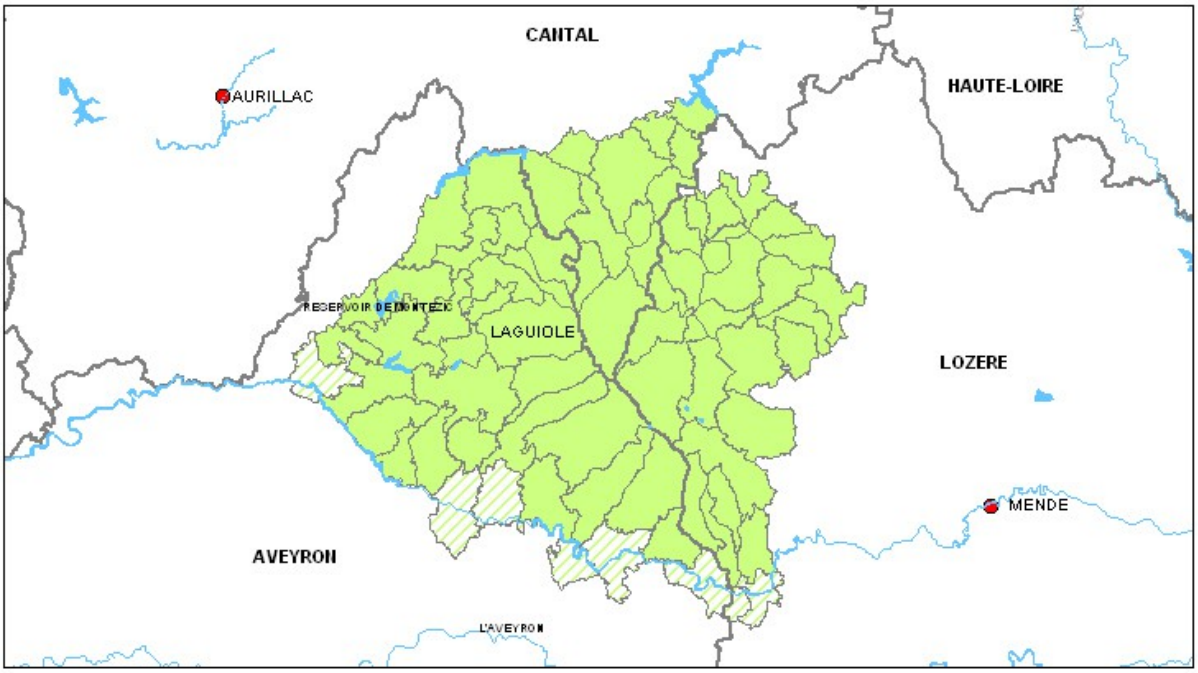
7. *Production fermière*

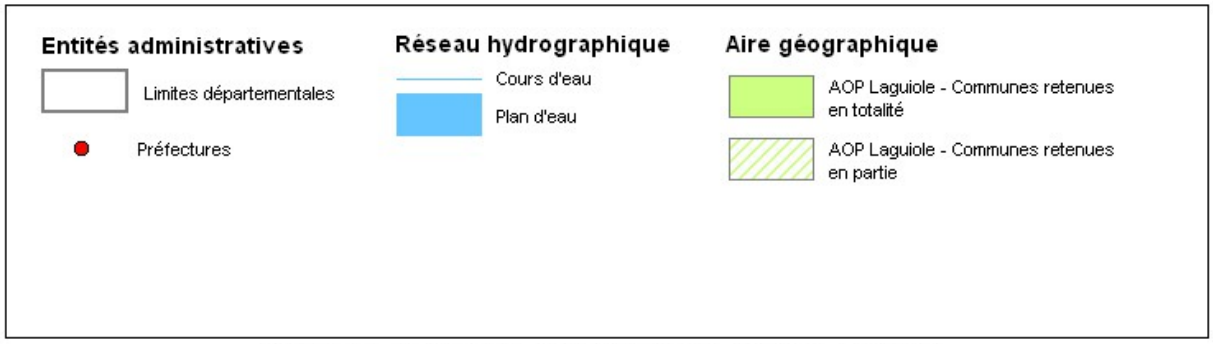
Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Délai de mise en fabrication	Lait de deux traites consécutives maximum et la traite non refroidie du matin doit représenter plus de 50 % du volume total	Documentaire

Annexe



Aire géographique
AOP LAGUIOLE





SOURCE : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 10/2011