Cahier des charges de l'appellation d'origine « Reblochon» ou « Reblochon de Savoie »

associé à l'avis AGRT1509760V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°2015/593 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret n°2012-643 en date du 3 mai 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°19-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat Interprofessionnel du Reblochon
Maison du Reblochon
28, rue Louis Haase
BP 55 - 74230 Thônes
Tél.: 04.50.32.74.74
Fax : 04.50.32.11.00
Courriel : info@reblochon.fr

Composition

Conformément aux statuts du groupement, la structure se compose des familles suivantes :

- Famille professionnelle des Producteurs de « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » fermiers,
- Famille professionnelle des Producteurs de lait à « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie »,
- Famille professionnelle des Fromagers,
- Famille professionnelle des Affineurs de « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie »,

Les statuts de la structure permettent l'adhésion de tout nouveau membre.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 - Fromages

1. NOM DU PRODUIT

« Reblochon » ou « Reblochon de Savoie »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » est un fromage au lait de vache entier et cru, à pâte pressée non cuite en forme de cylindre plat, légèrement détalonné, d'un diamètre de 14 centimètres environ, d'une hauteur de 3.5 centimètres environ et d'un poids compris entre 450 et 550 grammes.
Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.
Sa croûte, lavée lors de l'affinage, est de fine épaisseur, régulière et uniforme. Elle présente une couleur allant du jaune au jaune orangé et est recouverte en tout ou en partie d'une mousse blanche, fine et courte. Sa pâte, très peu ferme, est homogène, souple et onctueuse. De couleur crème à jaune ivoire, elle est légèrement salée et peut présenter de petites ouvertures.

Le fromage de format réduit ou petit modèle, de même caractéristiques organoleptiques mais possédant un diamètre de 9 centimètres environ, une hauteur de 3 centimètres environ et d'un poids compris entre 230 et 280 grammes bénéficie également de l'appellation d'origine.
Le fromage « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » est présenté au consommateur final sous forme de fromage entier ou sous forme de portions, celles-ci devant présenter trois faces croûtées.

3. AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la traite, la fabrication, l'affinage et le premier conditionnement des fromages, sont effectués dans l'aire géographique au sein de laquelle ces étapes peuvent être réalisées dans des lieux différents.

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes :

DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE :

Abondance ; Alex ; Allinges ; Amancy ; Andilly ; Annecy-le-Vieux ; Arâches-la-Frasse ; Arbusigny ; Arenthon ; Armoy ; Arthaz-Pont-Notre-Dame ; Aviernoz ; Ayse ; Ballaison ; Beaumont ; Bellevaux ; Bernex ; Bluffy ; Boëge ; Bogève ; Bonne ; Bonnevaux ; Bonneville ; Bons-en-Chablais ; Brenthonne ; Brizon ; Burdignin ; Cervens ; Chamonix-Mont-Blanc ; Charvonnex ; Châtel ; Châtillon-sur-Cluses ; Chevaline ; Chevenoz ; Cluses ; Collonges-sous-Salève ; Combloux ; Cons-Sainte-Colombe ; Contamine-sur-Arve ; Copponex ; Cordon ; Cornier ; Cranves-Sales ; Cruseilles ; Demi-Quartier ; Dingy-Saint-Clair ; Domancy ; Doussard ; Draillant, Duingt ; Entremont ; Entrevernes ; Essert-Romand ; Etaux ; Evires ; Faucigny ; Faverges ; Fessy ; Féternes ; Fillinges ; Giez ; Groisy ; Habère-Lullin ; Habère-Poche ; Juvigny ; La Balme-de-Thuy ; La Baume ; La Chapelle-d'Abondance ; La Chapelle-Rambaud ; La Chapelle-Saint-Maurice ; La Clusaz ; La Côte-d'Arbroz ; La Forclaz ; La Muraz ; La Rivière-Enverse ; La Roche-sur-Foron ; Lathuile ; La Tour ; La Vernaz ; Le Biot ; Le Bouchet ; Le Lyaud ; Le Grand-Bornand ; Le Petit-Bornand-Les-Glières ; Le Reposoir ; Le Sappey ; Leschaux ; Les Clefs ; Les Contamines-Montjoie ; Les Gets ; Les Houches ; Les Ollières ; Les Villards-sur- Thônes ; Lucinges ; Lullin ; Lully ; Manigod ; Marcellaz-en-Faucigny ; Marlens ; Machilly ; Magland ; Margencel ; Marignier ; Marnaz ; Megève ; Mégevette ; Menthonnex-en-Bornes ; Menthon-Saint-Bernard ; Mieussy ; Monnetier-Mornex ; Montmin ; Montriond ; Mont-Saxonnex ; Morillon ; Morzine ; Nancy-sur-Cluses ; Nangy ; Nâves-Parmelan ; Novel ; Onnion ; Orcier ; Passy ; Peillonnex ; Perrignier ; Pers-Jussy ; Praz-sur-Arly ; Présilly ; Quintal ; Reignier ; Reyvroz ; Saint-

André-de-Boëge ; Saint-Blaise ; Saint-Cergues ; Saint-Eustache ; Saint-Férréol ; Saint-Gervais-les-Bains ; Saint-Jean-d'Aulps ; Saint-Jean-de-Sixt ; Saint-Jean-de-Tholome ; Saint-Jeoire ; Saint-Jorioz ; Saint-Laurent ; Saint-Martin-Bellevue ; Saint-Pierre-en-Faucigny ; Saint-Sigismond ; Saint-Sixt ; Sallanches ; Samoëns ; Saxel ; Scientrier ; Scionzier ; Serraval ; Servoz ; Sevrier ; Seythenex ; Seytroux ; Sixt-Fer-à-Cheval ; Talloires ; Taninges ; Thônes ; Thorens-Glières ; Thyez ; Vailly ; Vacheresse ; Vallorcine ; Verchaix ; Vétraz-Monthoux ; Veyrier-du-Lac ; Villard ; Villaz ; Ville-en-Sallaz ; Villy-le-Bouveret ; Villy-le-Pelloux ; Vinzier ; Viuz-en-Sallaz ; Vougy ; Vovray-en-Bornes.

DÉPARTEMENT DE LA SAVOIE :

Cohennoz ; Crest-Voland ; Flumet ; La Giettaz ; Mercury (Section G1 et G2) ; Notre-Dame-de-Bellecombe ; Plancherine (Section A1, A2, A3) ; Saint-Nicolas-la-Chapelle ; Ugine.

