RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Emmental français est-central »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 7 mars 2023, du règlement d'exécution (UE) 2023/494 de la Commission du 28f février 2023 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [«Emmental français est-central» (IGP)]

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée

« Emmental français est-central »

associé à l'avis publié au ***Bulletin officiel*** **du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2023-10**
annule et remplace le cahier des charges publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2021-14

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil 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 des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET)

26 rue Proudhon
25000 BESANCON

Tél : (33) (0)3 81 83 46 13
Fax : (33) (0)3 81 81 89 42
Courriel **:** emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com

Composition :

Producteurs et transformateurs

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1-3-Fromages

1) NOM DU PRODUIT

Emmental français est-central

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite et salée présentant des ouvertures allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix, d'une teneur de 45% minimum de matière grasse dans la matière sèche qui est de 62g minimum pour 100g de fromage. Sa pâte est souple et fondante. Sa croûte est dure et sèche, de couleur jaune doré à brun clair. Il est affiné dans les caves de la région de production durant une période minimale de 12 semaines à compter du jour de fabrication jusqu'à sortie des caves.

Il se présente sous la forme

- de meules entières (de 60 à 130 kg - de 0,70 à 1 mètre de diamètre - hauteur minimale en bordure de talon : 14 centimètres) ou pointes (¼ de meule ; 1/8ème de meule ; …), blocs et longes, ou

- de portions et de morceaux, ou

- de mini-portions, ou

- de râpé (en sachet, les fils de fromage râpé sont visuellement bien détachés et non agglomérés).

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans les 6 départements suivants :
Le Doubs, La Haute-Marne, La Haute-Saône, Le Jura, Le Territoire de Belfort, Les Vosges.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

SCHEMA DE TRACABILITE DE L'EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL

TRACABILITE MEULE	TRACABILITE DE LA PORTION OU DU RAPE
FROMAGERIE	FROMAGERIE X FROMAGERIE Y
↕ Identification des producteurs composant les tournées de ramassage ↕ Identification des meules par fromagerie, par plaque de caséine et quantième de fabrication ↕ ENTREPRISE DE COMMERCIALISATION (Affineur et/ou Conditionneur) Fiche de suivi du lot commercial avec identification de la fromagerie ou des fromageries avec le quantième de fabrication. ↕ DETAILLANT Bon de livraison avec le n° du lot commercial ↕ CONSOMMATEUR Relevé sur l'étiquette meule nom et adresse de l'entreprise de commercialisation (Affineur et/ou Conditionneur)	↙ ↘ Identification des producteurs composant les tournées de ramassage ↕ Identification des meules par fromagerie, par plaque de caséine et quantième de fabrication ↕ ENTREPRISE DE COMMERCIALISATION (Conditionneur) A partir de l'identification du lot commercial : - identification de la fromagerie ou des fromageries composant le lot commercial avec le quantième de fabrication. ↕ CONSOMMATEUR Relevé sur l'étiquette poids/prix figurant sur la portion ou directement sur le film du râpé : - du code qui correspond à l'atelier de préemballage - du numéro du lot commercial

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans le cahier des charges est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant toute production.

4.1. Identification des producteurs de lait :

Les ateliers de fabrication tiennent à jour la liste des producteurs habilités chez lesquels ils collectent le lait à « Emmental français est-central ». Ils doivent fournir cette liste au groupement pour le mois de janvier de chaque année. Pour la première année, cette liste doit être accompagnée de la déclaration d'identification de chaque producteur, attestant notamment du respect du cahier des charges. Cette déclaration comporte le nom et l'adresse de chaque exploitant et son numéro d'identification. Les années suivantes, les ateliers de fabrication doivent fournir au groupement, toujours pour la même date, la liste des producteurs quittant la filière et l'identification des producteurs entrant dans la filière.

4.2. Traçabilité dans l'exploitation laitière :

La traçabilité des aliments doit être assurée par le producteur de lait.

4.3. Traçabilité dans les fromageries :

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

Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité de la fabrication de « Emmental français est-central » doit être assurée pour connaître l'origine des laits mis en œuvre et le suivi du produit à tous les stades de sa fabrication. Le système doit permettre d'assurer également l'identification ultérieure des meules fabriquées.

