Cahier des charges de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert »

associé à l'avis n°AGRT1413717V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°1207/2013 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret n°2012-549 en date du 23 avril 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Fourme d'Ambert»

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 27-2014

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 de la Fourme d'Ambert.

4, place de l'Hôtel de Ville B. P. 69
63600 AMBERT
Tél. : 04 73 82 01 55
Fax. : 04 73 82 44 00
Courriel : contact@fourme-ambert.com

Composition : Producteurs, Collecteurs privés et coopératifs, Transformateurs et Affineurs privés et coopératifs.

Statut juridique : Association

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3-fromages.

I NOM DU PRODUIT

« Fourme d'Ambert »

II DESCRIPTION

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert » est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 centimètres à 21

centimètres de hauteur, de 12,5 à 14 centimètres de diamètre et d'un poids de 1,9 à 2,5 kilogrammes, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée.

La teneur en matière grasse est de 50 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

La « Fourme d'Ambert » est un fromage recouvert d'une fine croûte sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés. La pâte de couleur blanche à crème présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti de couleur bleue à verte.

La « Fourme d'Ambert » possède une texture souple et onctueuse. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de *Penicillium roqueforti*, un goût typé fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.

La découpe de la « Fourme d'Ambert » est autorisée si elle ne dénature pas sa texture.

III AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'à 28 jours à compter de la date d'emprésurage ont lieu à l'intérieur de l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Puy-de-Dôme, les communes de :

Aix-la-Fayette
Ambert
Anzat-le-Luguet
(Les) Ancizes-Comps
Apchat
Arconsat
Ardes
Arlanc
Ars-les-Favets
Aubusson-d'Auvergne
Augerolles
Augnat
Aurières
Auzelles
Avèze
Ayat-sur-Sioule
Aydat
Baffie
Bagnols
Bansat
Bertignat
Besse-et-Saint-Anastaise
Beurières
Biollet
Blot-l'Eglise
Bongheat
(La) Bourboule
Bourg-Lastic
Briffons
Bromont-Lamothe
Brousse
(Le) Brugeron
Bussières
Buxières-sous-Montaigut
Ceilloux
(La) Celle
(La) Cellette
Celles-sur-Durolle
Ceyssat
Chabreloche
Chambon-sur-Dolore
Chambon-sur-Lac
Chaméane
Champagnat-le-Jeune
Champétières
Charensat
Chanat-la-Mouteyre
Chanonat
Chapdes-Beaufort
(La) Chapelle-Agnon
(La) Chapelle-Marcousse
(La) Chapelle-sur-Usson
Charbonnières-les-Varennes
Charbonnières-les-Vieilles
Chassagne
Chastreix
Châteauneuf-les-Bains
Château-sur-Cher
Châteldon
Châtelguyon
(La) Chaulme
Chaumont-le-Bourg
Cisternes-la-Forêt
Clémensat
Combrailles
Combronde
Compains
Condat-en-Combraille
Condat-lès-Montboissier
Courgoul
Cournols
Courpière
Creste
Cros
(La) Crouzille
Cunlhat
Dauzat-sur-Vodable
Domaize
Dorat
Doranges
Dore-l'Eglise
Durmignat
Durtol
Echandelys
Egliseneuve-d'Entraigues
Egliseneuve-des-Liards
Eglisolles