4. PREUVE DE L'ORIGINE

4.1. Identification des opérateurs :

Tout opérateur mettant en œuvre le présent cahier des charges est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement, suivant un modèle type approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Ce modèle comporte obligatoirement l'identité du demandeur, les éléments descriptifs des outils de production et l'engagement de l'opérateur à respecter les conditions de production fixées par le présent cahier des charges.

4.2 Obligations déclaratives :

En cas de production sur l'exploitation d'aliments non conformes aux exigences relatives à l'alimentation du troupeau laitier, telles que prévues au point 5.2 du présent cahier des charges, l'opérateur transmet au groupement dans un délai d'une semaine à compter de leur fabrication, une déclaration précisant la date, le type d'aliment, la quantité réalisée ainsi que la facture de vente.
Les ateliers de transformation et d'affinage communiquent mensuellement au groupement les éléments statistiques se rapportant à leur activité.
Les acheteurs de lait fournissent aux agents de contrôle et au groupement, régulièrement et au moins une fois par an, la liste de leurs fournisseurs de lait habilités.
Les affineurs fournissent aux agents de contrôle et au groupement, régulièrement et au moins une fois par an, la liste de leurs fournisseurs de fromages habilités.

4.3 Tenue des registres :

4.3.1 Traçabilité :

Les données suivantes sont enregistrées sur les documents propres à chaque opérateur :

Les producteurs de lait tiennent à jour la quantité de lait livré quotidiennement. Cette comptabilité matière doit être conservée par l'opérateur pendant une durée minimum de 3 ans.

Les ateliers de transformation et d'affinage intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » tiennent à jour une comptabilité matière permettant de retracer en lieu et date le trajet des laits, fromages et marques d'identification et faire apparaitre journellement :

- l'origine et les quantités de lait mis en œuvre ;
- les quantités de fromages fabriqués ;
- le numéro séquentiel inscrit sur les marques utilisées ;
- les quantités de fromages affinés et achetés ;
- les volumes de lait sorti, de fromages commercialisés, de fromages déclassés avec leur destination ;
- les quantités de fromages destinés au secteur alimentaire assurant des activités de transformation ;
- un état de stock réel des fromages et des marques d'identification effectué au moins une fois par mois.

La comptabilité matière doit différencier les « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » dits « laitiers », les « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » « fermiers» ainsi que les « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » dits « petits modèles » tant au niveau de l'origine et de la quantité de lait mis en œuvre qu'au niveau des quantités de fromages fabriqués.

Les producteurs fermiers tiennent à jour une comptabilité matière permettant de retracer en lieu et date le trajet des laits, fromages et marques d'identification et faire apparaître journellement :

- les quantités totales de lait produites ;
- les quantités de lait vendues ;
- les quantités de lait transformées ;
- le nombre de fromages fabriqués ;
- le numéro séquentiel inscrit sur les marques d'identification utilisées ;
- les quantités de fromage vendues avec leur destination ;
- un état des stocks des marques d'identification effectué une fois par an.

Cette comptabilité doit être conservée sur une durée conforme à la réglementation. Dans le cas d'un registre informatique les fiches justificatives servant de base de saisie sont conservées par l'opérateur pendant une durée minimum de 3 ans.

4.3.2 Déclassement des fromages :

Lorsque des fromages comportant la marque d'identification ne correspondent plus aux critères de l'appellation d'origine « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie », suite au résultat d'un contrôle ou sur décision de l'opérateur, l'opération de déclassement est portée le jour même sur un registre spécifique comportant la date du déclassement, le nombre ou le poids des fromages déclassés, leur numéro de lot attribué au cours de la fabrication ou de l'affinage ainsi que leur numéro séquentiel.

4.3.3 Suivi du respect des conditions de production :

Les producteurs de lait enregistrent :

- les dates de sortie et de rentrée des animaux à l'étable, ainsi que les surfaces destinées à l'affouragement en vert conformément aux dispositions prévues au point 5.2 du présent cahier des charges dans un cahier de pâturage ;
- les factures d'achat des fourrages indiquant précisément la commune dans laquelle le fourrage a été récolté ;
- les factures reprenant l'intitulé exact des aliments concentrés et d'encombrements utilisés ainsi que les étiquettes présentes sur les sacs ou les documents qui accompagnent la livraison précisant la composition des aliments ;

- la preuve écrite des contrôles du fonctionnement des installations de traite prévus au point 5.5 du présent cahier des charges ;
- les éléments de preuves répondant aux dispositions concernant les fumures décrites au point 5.4.

L'ensemble des opérateurs habilités tiennent à disposition les documents nécessaires au contrôle des conditions de production du présent cahier des charges.

4.4. Éléments de marquage des fromages :

Tout fromage commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine doit comporter une marque d'identification spécifique portant le numéro de l'atelier de fabrication et un numéro séquentiel. Ces marques sont délivrées par le groupement à tout fabricant habilité, proportionnellement aux quantités de lait conformes à l'appellation d'origine mises en fabrication dans les ateliers.
Ces marques d'identification différencient la production laitière de la production fermière.
Ces marques sont apposées au cours du moulage du fromage, sur l'une des deux faces du fromage, ce qui exclut leur pose en talon.
Les marques d'identification doivent être rétrocédées au groupement par tout opérateur ayant fait l'objet du retrait de son habilitation et dans certains cas de suspension de l'usage de la mention de l'appellation d'origine selon les dispositions prévues dans le plan de contrôle.

4.5. Contrôle organoleptique des produits :

A l'issue du délai minimum d'affinage prévu au point 5.6.1 du présent cahier des charges, les fromages sont soumis à des prélèvements par sondage afin de subir un examen organoleptique et analytique visant à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits.

5. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Race :

On entend par troupeau laitier au sens du présent cahier des charges, l'ensemble des vaches laitières en lactation, des vaches taries et des génisses de plus de six mois de l'exploitation.
Le lait utilisé pour la fabrication du fromage « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de races laitières Abondance, Montbéliarde, Tarentaise. Ces animaux devront correspondre aux critères phénotypiques du livre généalogique de ces races. Il en est de même pour les mâles reproducteurs du troupeau laitier.
Les animaux naissant après le 1er janvier 2013, destinés à la production de lait à « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » doivent être en conformité avec les codes races 12, 46, 31.
Afin d'assurer le contrôle de la généalogie des animaux, leur inscription à la Certification de la Parenté des Bovins est obligatoire.
Les animaux n'appartenant pas au troupeau laitier peuvent être présents sur l'exploitation et dans les mêmes bâtiments d'élevage si :

- L'éleveur démontre que le lait de ces animaux n'entre pas en fabrication de « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie »;
- L'alimentation distribuée à ces animaux est conforme à celle du présent cahier des charges.