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

4.4. Identification des meules et des lots :

- L'apposition d'une plaque de caséine, délivrée par le groupement, sur le talon de la meule est obligatoire. Cette plaque comporte le numéro d'identification de la fromagerie. Cette plaque peut également comporter l'identification du trimestre et de l'année. Elle comporte en outre dans sa partie basse la mention « Emmental français est-central fait dans la région traditionnelle »
- Une autre plaque de caséine est apposée à côté de la plaque d'identification, attestant du quantième de fabrication.
- Facultativement, les fromageries peuvent ajouter une plaque de caséine identifiant la cuve de fabrication des fromages.
- Un registre de délivrance des plaques d'identification est détenu par le groupement (document à conserver pendant 5 ans).

Après affinage et avant mise en marché, les meules subissent un classement par du personnel qualifié. Seules les meules conformes conservent l'intégrité de la plaque de caséine identifiant l'« Emmental français est-central ». La partie inférieure de cette plaque doit impérativement être percée sur chaque meule jugée non conforme au cahier des charges du produit.

Les meules conformes reçoivent en outre, au moment de la commercialisation, une étiquette en papier mousseline identifiant le produit. Les modèles d'étiquettes sont différents selon la destination commerciale des meules (vente directe à la coupe, ou vente en libre service - portions préemballées). Les étiquettes de surmarquage sont délivrées exclusivement par le groupement qui tient à jour un registre des livraisons effectuées chez chaque opérateur. Un contrôle de l'application des étiquettes exclusivement sur les meules conformes est effectué.

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

4.5. Identification des produits dans les ateliers de préemballage :

De manière à assurer une parfaite traçabilité du produit bénéficiant de l'IGP, les opérations de découpe des meules et de conditionnement des portions et mini-portions doivent être faites en continuité. Aucune opération de découpe et de conditionnement de produit ne bénéficiant pas de l'IGP ne doit venir interférer sur la chaîne de préemballage.

Portions – morceaux conditionnés pour la vente à l'unité au consommateur :

La mousseline doit être présente sur chaque meule au moment de la découpe de manière à pouvoir assurer l'identification du produit. Ainsi chaque portion découpée doit comporter un morceau d'étiquette sur la partie croûtée du fromage.

Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité du conditionnement de l'« Emmental français est-central » doit être assurée par un système permettant de connaître l'origine de la matière première conditionnée et le devenir des chutes.

De plus, un contrôle doit être effectué sur la chaîne de préemballage de manière à soustraire les portions dont les dimensions sont incompatibles avec celles du film de préemballage. Ces portions sont dirigées vers le râpé. En aucun cas le film de préemballage ne doit déformer l'ouverture.

Un document de suivi doit permettre d'identifier l'origine des meules et les lots de fromages avec le jour et le mois de fabrication.

Râpé conditionné en sachets pour la vente à l'unité au consommateur ou à destination d'une industrie de seconde transformation :

Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité du conditionnement en râpé de l'« Emmental français est-central » doit être assurée par un système permettant de connaître l'origine des meules et des morceaux mis en œuvre. L'opérateur doit, en outre, faire la preuve de l'absence de mélange avec des produits ne bénéficiant pas de l'IGP.

Les chutes en provenance des portions doivent être débarrassées de l'étiquette et rendues propres.

Les chutes doivent être stockées dans des bacs spécifiques, clairement identifiés. Un document de suivi permettant d'identifier le lot des fromageries dont les chutes sont issues (avec le jour et le mois de fabrication) doit être tenu à jour.

Il en est de même pour le râpage des meules entières. Le stockage des morceaux doit se faire dans des bacs clairement identifiés.

Un document de suivi doit permettre d'identifier le lot des fromageries dont les meules sont issues. Ce document doit comporter le jour et le mois de fabrication.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Producteurs de lait – Alimentation des vaches laitières.

Les producteurs de lait doivent respecter les critères suivants pour l'alimentation des vaches laitières (vaches en lactation et vaches taries), à l'exception du point 5.1.3 applicable uniquement aux vaches en lactation :

5.1.1 Aliments interdits

Sont interdits toute l'année (dans l'alimentation de base et l'alimentation complémentaire) :

- les produits d'ensilage d'aliments fermentés et de fourrage en balles enrubannées créant des conditions d'anaérobiose

- les aliments qui influent défavorablement sur l'odeur du lait : parmi lesquels les choux, le colza, les poireaux, les raves, les navets, les feuilles de betteraves

- le lactosérum liquide

- les marcs, fruits, drêches et pulpes non déshydratées

- les produits dérivés de palme et palmiste sous toute forme

- les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium

- les aliments contenant des matières premières, additifs et auxiliaires technologiques issus d'Organismes Génétiquement Modifiés. Cette interdiction concerne le troupeau laitier et également tous les autres bovins présents sur l'exploitation.