Enval
Escoutoux
Espinasse
Espinchal
Estandeuil
Esteil
Fayet-le-Château
Fayet-Ronaye
Fernoël
(La) Forie
Fournols
Gelles
Giat
(La) Godivelle
(La) Goutelle
Gouttières
Grandeyrolles
Grandrif
Grandval
Herment
Heume-l'Eglise
Isserteaux
Job
Labessette
Lachaux
Landogne
Lapeyrouse
Laqueuille
Larodde
Lastic
Lisseuil
Loubeyrat
Ludesse
Madriat
Manglieu
Manzat
Marat
Marsac-en-Livradois
Mayres
Mauzun
Mazaye
Mazoires
Medeyrolles
Menat
Messeix
Miremont
(Le) Monestier
Mont-Dore
(La) Monnerie-le-Montel
Montel-de-Gelat
Montaigut-le-Blanc
Montaigut
Montfermy
Montmorin
Moureuille
Murat-le-Quaire
Murol
Nébouzat
Néronde-sur-Dore
Neuf-Eglise
Novacelles
Olby
Olliergues
Olloix
Olmet
Orcines
Orcival
Orléat
Palladuc
Paslières
Perpezat
Peschadoires
Peslières
Picherande
Pignols
Pionsat
Pontaumur
Pontgibaud
Pouzol
Prondines
Pulvérières
Puy-Guillaume
Puy-Saint-Gulmier
(Le) Quartier
Queuille
(La) Renaudie
Rentières
Ris
Roche-d'Agoux
Roche-Charles-la-Mayrand
Rochefort-Montagne
Romagnat
Saillant
Saint-Alyre-d'Arlanc
Saint-Alyre-ès-Montagne
Saint-Amant-Roche-Savine
Saint-Angel
Saint-Anthème
Saint-Avit
Saint-Bonnet-le-Bourg
Saint-Bonnet-le-Chastel
Saint-Bonnet-près-Orcival
Saint-Clément-de-Valorgue
Saint-Dier-d'Auvergne
Saint-Diéry
Saint-Donat
Saint-Eloy-les-Mines
Saint-Eloy-la-Glacière
Saint-Etienne-des-Champs
Saint-Etienne-sur-Usson
Saint-Ferréol-des-Côtes
Saint-Floret
Saint-Flour
Saint-Gal-sur-Sioule
Saint-Genès-Champanelle
Saint-Genès-Champespe
Saint-Genès-la-Tourette
Saint-Georges-de-Mons
Saint-Germain-l'Herm
Saint-Germain-près-Herment
Saint-Gervais-d'Auvergne
Saint-Gervais-sous-Meymont
Saint-Gervazy
Saint-Hérent
Saint-Hilaire-les-Monges
Saint-Hilaire
Saint-Jacques-d'Ambur
Saint-Jean-des-Ollières
Saint-Jean-en-Val
Saint-Jean-Saint-Gervais
Saint-Julien-la-Geneste
Saint-Julien-Puy-Lavèze
Saint-Just
Saint-Maigner
Saint-Martin-d'Ollières
Saint-Martin-des-Olmes
Saint-Maurice-près-Pionsat
Saint-Nectaire
Saint-Ours
Saint-Pardoux
Saint-Pierre-Colamine
Saint-Pierre-la-Bourlhonne
Saint-Pierre-le-Chastel
Saint-Pierre-Roche
Saint-Priest-des-Champs
Saint-Quentin-sur-Sauxillanges
Saint-Rémy-de-Blot
Saint-Rémy-sur-Durolle
Saint-Romain
Saint-Sandoux
Saint-Saturnin
Saint-Sauves-d'Auvergne
Saint-Sauveur-la-Sagne
Saint-Sulpice
Saint-Victor-Montvianeix
Saint-Victor-la-Rivière
Saint-Vincent
Sainte-Agathe
Sainte-Catherine

Sainte-Christine
Sallèdes
Saulzet-le-Froid
Sauret-Besserve
Saurier
Sauvagnat
Sauvessanges
Sauviat
Sauxillanges
Savennes
Sayat
Sermentizon
Servant
Singles
Sugères
Tauves
Teilhet
Ternant-les-Eaux.
Thiers
Thiolières
Tortebesse
(La) Tour-d'Auvergne
Tours-sur-Meymont
Tourzel-Ronzières
Tralaigues
Trémouille-Saint-Loup
Trézioux
Valbeleix
Valcivières
Valz-sous-Châteauneuf
Vergheas
(Le) Vernet-Sainte-Marguerite
Vernet-la-Varenne
Verneugheol
Vernines
Verrières
Vertolaye
Virlet
Villosanges
Viscomtat
Vitrac
Viverols
Vodable
Voingt
Vollore-Montagne
Vollore-Ville
Volvic
Youx

Département du Cantal, les communes de :

Albepierre-Bredons
Allanche
Alleuze
Andelat
Anglards-de-Saint-Flour
Celles
Chalinargues
Chanterelle
(La) Chapelle-d'Alagnon
Charmensac
Chastel-sur-Murat
Chavagnac
Cheylade
(Le) Claux
Coltines
Condat
Coren
Cussac
Dienne
Joursac
Landeyrat
Lastic
Lavastrie
Laveissenet
Laveissière
Lavigerie
Lugarde
Marcenat
Marchastel
Mentières
Montboudif
Montgreleix
Montchamp
Murat
Neussargues-Moissac
Neuvéglise
Paulhac
Peyrusse
Pradiers
Rézentières
Roffiac
Saint-Amandin
Sainte-Anastasie
Saint-Bonnet-de-Condat
Saint-Flour
Saint-Georges
Saint-Saturnin
Ségur-les-Villas
Sériers
Talizat
Tanavelle
(Les) Ternes
Tiviers
Ussel
Vabres
Valuéjols
Vernols
Vèze
Vieillespesse
Villedieu
Virargues