5.2 Alimentation :
Le chargement doit être au maximum de 1,5 UGB par hectare de surface agricole utile sur l'exploitation.

5.2.1. Ration de base et aliments complémentaires.

L'alimentation du troupeau laitier est constituée des catégories d'aliments suivants :

- Fourrages constituant la ration de base ;
- Aliments complémentaires : concentrés et aliments d'encombrement.

La ration de base est constituée au minimum de :

- 50% d'herbe pâturée durant la période estivale, et de foin, distribué quotidiennement durant la période hivernale ;
- fourrages verts : maïs vert, herbe distribuée en vert, betterave fourragère. La paille peut être distribuée dans la ration de base pour les génisses uniquement.

L'affouragement en vert est autorisé mais il est limité à un repas par jour durant la période de pâturage de 150 jours. Toutefois, au-delà de la période de pâturage, deux repas par jour d'affouragement en vert sont autorisés mais en deux coupes et deux distributions obligatoire. Le fourrage vert doit être distribué à l'état frais et les crèches doivent être nettoyées de tout refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport.

Le seul conservateur autorisé pour les fourrages secs est le sel (chlorure de sodium).
Les aliments liquides, les aliments comportant de la mélasse liquide ou les aliments ré humidifiés, dont l'humidité est supérieure à 15% sont interdits. Toutefois, l'utilisation de lactosérum produit sur l'exploitation est autorisée pour l'abreuvement uniquement et dans un délai de 24 heures maximum.

En complément de la ration de base**,** des aliments d'encombrement et des aliments concentrés peuvent être distribués. Ils constituent la catégorie des aliments complémentaires.

Les aliments d'encombrement autorisés sont:

- La luzerne déshydratée (en bouchons ou en brins) ;
- Les pulpes de betterave déshydratées ;
- Les drêches déshydratées.

Les seules matières premières et additifs autorisés pour les aliments concentrés sont les suivants :

- les graines de céréales et leurs issues (son, farine, rémoulage), blé, orge, seigle, triticale, avoine, maïs, épeautre et les graines d'oléagineux et de protéagineux : lin, pois, féverole, lupin, soja, colza ;
- les tourteaux de tournesol, de lin, de colza, de soja ;
- la mélasse et huile végétale à titre de liant ;
- les minéraux, vitamines et oligo-éléments ainsi que le bicarbonate de sodium.

Conditions supplémentaires concernant les fourrages applicables aux vaches en lactation.

Durant la période estivale, la durée de pâturage est au minimum de 150 jours.

Les vaches en lactation doivent pâturer dans l'aire géographique ou être affouragées en vert avec des fourrages provenant de l'aire géographique dans les conditions fixées par le présent cahier des charges.

Les fourrages provenant de l'aire doivent couvrir 100 %, exprimés en matière sèche, de la ration de base des vaches en lactation.
Pour les exploitations situées à une altitude supérieure à 600 mètres et pour les exploitations d'alpage où les vaches en lactation pâturent à plus de 600 mètres, les fourrages provenant de l'aire doivent

couvrir au moins 75 %, exprimés en matière sèche, de la ration de base des vaches en lactation. L'achat de fourrage à l'extérieur de la zone d'appellation ne peut concerner que du foin.

5.2.2. Modalités de distribution de l'alimentation.

Il est interdit de distribuer en mélange la ration de base et les aliments complémentaires. La distribution de rations complètes de types « bouchons » ou « mash » est interdite.

La distribution de bouchons incluant aliments d'encombrement et concentrés est autorisée si la composition de l'aliment apparaît en clair sur les factures et/ou sur les étiquettes d'aliments.

L'utilisation de mélangeuse distributrice est interdite ainsi que tout appareil qui ré-humidifie le foin et/ou qui coupe les brins. Le foin doit conserver son intégrité physique pendant la durée du stockage et jusqu'à consommation par l'animal.

La quantité totale d'aliments complémentaires distribuée est limitée en moyenne à 1800 kilogrammes par an et par vache laitière et à 500 kilogrammes par an et par animal pour les génisses.

5.2.3. Aliments fermentés.

L'utilisation dans l'alimentation du troupeau laitier dont le lait est destiné à la production du fromage « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie », de produits d'ensilage, d'aliments fermentés, de balles enrubannées ainsi que d'aliments pouvant influer défavorablement sur l'odeur, le goût du lait ou du fromage, ou qui présentent des risques de contamination bactériologique est interdite.
Lorsque l'exploitation ne comporte pas d'animaux susceptibles de les utiliser, la production de ce type d'aliment sur l'exploitation est encadrée : ces aliments doivent être vendus et ne doivent pas être stockés plus de 10 jours sur l'exploitation ainsi que sur les champs qui lui sont rattachés.

Tout producteur de lait destiné à la fabrication de « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » qui utilise sur son exploitation des produits d'ensilage ou des aliments fermentés, doit prendre les dispositions suivantes :

- les silos, les balles enrubannées doivent être séparés de tous les bâtiments de stockage des aliments destinés au troupeau laitier ;
- les étables d'animaux nourris à l'aide d'aliments fermentés doivent être séparées des étables ayant des animaux appartenant au troupeau laitier (sites différents) afin d'éviter toute contamination ;
- les silos devront être étanches avec une fosse de récupération des jus. Les silos type taupinière sont interdits ;
- le matériel utilisé pour les animaux recevant l'ensilage doit être utilisé exclusivement à cet usage ;
- le transport de l'ensilage doit être réalisé dans des bennes étanches ;
- les soins apportés au bétail nourri à l'ensilage sont effectués après ceux apportés au troupeau laitier. Le personnel chargé des soins doit prendre un minimum de précautions d'hygiène (bottes différentes) ;
- dès la distribution terminée ainsi qu'à la fin des réserves, les silos, les crèches, les ustensiles d'affouragement sont immédiatement nettoyés.

5.3 OGM :

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation ayant souscrit une déclaration d'identification. Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux de l'exploitation les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et s'entend pour chaque composant de l'aliment.