5.1.2. Aliments de base

L'alimentation de base comprend l'herbe, le foin et le regain ainsi que tous fourrages et fourrages grossiers, distribués en vert ou fanés - y compris les tubercules alimentaires de plantes cultivables en France métropolitaine dont les betteraves, les pommes de terre, les topinambours - dès lors qu'ils ne font pas partie de la liste des aliments interdits.

50% minimum de la matière sèche de la ration totale est assurée par l'alimentation de base, y compris en période de pâturage.
Les fourrages constituant l'alimentation de base des vaches laitières proviennent à 100% de l'aire géographique.

Les animaux doivent être élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâturage et bâtiment d'élevage.

5.1.3. Pâturage

Le pâturage est obligatoire pendant une durée minimale de six mois pour les vaches en lactation. Durant la période de pâturage, chaque exploitation dispose d'au moins 3000 m2 (30 ares) de surface en herbe, consommée fraîche, par vache en lactation, dont 2000 m2 (20 ares) minimum sont accessibles depuis le lieu de traite et sont affectées au pâturage.

5.1.4. Chargement

Le chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,6 UGB laitière/ha de surface fourragère affectée au cheptel laitier, y compris les céréales autoconsommées.

5.1.5. Affouragement en vert

En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage récolté proprement doit être ramené à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux.
Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert. Le délai maximum de consommation est inférieur ou égal à 24 heures après la fauche

5.1.6. Distribution des aliments en crèche.

Lorsque des animaux autres que les vaches laitières sont présents dans le même bâtiment, et qu'ils sont nourris avec des aliments non autorisés pour les vaches laitières, ces animaux doivent être parqués dans une enceinte distincte au sein de l'étable. Une distance minimale d'1 (un) mètre doit à tout moment séparer les fourrages distribués aux vaches laitières d'une part, et aux autres animaux présents dans l'étable, d'autre part.

Les fourrages secs (foins, regains) destinés aux vaches laitières ne doivent pas être mouillés avant et pendant leur distribution.

En cas de distribution aux vaches laitières de tubercules ou de betteraves, les refus doivent être éliminés dans un délai de 24 heures maximum après distribution.

5.1.7. Alimentation complémentaire des vaches laitières

Le taux d'incorporation de l'alimentation complémentaire dans la ration totale distribuée aux vaches laitières ne peut excéder 50% maximum de la matière sèche de la ration totale.

Sauf exception des mélasses et vinasses de betteraves, les aliments complémentaires sont distribués sous forme déshydratée ou inertée.
Le taux d'incorporation de mélasse et de vinasse de betterave et/ou de canne à sucre dans la ration totale distribuée aux vaches laitières est inférieur ou égal à 5 % en matière sèche.

Sont autorisées les matières premières suivantes :

1 - Graines de céréales et produits dérivés :

- Orge
- Maïs
- Blé
- Avoine
- Seigle
- Triticale
- Epeautre
- Drèches déshydratées
- Sorgho

2 - Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :

- Soja
- Colza
- Tournesol
- Lin
- Arachide
- Carthame
- Coprah
- Coton
- Sésame
- Huiles et matières grasses végétales à l'exception de produits dérivés de palme et palmiste

3 - Graines de légumineuses et produits dérivés :

- Lupin
- Féverole
- Pois
- Vesces
- Lentilles

4 - Tubercules, racines et produits dérivés : Produit de la fabrication du sucre

- Mélasse et vinasse liquide de betterave,
- Pulpe déshydratée de betteraves et de tubercules alimentaires autorisés dans la ration de base,
- Protéines de pomme de terre

5 - Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés

- Luzerne : plante entière, concentré protéique
- Maïs plante entière déshydratée

- Graminées et légumineuses déshydratées, dont Ray-grass

6 - Autres plantes, algues et produits dérivés

- Canne à sucre : mélasses et vinasses

7 - Minéraux et produits dérivés

- Sont admises toutes matières premières autorisées par la règlementation en vigueur