Département de la Loire, les communes de :

Chalmazel
(La) Chamba
(La) Chambonie
Jeansagnière
Lérigneux
Roche
Saint-Bonnet-le-Courreau
Sauvain

IV PREUVE DE L'ORIGINE

IV.1. Éléments déclaratifs

a) Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte, la transformation ou l'affinage de la « Fourme d'Ambert » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée par le groupement et enregistrée.

La déclaration d'identification est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque opérateur transformateur et/ou affineur, à l'exception des producteurs fermiers, fournit au groupement, mensuellement, les volumes de « Fourme d'Ambert » commercialisés et les volumes de « Fourme d'Ambert » en stock (fromages affinés et en cours d'affinage), ainsi qu'un récapitulatif en fin d'année.

Chaque producteur fermier fournit au groupement les volumes de « Fourme d'Ambert » commercialisés et les volumes de « Fourme d'Ambert » en stock (fromages en cours d'affinage et fromages affinés) annuellement, avant le 15 janvier de l'année suivante.

Les déclarations sont conservées 3 ans en plus de l'année en cours par le groupement.

Le groupement adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un courrier concernant notamment les données statistiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert ».

IV.2. Registres

Les registres permettant d'apporter la preuve du respect du cahier des charges sont tenus par les opérateurs, qui les conservent au minimum 2 ans.

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, notamment une comptabilité journalière comportant les entrées et les sorties de lait et fromages ou tout autre document comptable équivalent.

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

Les producteurs de lait enregistrent les dates d'entrées et de sorties au pâturage des vaches laitières en lactation.

Les producteurs de lait tiennent à jour un registre d'alimentation précisant notamment la nature et les quantités exprimées en matière sèche des aliments distribués, la période de distribution, les animaux consommateurs.

Les fabricants et les exploitants de cave enregistrent sur une fiche de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de la fabrication et de l'affinage nécessaires au contrôle des conditions de production.

Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, portant notamment les indications suivantes : date de piquage, nombre de fromages et indication des lots, date de sortie des caves ou hâloir après période d'affinage.

IV.3. Contrôles sur le 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.

Les examens sont réalisés par sondage sur des fromages ayant au minimum 28 jours à compter de la date d'emprésurage, selon les procédures décrites dans le plan de contrôle ou d'inspection.

V MÉTHODE D'OBTENTION

V.1. Production de lait

a) Définition du troupeau

Le lait destiné à la fabrication de « Fourme d'Ambert » provient de troupeaux laitiers définis comme suit :

- le troupeau laitier comprend l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation ;
- les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris ;
- les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.

b) Ration de base

Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée exclusivement par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.

A compter du 1er janvier 2015, les fourrages récoltés distribués aux génisses proviennent également de l'aire géographique.

Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.

La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites et ce pour l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.

En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

Hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum 3 kg de foin par vache, exprimés en matière sèche. On entend par foin de l'herbe fauchée et séchée avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.

A compter du 1er janvier 2015, le foin entrant dans l'alimentation du troupeau laitier est stocké sous un abri fixe, dans un endroit sec et isolé du sol.

Les fourrages ensilés sont stockés sur une aire bétonnée ou stabilisée.

c) Conduite du troupeau et pâturage

L'élevage des vaches laitières en stabulation permanente exclusive pendant la période de pâturage de même que l'élevage hors sol sont interdits.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an.