5.4 Fumures :

5.4.1. Fumures minérales :

L'apport de fumure minérale ne doit pas dépasser en moyenne :

- 33,5 unités d'azote par hectare et par an sur les parcelles en zones classées Haute Montagne et Montagne 1,
- 60 unités d'azote par hectare et par an sur les parcelles en zones classées Montagne 2 et Montagne 3, Piémont et Plaine.

5.4.2. Fumure organiques :

L'épandage respecte la réglementation en vigueur notamment s'agissant des prescriptions relatives aux conditions d'épandage (type de surface, calendriers d'interdiction, technique d'épandage et d'enfouissement…), aux limitations de la dose épandue et aux conditions de suivi analytique des parcelles et des effluents épandus définis entre autres par les réglementations des installations classées pour la protection de l'environnement, programmes d'actions nitrates (zones vulnérables), réglementation relative à l'épandage de boues sur des terres agricoles, déchets etc.

Afin de préserver l'alimentation du troupeau de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations dont le lait est destiné à la production de « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » doit respecter les mesures suivantes :

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, les seules fumures organiques autorisées sont le fumier, le lisier, le purin, les fientes de volailles, les effluents peu chargés (eaux vertes, brunes et blanches), les boues d'épuration et leurs sous-produits, les fertilisants élaborés à partir de déchets verts, de fraction fermentescible des ordures ménagères issue d'une collecte sélective et de sous-produits agroalimentaires hors viandes (céréales, fruits et légumes, graisses et huiles alimentaires, lactosérum et boues, etc.). Toutes les fumures organiques pré-citées peuvent faire l'objet d'un traitement de compostage ou de méthanisation.

Un traitement hygiénisant (compostage, méthanisation) démontrant l'absence totale de pathogènes dans les produits finaux à épandre, est obligatoire avant épandage pour les fientes de volaille, les matières organiques fertilisantes élaborées à partir des déchets verts, de sous-produits agroalimentaires hors viandes et de fraction fermentescible des ordures ménagères issue d'une collecte sélective.

Suivi de la qualité : tout épandage d'une fumure organique non agricole et/ou de fientes de volaille doit s'accompagner d'un suivi analytique par lot (camion, citerne, …) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des boues d'épuration et leurs issus

Sans préjudice de la réglementation en vigueur (notamment s'agissant des surfaces d'exclusion à l'épandage, des dates d'interdiction et des limites des quantités épandues), l'épandage des boues d'épuration et leurs issus doit être suivi d'un enfouissement immédiat. Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des vaches dont le lait est destiné à la production du Reblochon ou Reblochon de Savoie, il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation. De fait, les surfaces doivent être utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour Reblochon ou Reblochon de Savoie.

5.5 Conditions de traite et de stockage du lait :

La traite doit se faire deux fois par vingt-quatre heures, le matin et le soir. L'intervalle entre chaque traite est d'au minimum huit heures (intervalle entre la fin de la traite du troupeau (dernière vache) et le début de la traite suivante (première vache), soit une plage de quatre heures pour chacune des deux traites journalières.

Le fonctionnement de l'installation de traite fait l'objet d'une vérification complète par un technicien agréé au moins une fois par an dans l'exploitation principale et d'une vérification réduite (pompe/vide d'air à minima) au moins une fois par an dans l'exploitation d'alpage. Les manchons trayeurs et tuyaux à lait sont remplacés selon les préconisations du fabriquant et du technicien agréé.

Dans le cas d'une collecte, la conservation du lait à la ferme doit s'effectuer à une température inférieure ou égale à 10°C. Il en est de même pour le stockage en fromagerie.

5.6. La fabrication :

5.6.1 Dispositions générales.

La fabrication ne peut s'exercer que dans un atelier approvisionné exclusivement avec des laits répondant aux prescriptions du présent cahier des charges.
Dans l'atelier de fabrication, la détention de tout appareil permettant de pasteuriser, de thermiser ou de micro filtrer le lait, ou toute installation susceptible, dans un temps très court, d'obtenir le même effet sur le lait mis en œuvre est interdite.

Lorsque cet atelier est situé au sein d'une usine de fabrication de produits laitiers, les services généraux peuvent être communs aux différents ateliers, mais le lait destiné à la fabrication de « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » doit être collecté, stocké indépendamment des autres laits, et les circuits reliant les citernes de stockage de ce lait à l'atelier doivent être isolés et spécifiques.

La conservation par maintien à une température négative du lait, des produits en cours de fabrication, du caillé, et du fromage quel que soit son stade de fabrication est interdite.

Le lait mis en œuvre :

Le lait est mis en œuvre pour la fabrication à l'état cru et entier. Il ne doit avoir subi aucune modification, ni standardisation, ni microfiltration, ni aucun traitement modifiant son état cru depuis la traite. L'ajout ou le retrait de crème est interdit.

Les auxiliaires de fabrication et additifs :

Les seuls auxiliaires de fabrication autorisés sont:
- les cultures sélectionnées de levains ou ferments lactiques, qui permettent une cinétique d'acidification rapide mais d'intensité faible en cours d'affinage ;
- les chlorures de sodium et de calcium ;
- les présures traditionnelles ou commerciales fabriquées à partir de la caillette de veau avant sevrage ;
- les cultures sélectionnées d'ensemencements fongiques.

Les cultures sélectionnées doivent respecter la spécificité des flores du « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » et être agréées par le groupement ; Elles sont répertoriées dans une liste évolutive par ce dernier qui les tient à disposition des agents de contrôle et des opérateurs.
Les seuls additifs autorisés sont les colorants de croûte suivants : le carotène (E160a), le rocou (E 160b). Les colorants de pâte sont interdits.

Les ferments peuvent être incubés sur un milieu reconstitué c'est-à-dire une poudre de sérum ou de lait issue de l'aire géographique ou non, réhydratée avec de l'eau.

L'ensemencement direct est toléré uniquement en cas de besoin et ne doit pas dépasser l'équivalent de ce qui est autorisé en grand levain.

Les bactéries utilisées pour la fermentation lactique du « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » ne doivent pas être modifiées dans leur patrimoine génétique ni avoir subi d'inductions chimiques ou enzymatiques destinées à modifier leur biosynthèse aromatique.

Elles doivent permettre une protection lactique significative dès le travail en cuve sans toutefois générer de défauts de pâte consécutifs à une acidification trop intense en cours d'affinage.

Les conditions de pré-affinage et d'affinage, les pratiques fromagères et la nature des flores de surface doivent permettre l'expression de celles-ci et leur succession (levures, géotrichum, microcoques, corynébactéries) sur la croûte du « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » lui conférant ainsi son aspect caractéristique spécifique et unique.

<u>Les étapes de la fabrication</u> :

L'emprésurage doit intervenir à une température comprise entre 30 et 35°C. La dose de présure doit permettre d'obtenir un temps de prise compris entre dix et vingt minutes.

Les cuves utilisées pour la fabrication sont ouvertes et leur contenance maximum ne dépasse pas 6000 litres. Les opérateurs qui ne respectent pas ces conditions disposent d'un délai de cinq ans à compter de la date de transmission à la Commission européenne du présent cahier des charges pour se mettre en conformité.

Le grain de caillé doit être de la taille d'un grain de blé à un grain de maïs. Son réchauffage ne doit pas constituer un moyen d'égouttage et ne doit pas excéder 35°C.

Le délactosage, ainsi que l'ajout d'eau dans le caillé est interdit.
Le moulage du fromage doit être effectué en moule perforé de 13 à 14 centimètres de diamètre intérieur. Pour le petit « Reblochon » ou petit « Reblochon de Savoie », ce diamètre est fixé à 9 centimètres. Les opérateurs qui ne respectent pas cette dernière condition disposent d'un délai de cinq ans à compter de la date de transmission à la Commission européenne du présent cahier des charges pour se mettre en conformité.

Le pressage est individualisé par fromage, et est réalisé à l'aide d'un poids pouvant être posé sur un foncet. Ce poids est proportionnel à la taille du fromage. Il est de 1,5 à 2 kilogrammes pour le « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie ». Il est supérieur à 500 grammes pour le petit « Reblochon » ou petit « Reblochon de Savoie ». Les opérateurs qui ne respectent pas cette dernière condition disposent d'un délai de cinq ans à compter de la date de transmission à la Commission européenne du présent cahier des charges pour se mettre en conformité.
Durant l'égouttage et avant saumurage, le fromage doit subir 1 ou 2 retournements.

Le salage doit être effectué soit à la main au sel fin, soit en saumure d'une densité supérieure à 1130. Tout salage en cuve de fabrication est interdit.
La durée totale de fabrication, de pré-affinage et d'affinage est de 15 jours minimum à compter de la date d'emprésurage. Ainsi, le fromage ne pourra quitter l'atelier de fabrication ou d'affinage avant le 16ème jour minimum à compter de la date d'emprésurage.

Le pré-affinage et l'affinage :

Le fromage subit deux phases distinctes, une phase de pré-affinage en séchoir et une phase d'affinage en cave.

A l'issue du démoulage, une phase de pré-affinage en séchoir est obligatoire jusqu'au quatrième jour minimum à compter de la date d'emprésurage.

La température en séchoir doit être comprise entre 14 et 21°C et l'hygrométrie supérieure à 90%.

Pendant cette phase, des retournements selon les besoins doivent être effectués.

Au cours de la phase de pré-affinage en séchoir, un lavage du fromage est obligatoire.

Le fromage est ensuite conduit en cave pour effectuer la phase d'affinage.

Durant cette phase, le fromage doit subir de fréquents retournements selon les besoins.
Une première étape en cave est obligatoire jusqu'au 12ème jour minimum à compter de la date d'emprésurage.
La température de la cave doit alors être comprise entre 10 et 15°C et l'hygrométrie supérieure à 90%.

A partir du 12èmejour, les fromages peuvent être conditionnés individuellement et sont alors affinés jusqu'au 18ème jour minimum à compter de la date d'emprésurage à une température minimum de 6°C.

Dans le cas où les fromages ne sont pas conditionnés, l'affinage se poursuit en cave jusqu'au 16ème jour minimum à compter de la date d'emprésurage à une température comprise entre 10 et 15°C et à une hygrométrie supérieure à 90%.
L'utilisation de planches en bois rabotées ou non en tant que support d'affinage est autorisée.

Le petit « Reblochon » ou petit « Reblochon de Savoie » répond aux mêmes conditions de pré-affinage et d'affinage que celles du « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie ».

5.6.2 Dispositions spécifiques à la fabrication en ateliers laitiers

Le lait doit être collecté au minimum une fois par jour.
L'emprésurage est réalisé avec le lait des deux dernières traites consécutives au maximum. L'emprésurage de la première cuve de la journée doit intervenir dans un délai maximum de vingt -quatre heures après la traite la plus ancienne. La dernière cuve travaillée doit être emprésurée avant 14 h 00 le jour suivant celui de la traite la plus ancienne.
Si en fin de fabrication, le volume de lait restant dans le fond du dernier tank à lait est inférieur au volume de la plus petite cuve présente dans l'atelier, le report de ce lait est toléré pour la fabrication suivante.

La dose de ferments lactiques utilisés ne doit pas dépasser 2% (2 litres de ferments de grand levain pour 100 litres de lait mis en œuvre).

L'utilisation de moules d'acidification et tous moules ou corsets destinés à maintenir le fromage pendant la phase de séchage est autorisée.

La durée de pressage ne peut être inférieure à une heure et trente minutes.

5.6.3 Dispositions spécifiques à la fabrication fermière

Pour pouvoir bénéficier de la mention « fabrication fermière » ou de toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage, les exploitations doivent répondre aux conditions suivantes:
- la transformation doit être effectuée sur le lieu de l'exploitation principale ou sur le lieu de l'exploitation d'alpage ;
- la fabrication des fromages doit intervenir deux fois par jour, aussitôt après la traite, sans qu'aucune réfrigération ne soit appliquée au lait mis en œuvre ;
- la production totale du lait produit sur l'exploitation doit être inférieure à 500 000 litres par an.

Au cours du processus de fabrication du « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » fermier, un certain nombre d'opérations doivent être effectuées manuellement et ne peuvent être mécanisées :
- le découpage du caillé ;
- le moulage du fromage qui doit se faire avec une toile végétale (lin ou coton) positionnée sur l'ensemble des moules ;
- le retournement du fromage qui doit être individualisé.

La présence d'une toile plastifiée micro-perforée drainante en complément et en dessous de la toile végétale est autorisée.

La dose de ferments lactiques utilisés est limitée à 0,5% (0,5 litre de ferments de grand levain pour 100 litres de lait) de la quantité totale de lait mis en œuvre.
L'utilisation de moules d'acidification et tous moules ou corsets destinés à maintenir le fromage pendant la phase de séchage est interdite.

La durée de toilage est au minimum d'une heure à compter du début du moulage.
Un retournement du fromage dans les moules, doit intervenir au moins une fois au cours de la demi-heure qui suit le moulage.

Le pressage des fromages est d'une durée minimale de six heures.
La phase de préaffinage au séchoir est obligatoire jusqu'au cinquième jour minimum à compter de la date d'emprésurage. Durant cette phase, un retournement manuel est obligatoire tous les jours.
Afin de recevoir les soins prévus, liés à l'affinage traditionnel, les fromages ne doivent pas quitter l'exploitation avant d'y avoir subi l'opération de lavage. Les fromages doivent séjourner sur l'exploitation jusqu'au 6ème jour minimum à compter de la date d'emprésurage.
Lorsque le fromage entre en cave d'affinage, le producteur ou l'affineur doit prodiguer des soins humides au moins une fois sur les fromages en blanc.

Concernant les conditions de fabrication, d'affinage et de pré-affinage du petit « Reblochon » ou petit « Reblochon de Savoie » fermier :
- L'utilisation de la toile n'est pas obligatoire ;

- L'utilisation de moules indépendants n'est pas obligatoire ;
- L'utilisation de « corsets d'acidification » soudés entre eux est autorisée pendant la durée du moulage et du pressage (mais interdite au séchoir) ;
- Un retournement du fromage dans les moules doit intervenir au moins une fois au cours de l'heure qui suit le moulage.

5.7. Le conditionnement :

Les fromages présentés au consommateur final sous l'appellation d'origine « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » doivent être conditionnés sous la forme de fromages entiers, de demi-fromages ou de portions.
Afin d'assurer la protection du fromage et d'en préserver les qualités essentielles tant en ce qui concerne le croûtage, la texture de la pâte et l'intensité odorante les fromages « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » doivent être emballés individuellement avant de sortir de l'aire géographique de l'appellation d'origine lorsqu'ils sont destinés au consommateur final. Toutefois, ils pourront être emballés de façon non individuelle lorsqu'ils sont destinés à l'industrie du secteur alimentaire assurant des activités de transformation.

Le conditionnement individuel inclut un emballage et sur au moins une des faces du fromage, un faux fond en bois. A usage unique, le faux-fond en bois doit être de 120 mm de diamètre en « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » et de 70 mm de diamètre en petit « Reblochon » ou petit « Reblochon de Savoie ». Afin d'assurer une bonne conservation des « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie », la découpe, dans tous les lieux où elle est effectuée, devra permettre de préserver un faux fond sur chaque fromage ou demi-fromage.

Le conditionnement individuel qu'il soit d'origine ou non doit être présent jusqu'à la vente aux consommateurs.

Cette disposition n'interdit en aucun cas la découpe et/ou le préemballage hors de l'aire géographique à condition que le fromage y arrive conditionné conformément aux conditions définies.

Les emballages utilisés respectent la flore fongique spécifique du croûtage du « Reblochon »/ « Reblochon de Savoie ».

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique:

Facteurs naturels :

L'aire géographique est localisée dans les Alpes du Nord et comprend les régions montagneuses comprises entre le Lac Léman et le Massif du Mont-Blanc. Elle est limitée à l'est par la frontière avec la Suisse et s'étend vers l'ouest jusqu'aux reliefs les plus occidentaux du massif alpin. Au sud, la zone exclut le massif du Beaufortain et intègre la partie nord du massif des Bauges.
Le relief est particulièrement vigoureux, structuré en massifs d'altitude de plus en plus élevée d'ouest en est (1000 mètres pour les avant-monts occidentaux, plus de 2000 mètres pour les sommets des massifs calcaires, plus de 4000 mètres pour le massif du Mont-Blanc), séparés par de grandes vallées dont l'altitude est supérieure à 500 mètres (Dranse, Giffre, Arve, Arly).
L'aire géographique inclut des régions très diverses du point de vue du substrat géologique. Des massifs composés de roches à dominante calcaire traversent la zone du nord-est au sud-ouest. Certains niveaux particulièrement résistants y forment des reliefs acérés telle la chaîne des Aravis. A l'ouest,

l'avant-pays est constitué d'un substrat de molasses argilo-calcaires où pointent de vigoureux reliefs calcaires (Salève). A l'est, les massifs cristallins du Mont-Blanc et des Aiguilles rouges constituent les points culminants de la région. Les roches y sont acides (granites, gneiss, micaschistes). Au nord, le massif du Chablais est composé de roches acides ou calcaires mêlées.
Le climat est de type montagnard, directement exposé aux flux d'Ouest. Il se caractérise par une pluviométrie abondante (plus de 900 millimètres par an) sans sécheresse estivale. Au cœur des massifs, elle dépasse couramment 1500 à 2000 millimètres par an. Du fait de l'environnement montagnard, les hivers sont froids et les précipitations abondantes se font alors sous forme de neige. Le relief et l'altitude influent fortement sur les conditions climatiques locales.
La plus grande partie de la surface agricole est conduite en prairie. La région se caractérise par un développement particulièrement important des prairies permanentes d'altitude, les alpages. Ceux-ci présentent une grande diversité végétale liée à la variété des conditions du milieu (sol, régime hydrique, exposition, altitude …) et d'utilisation (pratiques pastorales). 90 % des surfaces en herbe sont des prairies permanentes à dominante de dactyle, considérée comme une très bonne graminée fourragère, de trèfle blanc et trèfle des prés. On y retrouve des prairies de fauche grasses avec de l'oseille sauvage, des prairies de fauche ou pâtures moyennes avec la grande boucage et les prairies de fauche ou pâtures maigres ou sèches avec la sauge des prés et l'origan. La végétation exploitée est étagée depuis le fond des vallées jusqu'à des altitudes pouvant dépasser 2500 mètres.