8 - (Sous) Produits de fermentation de micro-organismes

- Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensées)]

9 - Divers

- Produits de la transformation de la pomme de terre
- Produit d'amidonnerie

Sont autorisés dans l'alimentation complémentaire distribuée aux vaches laitières les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants:

1. additifs technologiques :
    a. conservateurs,
    b. antioxygènes,
    c. émulsifiants,
    d. stabilisants,
    e. épaississants,
    f. gélifiant,
    g. liants,
    i. anti-agglomérants,
    h. substances pour le contrôle de contamination de radio-nucléides
    j. correcteurs d'acidité,
    m. substances pour le contrôle des contaminations par des mycotoxines
    o. autres additifs technologiques

2. additifs sensoriels :
    b. substances aromatiques

3. additifs nutritionnels :
    a. vitamines, pro-vitamines et substances à effet analogue chimiquement bien défini,
    b. composés d'oligo-éléments,
    c. acides aminés, leurs sels et produits analogues,
    d. urée et produits dérivés

4. additifs zootechniques :
    a. améliorateurs de digestibilité ;
    b. stabilisateurs de la flore intestinale ;
    c. stabilisateurs de l'état physiologique, sauf s'ils sont donnés en routine ou à titre préventif ;
    d. autres additifs zootechniques, enzymes, microorganismes.

5.1.8. Schéma d'alimentation des vaches laitières - synthèse

Le schéma d'alimentation des vaches laitières en régime de pâturage est le suivant :

- 6 mois minimum de pâturage

- Alimentation de base : 50% minimum de la matière sèche de la ration totale

+

- Aliments complémentaires et minéraux

+

- Eau propre à volonté

Le schéma d'alimentation dans le bâtiment d'élevage des vaches laitières est le suivant :

- Alimentation de base : 50% minimum de la matière sèche de la ration totale

+

- Aliments complémentaires et minéraux

+

- Eau propre à volonté

5.2. Producteurs de lait – Traite

La traite doit être faite deux fois par jour. La température de stockage atteinte au terme de 3H30 après la traite est obligatoirement supérieure ou égale à 2°C et inférieure ou égale à 6°C. La durée autorisée de stockage du lait à la ferme est :

- limitée à 24 heures maximum, lorsque la température de stockage est supérieure à 4°C et inférieure ou égale à 6°C ;
- limitée à 48 heures maximum, lorsque la température de stockage est supérieure ou égale à 2°C et inférieure ou égale à 4°C.

5.3. Fromageries - Stockage et ramassage du lait

La fréquence minimale de collecte du lait dans les exploitations est d'un ramassage tous les deux jours. Le lait doit être collecté séparément de tout autre lait ne répondant pas au présent cahier des charges. Cette exigence est remplie par l'organisation de tournées spécifiques de collecte. Alternativement, l'utilisation de camions compartimentés est également autorisée, sous réserve du respect des conditions suivantes :

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

5.4. Fromageries – Circuit de fabrication

L'indépendance totale du circuit lait (en amont de la pompe d'envoi en cuve de fabrication) destiné à la fabrication de « Emmental Français Est-Central » est exigée.

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

L'atelier ne peut disposer d'aucun système ou installation susceptible de chauffer le lait en un temps court avant emprésurage à une température supérieure à 40°C suivi immédiatement d'un refroidissement du lait à température d'emprésurage. L'expression « temps court » est interprétée comme dans le cas de la pasteurisation (High température short time).

L'appareil de chauffage ne doit pas disposer d'une section de chambrage. Pour les besoins du traitement de la crème issue du lait et du sérum écrémé de la fromagerie, l'atelier peut utiliser un système de réchauffage ou de traitement non thermique dont le circuit doit être totalement indépendant du circuit lait. Entre les deux circuits, il ne doit exister aucune possibilité de communication par système de vannes ou de tuyauteries.

L'atelier ne doit par ailleurs pas disposer d'installation permettant un effet équivalent au traitement thermique décrit précédemment, notamment entraînant une réduction de la concentration en microorganismes dans le lait.

5.6. Fromageries – Fabrication

Les ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés durant la fabrication sont :

- le lait cru
- les ferments de tous types, éventuellement réhydratés, cultivés ou non sur le milieu et sélectionnés sur les critères de goût et de pâte
- les présures issues de la caillette de veau ou apport de caillette de veau.
- le sel (NaCl). Tout autre conservateur que le sel est interdit.