Les surfaces mises à disposition des vaches laitières en lactation au pâturage sont au minimum de 30 ares par vache en moyenne sur la période de pâturage. Les pâturages sont accessibles aux animaux.

d) Compléments et additifs

L'apport de compléments et additifs est limité à 1800 kg de matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

Seules sont autorisées dans les compléments distribués aux vaches laitières les matières premières suivantes :

- Tous les grains de céréales, leurs produits et sous-produits, non traités à la soude caustique ; le maïs grain humide ;
- Les épis de maïs conservés par voie sèche ou humide ;
- Les graines oléagineuses et de légumineuses ; les produits des graines oléagineuses et de légumineuses ; les sous-produits de graines de légumineuses ; les sous-produits des graines ou fruits oléagineux, sans addition d'urée ;
- La luzerne déshydratée ; la pulpe de betterave déshydratée ; le lactosérum ; la mélasse ;
- Les éléments minéraux ; les coproduits de la fabrication d'acides aminés par fermentation ; les sels d'ammonium.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des vaches laitières les additifs suivants :

- conservateurs ; anti-oxygènes d'origine naturelle ; émulsifiants ; stabilisants ; épaississants ; gélifiants ; liants ; anti-agglomérants ; additifs pour ensilage ;
- vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies ; composés d'oligo-éléments.

e) Produits transgéniques

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux, les co-produits 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 appellation d'origine « Fourme d'Ambert ». 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.

f) Achat des animaux

Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses et vaches taries achetées sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.

Dans un troupeau laitier, les vaches laitières achetées en cours de lactation auprès d'éleveurs ne respectant pas les conditions de production de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert » représentent au maximum 10 % de l'effectif des vaches laitières en lactation de l'exploitation sur l'année considérée, ou au maximum 1 vache laitière en lactation sur l'année considérée pour les exploitations ayant moins de 10 vaches laitières sur l'exploitation.

g) Stockage du lait

Après la traite, le lait est stocké en tank réfrigéré.

Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne.

Le dépotage des citernes dans des tanks fixes est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation.

V.2. Lait mis en œuvre

Le fromage est fabriqué à partir de lait de vache emprésuré.

La première intervention, pour la transformation du lait en fromage, a lieu dans les 24 heures après réception à l'atelier.

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

La normalisation en matière grasse et l'homogénéisation du lait sont autorisées, la normalisation de la matière protéique est interdite.

La maturation primaire du lait ainsi que le traitement thermique sont autorisés.

V.3. Transformation

Le persillage de la pâte du fromage est obtenu par l'ensemencement en *Penicillium roqueforti.*

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits ou au cours de la fabrication sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

L'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 30°C et 35°C. Il est réalisé à l'aide de présure exclusivement.

Les différentes étapes qui interviennent ensuite sont le découpage du « coagulum ou caillé » le brassage, la mise en moule, l'égouttage, le salage réalisé en fin d'égouttage, définies dans les paragraphes suivants :

- Le lait coagulé obtenu dit « coagulum ou caillé » est divisé par découpage en grains d'environ 1 centimètre à 2 centimètres de côté donnant un grain dit « grain de maïs » en fin de travail en cuve.
- Le mélange caillé-sérum subit une série de brassage et de repos jusqu'à l'obtention d'un grain suffisamment égoutté.
- Une partie du lactosérum peut être soutirée avant moulage.
- La mise en moule s'effectue après un premier égouttage sur tapis ou système équivalent pour la production fermière.
- L'égouttage en salle dont la température est comprise entre 18°C et 25°C est réalisé sans pressage, par retournements pendant 24 à 48 heures.
- Le salage est réalisé en fin d'égouttage après démoulage en saumure et/ou au sel sec.

Le piquage destiné à aérer la pâte du fromage pour favoriser le développement du *Penicillium roqueforti* est réalisé à partir du quatrième jour à compter du jour d'emprésurage à une température de salle de 6 à 15°C.

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.

a) Affinage et conservation

Après piquage suit une période d'affinage de 17 jours minimum en cave ou hâloir, à une température comprise entre 6 et 12°C et une hygrométrie comprise entre 90 à 98 % d'humidité relative.

Les fromages sont ensuite conservés dans une salle à une température comprise entre 0 et 6°C tant que le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage n'est pas atteint.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert » qu'à partir du vingt-huitième jour à compter de la date d'emprésurage.

Le report du caillé ou fromage blanc par quelque moyen que ce soit est interdit.

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

b) Production fermière

Dans le cas particulier des productions fermières, la fabrication du fromage s'effectue avec du lait cru et entier non normalisé en protéines et matière grasse.

L'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne.

La mise en moule s'effectue après un premier égouttage sur tapis ou système équivalent.