Facteurs humains :
L'une des caractéristiques des exploitations laitières de l'aire géographique est l'utilisation d'alpages en été. La vie des troupeaux est fortement influencée par les saisons : sortie de l'étable début mai, pâturage des parcelles du bas, puis montée vers les alpages début juin où ils resteront jusqu'au début du mois d'octobre. Vient ensuite la période hivernale qui est la plus longue avec plusieurs mois de neige et d'intempéries. L'éleveur doit donc emmagasiner pendant l'été le fourrage qui sera nécessaire au troupeau de novembre à avril (il faut compter environ 2000 kg de foin par vache pour l'hiver).
Pour faire face à ces conditions de vie, les producteurs de lait font appel à des races de vaches laitières originaires des régions de montagne, adaptées aux contraintes physiques et climatiques du milieu (morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente ; thermo tolérance ; capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale), tout en produisant régulièrement un lait de qualité.
L'alimentation des vaches laitières est principalement composée d'herbe pâturée durant la période estivale et de fourrages secs durant la période hivernale. L'alimentation complémentaire est quant à elle limitée en quantité, afin de préserver une conduite peu intensive des élevages. Elle est exempte d'aliments fermentés qui peuvent influencer défavorablement l'odeur et le goût du lait et par conséquent du fromage.
Le nom « Reblochon de Savoie » provient du mot « Reblâche » qui signifie « traire une seconde fois ». Cette pratique était courante dès le XIIIème siècle : le fermier qui louait un alpage devait payer une rétribution au propriétaire. L'animal incomplètement trait lors de la mesure donnait lors de cette deuxième traite un lait peu abondant mais très crémeux puisque la fin de traite produit un lait riche en matière grasse. Disposant ainsi de peu de lait plutôt riche en matière grasse, les fromagers produisaient des fromages crémeux et de petite taille. Fromage à l'origine clandestin, le Reblochon, bénéficiant de la monétarisation des échanges, se révèle au grand jour au XVIII^{ème} notamment sur la table des bourgeois, du clergé et des nobles.
Le travail du fromager, fondé sur des savoir-faire ancestraux, joue un rôle essentiel dans la révélation du potentiel aromatique du « Reblochon »/« Reblochon de Savoie ». Le travail du lait cru sans transformation préalable, à température faible permet de l'exprimer au mieux. La traite bi-quotidienne impose une utilisation rapide et précise du lait. Mettre en œuvre du lait cru sous entend de travailler en cuves ouvertes afin de favoriser l'œil et la main du fromager qui s'adapte aux variations éventuelles du lait.
L'affinage a été mené tout d'abord au sein de la ferme à l'alpage. Il s'est ensuite développé dans la

vallée dont l'accès relativement aisé a facilité l'apparition du métier d'affineur. L'affineur doit s'assurer de plusieurs tâches et notamment, surveiller la température d'affinage puisqu'elle joue un rôle important sur la flore fongique (qui confère à la croûte son aspect caractéristique). Plusieurs groupes microbiens coexistent et se succèdent à la surface du fromage. Cette succession s'explique essentiellement par l'évolution du pH et de la teneur en sel de la croûte. Cette microflore, et plus particulièrement le *Geotrichum candidum*, confère au « Reblochon »/« Reblochon de Savoie » de la fine « fleur » blanche qui le caractérise, mais participe aussi largement à l'évolution de la texture et de la flaveur de la pâte.
Le commerce du « Reblochon » prend de l'ampleur au XIXème siècle, créant une activité de négoce spécifique, facilitée par l'extension des voies de communication. La première moitié du XXème siècle voit la production de « Reblochon » s'étendre au delà même du berceau d'origine ce qui conduit les producteurs à protéger leur produit et définir des conditions de production particulières dès 1953.

6.2. Spécificité du produit :

Le « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » est un fromage à pâte pressée non cuite issu de lait de vache entier et cru, qui ne subit aucun traitement avant fabrication.

Il est de petite taille et de poids faible et peut se décliner dans une version à format réduit. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat, légèrement détalonné.

C'est un fromage crémeux qui présente une pâte onctueuse et souple de couleur ivoire légèrement salée pouvant révéler des arômes lactiques et torréfiés. Sa croûte fine lavée, de couleur safranée est recouverte d'une fine mousse blanche (flore fongique).

6.3 Lien causal :

Le milieu montagnard très arrosé qui constitue l'intégralité de l'aire géographique permet la pousse importante de l'herbe au printemps et en été. La diversité des conditions du milieu telles que l'altitude et l'exposition des alpages, la nature des roches, se marque par une grande richesse botanique des prairies, chaque environnement se révélant par un cortège floristique original.
De nombreuses espèces présentes au sein de ces cortèges possèdent de fortes valeurs aromatiques qui participent à la typicité du « Reblochon » / « Reblochon de Savoie ». Des différences de caractéristiques sensorielles peuvent être associées aux natures différentes des foins et pâtures que l'on retrouve dans l'aire géographique.
Ce milieu rude est très contraignant pour les troupeaux, et seules les races de montagne sont aptes à supporter un mode de vie combinant la sédentarité hivernale dans les étables de la vallée et les importants déplacements quotidiens en alpage pendant la belle saison, pouvant représenter plusieurs centaines de mètres en altitude cumulée.
Ces races sont dans ces conditions aptes à produire un lait riche en protéines et de très bonne aptitude fromagère : le gel obtenu après adjonction de présure est ferme et le rendement fromager élevé.
Issu initialement d'une fabrication portant sur de faibles quantités de lait riche en matière grasse, le fromage « Reblochon »/« Reblochon de Savoie » est le résultat de la mise en œuvre d'une technologie simple (peu de réchauffage, ensemencement rapide, pas d'assèchement en cuve) qui entraîne des durées d'affinage courtes.
Ainsi, les caractéristiques organoleptiques du « Reblochon »/« Reblochon de Savoie », sont bien liées à l'alimentation des vaches laitières (pâturage, fourrages), issues d'une flore adaptée aux conditions climatiques décrites ci-dessus et au maintien du savoir-faire des fromagers et affineurs.

7. REFERENCES CONCERNANT LA SRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom : CERTIPAQ
Adresse : 11 Villa Thoréton 75015 PARIS
Tél : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00
Mail : certipaq@certipaq.com
Site Annecy
Adresse : 52 avenue des Iles 74 994 Annecy cedex 9
Tél/Fax : 04 50 88 18 78
Organisme de contrôle agréé et accrédité conformément à la norme 45011.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 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.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE l'ETIQUETAGE

L'étiquetage doit comporter le nom de l'appellation d'origine « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie », inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. En outre, l'étiquetage peut comporter le nom de l'appellation d'origine accompagné du terme « petit », pour le fromage de format réduit défini au point 2.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages et du terme susvisé, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et les papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulière.

L'étiquetage doit comporter le symbole« AOP » de l'Union européenne. Il peut également comporter la mention « appellation d'origine protégée ».

9. EXIGENCES NATIONALES.

-

Principaux points de contrôle

	Point à contrôler	Méthode de Contrôle
Condition de production du lait	La production de lait est réalisée dans l'aire géographique.	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés des vaches de races autorisées.	Contrôle documentaire et contrôle visuel
	La ration de base est constituée essentiellement d'herbe pâturée durant la période estivale, de foin, distribué à volonté durant la période hivernale et est exempte d'aliment fermenté.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
	Les fourrages provenant de l'aire doivent couvrir 100 % de la ration de base des vaches en lactation. Pour les exploitations situées à une altitude supérieure à 600 mètres et pour les exploitations d'alpage où pâturent les vaches en lactation situées à plus de 600 mètres, les fourrages provenant de l'aire doivent couvrir 75 % de la ration de base des vaches en lactation. L'achat de fourrage à l'extérieur de la zone d'appellation ne peut concerner que du foin.	Contrôle documentaire
	Les aliments complémentaires utilisés appartiennent à la liste positive.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Critères Physico-chimique et organoleptique	Les caractéristiques organoleptiques et physico chimiques sont conformes.	Examen organoleptique de tous les ateliers de transformation de la filière par un jury entraîné
	Le poids des fromages est conforme.	Contrôle documentaire et/ou mesure métrologique
Conditions de production liées à la fabrication	Présence d'une comptabilité matière chez tous les opérateurs.	Contrôle documentaire
	Le lait utilisé pour la fabrication est du lait conforme aux exigences du cahier des charges.	Contrôle visuel et contrôle documentaire
	Les différentes étapes de la fabrication sont conformes aux exigences du cahier des charges.	Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire
	présence de la marque d'identification, conforme et apposée lors du moulage sur l'une des faces du fromage, identifiant le fabriquant.	Contrôle visuel
	La durée totale de fabrication, de pré-affinage et d'affinage est de 15 jours minimum.	Contrôle visuel et documentaire

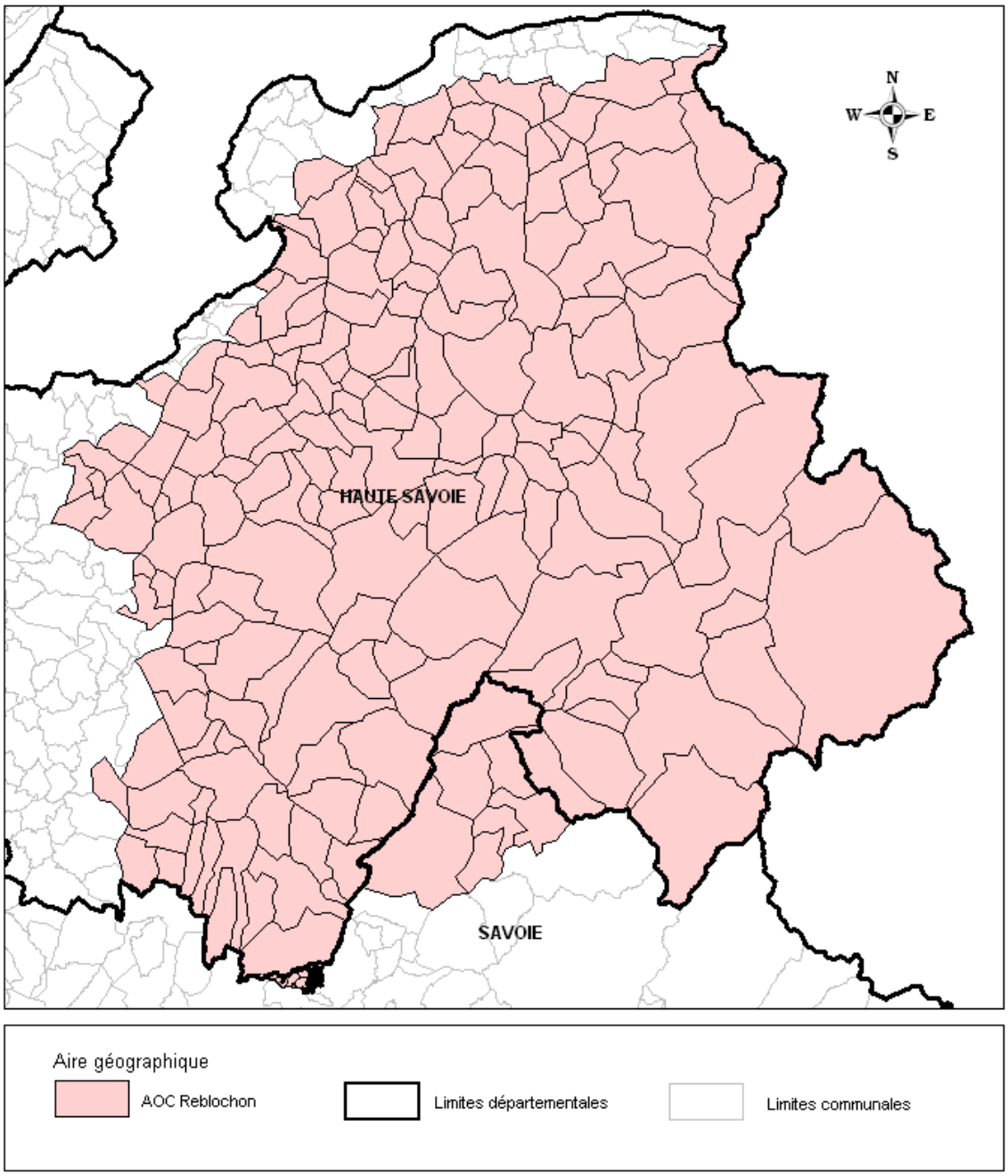
	Point à contrôler	Méthode de Contrôle
	Disposition liée à la fabrication du Reblochon ou Reblochon de Savoie fermier uniquement	
	La production totale annuelle du lait produit sur l'exploitation doit être inférieure à 500 000 litres, toutes destinations du lait confondues comprenant la fabrication fermière et la livraison en laiterie.	Contrôle documentaire
	Les fromages doivent séjourner au minimum durant 6 jours sur l'exploitation à compter du jour de fabrication.	Contrôle visuel et vérification documentaire

Annexe : carte de l'aire géographique

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

Aire géographique de l'AOC Reblochon





SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 09/2011