Aucun de ces ingrédients et auxiliaires technologiques ne doit être issu d'Organismes Génétiquement Modifiés.

Le taux de matière grasse du lait doit être ajusté entre 27 et 34 g/l.
Le préchauffage du lait ne doit pas excéder la température de 40°C, s'agissant d'une fabrication au lait cru.

L'emprésurage a lieu au plus tard :

- avant midi, lorsque la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille,
- avant minuit, lorsque la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille.

La température d'emprésurage doit être comprise entre 31 et 33°C.

La température de chauffage du grain du caillé (mélange caillé/sérum) est supérieure à 50°C et inférieure à 55°C. Cette température doit être maintenue au minimum pendant 30 minutes.

Au moment du moulage des fromages, une plaque de caséine permettant d'identifier l'atelier et la meule doit être apposée au talon de la meule. Les moules utilisés doivent permettre d'obtenir des fromages dont les caractéristiques après affinage sont les suivantes :

- Le diamètre de la meule doit être compris entre 70 cm et 100 cm.
- Le poids de la meule doit être compris 60 et 130 kg

Le pressage des fromages a une durée minimale de 4 heures. Il est effectué dans un local dont la température est supérieure ou égale à 18°C et inférieure à 35°C.

Le salage des fromages est effectué en saumure (bain de sel). La durée du saumurage est comprise entre 24 heures et 90 heures. Durant cette phase la température de la saumure est maintenue à une température supérieure à 10°C et inférieure à 18°C.

5.7. Ateliers d'affinage – Durée d'affinage des fromages

Lorsque tout le processus d'affinage est réalisé à nu, à l'air libre, la durée minimale d'affinage est de 12 semaines révolues (soit 84 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage.
Lorsqu'une partie du processus d'affinage est effectué sous film rétractable (lors de la phase 1 de l'affinage), la durée minimale d'affinage est de 12 semaines révolues (soit 84 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage, dont 10 semaines minimum (70 jours) à nu à l'air libre
La durée maximale d'affinage est, par ailleurs, fixée à 38 semaines révolues (soit 266 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage.

Le processus d'affinage se décompose en trois phases :

Phase 1 : préaffinage en cave froide
Lors de cette phase, la température de cave est inférieure à 17°C. L'hygrométrie est comprise entre 70% et 90%. En cas de mise sous film, sa durée maximale est de 28 semaines révolues (196 jours) à partir du jour de fabrication. Les entreprises doivent alors inscrire de manière indélébile sur chaque meule à proximité de la date de fabrication (ou sur un document de suivi du lot) la date de retrait du film par le quantième de l'année.

Phase 2 : fermentation en cave chaude
Lors de cette phase, la température de cave est comprise entre 17°C et 24°C. L'hygrométrie est comprise entre 70% et 90%. Les meules sont obligatoirement à nu lors de cette phase.

Phase 3 : maturation en cave froide
Lors de cette phase, la température de cave est positive et inférieure à 10°C. Les meules sont obligatoirement à nu lors de cette phase.

5.8. Classement des meules

A l'issue du processus d'affinage, les meules d'« Emmental français est-central » sont classées selon les barèmes suivants, permettant de garantir les caractéristiques organoleptiques du produit.

Classement des meules destinées au marché de la coupe
Les fromages sont notés sur 20 points répartis selon 5 catégories de critères :

- La forme (sur 1,5 point) : elle doit être harmonieuse, régulière, de « légèrement bombée » à « bombée », sans cuvette ni casquette, talon droit non toléré. Une note supérieure à zéro pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- Le croûtage (sur 1,5 point) : la croûte doit être propre, naturelle, solide, lisse, sèche, sans tare ni tache, ni piquée, de couleur jaune clair. Une note supérieure à zéro pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- Les ouvertures (sur 3 points) : Elles doivent être bien détachées, de forme sphérique à ovale, bien réparties, régulières et franches, allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix, légère peau d'orange tolérée. Une note supérieure à zéro pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- La pâte (sur 7 points) : sa couleur est homogène, de couleur ivoire, fine et souple au touché. Une note supérieure ou égale à cinq pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- Le goût et l'odeur (sur 7 points) : franc et fruités, ils sont caractéristiques de l'emmental. Une note supérieure ou égale à cinq pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- Au global, la note obtenue par les meules de fromages, par addition des notes de chaque catégorie de critères, est supérieure à 16 sur 20 points.

Classement des meules destinées à la découpe de morceaux ou de portions

- La forme (sur 1,5 point) : elle doit être harmonieuse, régulière, sans cuvette ni casquette, sans distinction entre fromage légèrement bombé et fromage plat. Une note supérieure à zéro pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- Le croûtage (sur 1,5 point) : la croûte doit être propre, naturelle, solide, lisse, sèche, sans tare ni tache, ni piquée, de couleur jaune clair. Une note supérieure à zéro pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- Les ouvertures (sur 3 points) : Elles doivent être bien détachées, de forme sphérique à ovale, bien réparties, régulières et franches, allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix, légère peau d'orange tolérée. Une note supérieure à zéro pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- La pâte (sur 7 points) : sa couleur est homogène, de couleur ivoire, fine et souple au touché. Une note supérieure ou égale à cinq pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- Le goût et l'odeur (sur 7 points) : franc et fruités, ils sont caractéristiques de l'emmental. Une note supérieure ou égale à cinq pour cette catégorie de critère est obligatoire.

- Au global, la note obtenue par les meules de fromages, par addition des notes de chaque catégorie de critères, est supérieure à 16 sur 20 points.

Classement des meules destinées à la découpe de mini-portions ou de râpé

- La présentation générale (sur 4 points) : La forme de la meule est plate à légèrement bombée. La croûte est propre, sèche sans tare ni tache, ni piquée. Les ouvertures sont rares et bien détachées. Une note supérieure à deux pour cette catégorie de critère est obligatoire. Pour le râpé, les ouvertures n'ont un aspect très secondaire.
- La pâte (sur 8 points) : sa couleur est homogène, de couleur ivoire, fine et souple au touché. Une note supérieure ou égale à sept pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- Le goût et l'odeur (sur 8 points) : franc et fruités, ils sont caractéristiques de l'emmental. Une note supérieure ou égale à sept pour cette catégorie de critère est obligatoire.
- Au global, la note obtenue par les meules de fromages, par addition des notes de chaque catégorie de critères, est supérieure à 16 sur 20 points.

5.9. Ateliers de préemballage

Les ateliers de préemballage ne sont pas obligatoirement situés dans l'aire géographique définie au point 3.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine de l'« Emmental français est-central » repose sur sa qualité déterminée.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Le bassin traditionnel de fabrication de l'« Emmental français est-central » se situe à cheval sur deux massifs montagneux (Vosges – Jura) formant la région dite « Est-central ».

Ces massifs montagneux se caractérisent par des hivers longs et rigoureux, des étés chauds et relativement secs, ainsi que par une pluviométrie abondante avec un nombre important de jours de précipitations. Ce climat est particulièrement favorable à la production d'herbe et de foin de grande qualité (richesse en protéines ; profil en acides gras).

Les prairies de l'est-central de la France se caractérisent par une grande diversité botanique et microbienne. Cette diversité est préservée par les pratiques agricoles des producteurs de lait, notamment le maintien des cycles traditionnels de pâturage et de fenaison.

Les conditions géographiques et climatiques difficiles observées dans cette région sont à l'origine de sa vocation laitière bovine, mettant en valeur la production herbagère et fourragère de ses prairies.

Au Moyen Age la production laitière était abondante l'été. La technique de fabrication des grandes meules de fromage, apportait une solution pour la conservation de ce lait pendant la période hivernale. Peu à peu, la fabrication de ces fromages nécessitant des volumes de lait importants (jusqu'à 900 litres de lait pour une meule), les producteurs se sont organisés en coopératives où ils mettaient en commun leur lait. L'« Est-Central » est la région des fruitières c'est-à-dire des coopératives fromagères.

Les fromageries font encore aujourd'hui entièrement partie du patrimoine régional, du fait de leur lien étroit à leur terroir, et contribuent au maintien d'une activité économique et sociale dans les communes rurales de l'est-central de la France.

6.2. Spécificité du produit

L'« Emmental français est-central » est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite présentant des ouvertures allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix. Sa pâte est souple et fondante. Sa croûte est dure et sèche, de couleur jaune doré à brun clair. Il est affiné durant une période minimale de 12 semaines à compter du jour de fabrication jusqu'à sortie des caves. Il s'agit de grandes meules

(de 60 à 130 kg – de 0,70 à 1 mètre de diamètre - hauteur minimale en bordure de talon : 14 centimètres).

6.3. Lien causal

Ces caractéristiques sont recherchées lors de la sélection finale opérée par les affineurs selon un savoir-faire traditionnel.

La qualité spécifique de l'« Emmental français est-central » repose sur l'alimentation du troupeau bovin laitier et l'obligation de pâturage (6 mois minimum) qui confèrent à l'« Emmental Français Est-Central » un lien étroit avec les différents terroirs constitutifs de la région « Est-Central ».

L'alimentation de base des vaches laitières provient de l'aire géographique : herbe pendant la période estivale, foin et fourrages grossiers durant l'hiver. Ainsi l'alimentation locale données aux vaches issue principalement du respect des cycles traditionnels de pâturage et de fenaison contribue au maintien de la biodiversité des prairies mais aussi au maintien de la biodiversité microbienne du lait.

La flore des prairies, et surtout la microflore du lait, influencent les caractéristiques organoleptiques de l'« Emmental français est-central », celui-ci étant par ailleurs obligatoirement fabriqué au lait cru.

Les caractéristiques des laits provenant des zones herbagères de l'est-central se distinguent par un taux de matière protéique plus élevé que dans l'ensemble du territoire français. Il s'agit d'une caractéristique essentielle pour l'aptitude des laits à la transformation fromagère.

Ce lien au terroir est renforcé par l'interdiction d'utilisation d'aliments fermentés (ensilage ; balles rondes de foin enrubannées) et d'aliments complémentaires à base de plantes odorantes (crucifères ; …) qui peuvent pour les uns générer des fermentations butyriques et de l'acidité dans les laits, puis dans les fromages ; et pour les autres des arômes et odeurs désagréables pour le consommateur. Ces précautions sont essentielles pour permettre un affinage en caves de longue durée (12 semaines minimum contre 6 semaines pour un emmental français standard), selon la tradition.
Le processus d'affinage contient trois phases dont une phase intermédiaire en cave chaude au cours de laquelle se forment les ouvertures caractéristiques de la pâte.

L'absence de fermentation butyrique due à la qualité des laits et l'existence d'une lipolyse réduite due aux conditions de conservation des laits collectés, sont des points qui permettent un affinage plus long et une meilleure conservation du produit.
La protéolyse plus prononcée, induite par l'affinage de longue durée, selon la tradition de l'est-central, explique la perception d'un goût typé.

A l'issue du processus d'affinage, l'affineur se doit de sélectionner les meules selon différents barèmes portant sur les caractéristiques organoleptiques de l'IGP « Emmental français est-central » telles que les ouvertures, la pâte, le goût et l'odeur.

L'affinage de longue durée (12 semaines minimum) selon la tradition régionale constitue, avec les caractéristiques intrinsèques des laits mis en œuvre, le principal facteur influençant le profil descriptif de l'« Emmental français est-central ». Ainsi la maîtrise des trois phases de l'affinage associée à une sélection fine des meules par les affineurs à la fin de cette étape contribue à la typicité du produit, à savoir une croûte dure et sèche, de couleur jaune doré à brun clair, une pâte souple et fondante, et des ouvertures allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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 : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

ETAPE	PRINCIPAUX POINTS à CONTRÔLER	Méthode d'évaluation
Production de lait	Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin, sans produits fermentés. Pâturage au moins 6 (six) mois. Durant la période de pâturage, chaque exploitation dispose	Documentaire et visuel

	d'au moins 3000 m2 (30 ares) de surface en herbe, consommée fraîche, par vache en lactation, dont 2000 m2 (20 ares) minimum sont accessibles depuis le lieu de traite et sont affectées au pâturage.	
Stockage du lait	Limité à 24 heures à une température inférieure ou égale à 6 °C, ou limité à 48 heures si la température de stockage est comprise entre 2 et 4 °C.	Visuel
Fabrication	Fabrication au lait cru.	Visuel
Affinage	Affinage de 12 semaines minimum.	Documentaire et visuel
Tous opérateurs (sauf ateliers de préemballage)	Situés dans l'aire géographique de l'IGP.	Documentaire