VI LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

VI.1. Spécificité de l'aire

a) Facteurs naturels

L'aire géographique de la « Fourme d'Ambert » se situe en zone de montagne et comprend :

- une zone constituée par les « hautes chaumes » du Forez, sur la partie sommitale des monts du Forez, aux confins des départements de la Loire et du Puy-de-Dôme. Se présentant sous la forme de vastes étendues dénudées implantées sur un soubassement granitique et ceinturées par des versants forestiers de résineux, les « hautes chaumes » sont arrosées (précipitations annuelles moyennes supérieures à 1000 mm) et soumises à une influence continentale et océanique (températures moyennes annuelles inférieures à 10°C).
- une zone constituée essentiellement de plateaux cristallins ou volcaniques, entrecoupés de vallées encaissées, qui par l'altitude ou la présence de fortes pentes présente également des caractéristiques montagnardes, par opposition aux limagnes, de faible altitude, au relief plat, au substrat majoritairement argilo-calcaire et au climat plus sec.

L'altitude et le climat arrosé font de l'aire géographique un milieu favorable à la pousse de l'herbe.

b) Facteurs humains

La fabrication de la « Fourme d'Ambert » remonte de façon certaine aux temps du haut Moyen Âge, comme en atteste une représentation sculptée dans la pierre d'une ancienne chapelle féodale située au cœur des monts du Forez. Les « hautes chaumes » sont le lieu d'implantation des jasseries (bâtiments d'alpages situés à une altitude supérieure à celle de l'habitat permanent, soit à plus de 1200 m), témoins de l'activité pastorale liée à la fabrication ancestrale de la « Fourme d'Ambert ». Jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle, celle-ci s'inscrivait dans une organisation économique et sociale bien particulière. En effet les troupeaux de taille modeste étaient conduits à l'estive à la belle saison, libérant les prés du village qui étaient fanés pour constituer le stock fourrager hivernal. Les soins apportés aux animaux, la fabrication du fromage et la garde du troupeau étaient du ressort exclusif des femmes, qui vivaient une partie de l'année à la montagne tandis que les hommes restaient au village pour faire les fenaisons et les moissons. Lors de leur fabrication, les fourmes étaient placées après démoulage sur des chéneaux d'égouttage en bois de résineux (demi-troncs évidés) épousant la forme des fromages.

De nos jours les éleveurs continuent à utiliser majoritairement l'herbe pour l'alimentation des vaches laitières. Les techniques de fabrication ont quant à elles évolué suite au développement de la production au début du XX^{ème} siècle, mais des usages communs à tous les fabricants et des savoir-faire spécifiques ont été conservés. Aujourd'hui, la fabrication de « Fourme d'Ambert » nécessite la mise en œuvre de ces savoir-faire spécifiques. Le caillé est découpé en grains de la taille de « grains de

maïs » qui sont ensuite brassés pour les entourer d'une très fine pellicule les empêchant de se souder entre eux lors du moulage. Avant la mise en moule, un premier égouttage sur tapis permet de séparer le caillé d'une partie du lactosérum sans écraser les grains. Après moulage, l'égouttage est conduit sans pressage, par retournements, afin de permettre l'évacuation du lactosérum restant tout en préservant les cavités créées dans le fromage à l'étape précédente. Le salage contribue à finaliser l'égouttage. Lorsque le fromage a atteint une forme suffisamment stable, soit après une période d'au moins 4 jours, le piquage est réalisé pour créer des entrées d'air qui permettent à l'oxygène de pénétrer dans le fromage. La gestion de la température et de l'humidité lors de l'affinage permet la formation de la croûte et la maîtrise du développement du *Penicillium roqueforti*.

VI.2. Spécificité du produit

La « Fourme d'Ambert » est un fromage au lait de vache présentant une forme cylindrique caractéristique, allongée et dressée, de 17 à 21 centimètres de hauteur et de 12,5 à 14 centimètres de diamètre.

Sa pâte présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti, du au développement du *Penicillium roqueforti*.

Elle possède une texture souple et onctueuse.

VI.3. Lien causal

Le format de la « Fourme d'Ambert » est lié à l'organisation économique et sociale qui s'était historiquement mise en place sur l'aire géographique, afin de tirer parti du milieu naturel favorable à l'herbe et à l'élevage bovin.

Ce format était en effet adapté aux troupeaux de petite taille et à la main d'œuvre féminine qui produisait le fromage : il nécessitait peu de lait et permettait une manipulation aisée. La forme caractéristique de la « Fourme d'Ambert », allongée et dressée, était particulièrement adaptée à l'égouttage dans les chéneaux de bois de résineux utilisés à cette époque.

Le persillage régulièrement réparti dans la pâte de la « Fourme d'Ambert » est lié au savoir-faire mis en œuvre lors de sa fabrication. En effet, la taille des grains de caillé, associée au brassage, détermine la cohésion de la pâte et favorise l'ouverture de cavités, nécessaires au développement du *Penicillium roqueforti*. Ce développement est conforté par la mise en œuvre d'un premier égouttage sur tapis puis d'un égouttage sans pressage, par retournement et par l'apport d'oxygène grâce au piquage. Il s'affirme lors de l'affinage.

La texture souple et onctueuse de la « Fourme d'Ambert » est obtenue notamment grâce à l'absence de broyage et un égouttage, un salage et un affinage adaptés.

Fruit d'un environnement, d'un mode de vie et de techniques fromagères particulières, la « Fourme d'Ambert » est ainsi l'expression d'une communauté humaine dans un milieu naturel de moyenne montagne.

VII STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

12, rue Henri Rol Tanguy

TSA 30003

93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS cedex

TEL : (33) (0)1 73 30 38 00

FAX : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n°882/2004 du 29 avril 2004.

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 de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

VIII ÉTIQUETAGE

L'étiquetage de la « Fourme d'Ambert » comporte le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union européenne.-

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

IX EXIGENCES NATIONALES

Le tableau des principaux points à contrôler du présent cahier des charges figure ci-après.

Points Principaux à Contrôler de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert »

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Production de lait		
Localisation de la production de lait	Production de lait effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'appellation	Visuel et/ou Documentaire
Nature du lait	Lait de vache	Documentaire
Origine des fourrages de la ration de base des vaches laitières durant toute l'année	Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée exclusivement par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Part d'herbe dans l'alimentation	En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.	Visuel et/ou Documentaire
Consommation et distribution de crucifères	La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites et ce pour l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.	Visuel et/ou Documentaire
Pâturage des vaches laitières en lactation	En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an.	Visuel et/ou Documentaire
Système d'élevage	L'élevage des vaches laitières en stabulation permanente exclusive pendant la période de pâturage de même que l'élevage hors sol sont interdits.	Visuel et/ou Documentaire

Transformation fromagère			
Localisation de la fabrication des fromages		La fabrication est effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Nature du lait		Lait de vache	Documentaire
Preuve de l'origine du lait		Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou tout autre document comptable équivalent	Documentaire
Normalisation de la matière protéique		Interdite	Visuel et/ou Documentaire
Préparation du lait en production fermière		La fabrication du fromage s'effectue avec du lait cru et entier non normalisé en protéines et matière grasse.	Visuel et/ou Documentaire et/ou Analytique
Additifs et auxiliaires de fabrication		Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits ou au cours de la fabrication sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.	Documentaire
Caractéristiques de fabrication	Egouttage avant mise en moule	La mise en moule s'effectue après un premier égouttage sur tapis ou système équivalent pour la production fermière.	Visuel
	Egouttage après mise en moule	Egouttage sans pressage par retournements	Documentaire et/ou Visuel
	Piquage	Le piquage destiné à aérer la pâte du fromage pour favoriser le développement du *Penicillium roqueforti* est réalisé à partir du quatrième jour à compter du jour d'emprésurage.	Documentaire et/ou Visuel

Affinage			
Localisation de l'affinage et de la conservation des fromages jusqu'au 28ième jour à compter de la date d'emprésurage		L'affinage et la conservation des fromages sont effectués dans les communes de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Affinage en cave	Durée minimale	17 jours minimum après le piquage	Visuel et/ou Documentaire
Age du fromage avant bénéfice de l'appellation d'origine		Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine "Fourme d'Ambert" qu'à partir du vingt-huitième jour à compter de la date d'emprésurage.	Visuel et/ou Documentaire
Contrôle produit			
Caractéristiques organoleptiques		Fromage répondant aux critères produit : format, aspect, avis conforme de la commission chargée de l'examen organoleptique.	Mesure et/ou organoleptique
Caractéristiques physico-chimiques	Matière sèche	Minimum de 50g/100g	Analytique
	Gras sur sec	Minimum de 50g/100g	Analytique

ANNEXE

Aire géographique de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert »



