

CAHIER DES CHARGES

DE L'APPELLATION D'ORIGINE

« BLEU D'AUVERGNE »

Version du **21/07/2014**

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

Les modifications apparaissent **en caractères gras**

Les dispositions proposées à la suppression apparaissent ~~en caractères barrés~~

SOMMAIRE

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE.....	3
2. GROUPEMENT DEMANDEUR.....	3
2.1 – NOM :	3
2.2 – ADRESSE :	3
2.3 – COMPOSITION :	3
2.4 – STATUT JURIDIQUE :	3
3. TYPE DE PRODUIT.....	3
4. CAHIER DES CHARGES.....	4
4.1 NOM DU PRODUIT	4
4.2 DESCRIPTION DU PRODUIT	4
4.3 AIRE GEOGRAPHIQUE.....	4
4.4 PREUVE DE L'ORIGINE	6
4.4.1 <i>Eléments déclaratifs</i> :	6
4.4.2 <i>Registres</i> :	7
4.4.3 <i>Contrôles sur le produit</i> :.....	7
4.5 METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT.....	7
4.5.1 <i>Production du lait</i> :.....	7
4.5.2 <i>Lait mis en œuvre</i> :.....	9
4.5.3 <i>Transformation</i> :	10
4.5.4 <i>Affinage</i> :	10
4.6 LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE.....	10
4.6.1 <i>Spécificité de l'aire géographique</i> :	10
4.6.2 <i>Spécificité du produit</i> :.....	13
4.6.3 <i>Lien causal</i> :	13
4.7 STRUCTURE DE CONTROLE.....	14
4.8 ETIQUETAGE.....	14
4.9 EXIGENCES NATIONALES	15

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
TSA 30 003
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

2. GROUPEMENT DEMANDEUR

2.1 – Nom :

Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

2.2 – Adresse :

Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes
[tél] +33 (0)4 71 78 11 98
[fax] +33 (0)4 71 78 11 98
[courriel] bleudauvergne@wanadoo.fr

2.3 – Composition :

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

2.4 – Statut juridique :

Association type loi 1901

3. TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 – Fromages

4. CAHIER DES CHARGES

4.1 Nom du produit

« Bleu d'Auvergne »

4.2 Description du produit

Le « Bleu d'Auvergne » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée.

Ce fromage se présente sous la forme d'un cylindre plat de 19 cm à 23 cm de diamètre, de 8 à 11 cm de hauteur et d'un poids de 2 à 3 kg.

La teneur en matière grasse est d'au moins 50 % après complète dessiccation et la teneur en matière sèche non inférieure à 51 %.

Le fromage ne peut être commercialisé sous l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » qu'à partir du 28^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage.

La croûte du « Bleu d'Auvergne » est saine, sans mouillères, ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. Elle peut présenter des moisissures blanches, grises, vertes, bleues et noires.

La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert.

Ce persillage est de grosseur grain de blé à grain de maïs.

La texture est fondante, onctueuse et fine.

Le goût du « Bleu d'Auvergne » est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il peut présenter une légère pointe de sel et d'amertume. Il est rehaussé, de façon plus ou moins accentuée selon le degré d'affinage, par les saveurs issues de l'activité de la moisissure *Penicillium roqueforti*.

Le « Bleu d'Auvergne » peut être commercialisé sous forme de portions de tous formats.

4.3 Aire géographique

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'au 28^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Aveyron :

Communes de Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Murois, Taussac, Thérondeils.

Département du Cantal :

Communes d'Allanche, Alleuze, Ally, Andelat, Anglards-de-Saint-Flour, Anglards-de-Salers, Antignac, Apchon, Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Auriac-l'Église, Aurillac, Auzers, Ayrens, Badailhac, Barriac-les-Bosquets, Bassignac, Beaulieu, Besse, Boisset, Bonnac, Brageac, Albepierre-Bredons, Brezons, Calvinet, Carlat, Cassaniouze, Cayrols, Celles, Celoux, Cézens, Chaliers, Chalinargues, Chalignac, Champagnac, Champs-sur-Tarentaine-Marchal, Chanterelle, La Chapelle-d'Alagnon, La Chapelle-Laurent, Charmensac, Chastel-sur-Murat, , Chaussejac, Chavagnac, Chazelles, Cheylade, Le Claux, Clavières, Collandres, Coltines, Condat, Coren, Crandelles, Cros-de-Montvert, Cros-de-Ronesque, Cussac, Dienne, Drugeac, Escorailles, Le Falgoux, Le Fau, Faverolles, Ferrières-Saint-Mary, Fontanges, Fournoulès, Freix-Anglards, Giou-de-Mamou, Girgols, Glénat, Gourdièges, Jaleyac, Joursac, Jou-sous-Monjou, Junhac, Jussac, Labesserette, Labrousse, Lacapelle-Barrès, Lacapelle-del-Fraisse, Lacapelle-Viescamp, Ladinhac, Lafeuillade-en-Vézie, Landeyrat, Lanobre, Lapeyrugue, Laroquebrou, Laroquevieille, Lascelle, Lastic, Laurie, Lavastrie, Laveissenet, Laveissière, Lavigerie, Leucamp, Leynhac, Leyvaux, Lorcières, Loubaresse, Lugarde, Madic, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, Marcenat, Marchastel, Marcolès, Marmanhac, Massiac,

Mauriac, Maurs, Méallet, Menet, Mentières, Molèdes, Molompize, La Monselie, Montboudif, Montchamp, Le Monteil, Montgreleix, Montsalvy, Montvert, Mourjou, Moussages, Murat, Narnhac, Naucelles, Neussargues-Moissac, Neuvéglise, Nieudan, Omps, Oradour, Pailherols, Parlan, Paulhac, Paulhenc, Pers, Peyrusse, Pierrefort, Pleaux, Polminhac, Pradiers, Prunet, Quézac, Rageade, Raulhac, Reilhac, Rézentières, Riom-ès-Montagnes, Roannes-Saint-Mary, Roffiac, Rouffiac, Le Rouget, Roumégoux, Rouziers, Ruynes-en-Margeride, Saignes, Saint-Amandin, Saint-Antoine, Saint-Bonnet-de-Condac, Saint-Bonnet-de-Salers, Saint-Cernin, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Cirgues-de-Malbert, Saint-Clément, Saint-Constant, Saint-Étienne-Cantalès, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Étienne-de-Maurs, Saint-Étienne-de-Chomeil, Saint-Flour, Saint-Georges, Saint-Gérons, Saint-Hippolyte, Saint-Ilvide, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Julien-de-Toursac, Saint-Just, Saint-Mamet-la-Salvetat, Saint-Marc, Saint-Martin-Cantalès, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Martin-Valmeroux, Saint-Mary-le-Plain, Saint-Paul-des-Landes, Saint-Paul-de-Salers, Saint-Pierre, Saint-Poncy, Saint-Projet-de-Salers, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Saturnin, Saint-Saury, Saint-Simon, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Salers, Sainte-Anastasie, Sainte-Eulalie, Sainte-Marie, Salers, Salins, Sansac-de-Marmiesse, Sansac-Veinazès, Sauvat, La Ségalassière, Ségur-les-Villas, Sénezergues, Sérriers, Siran, Soulages, Sourniac, Talizat, Tanavelle, Teissières-de-Cornet, Teissières-lès-Bouliès, Les Ternes, Thiézac, Tiviers, Tournemire, Trémouille, Trizac, Ussel, Vabres, Valette, Valjouze, Valuajols, Le Vaultier, Vebret, Védrines-Saint-Loup, Velzic, Vernols, Veyrières, Vézac, Vèze, Vezels-Roussy, Vic-sur-Cère, Vieillespesse, Vieillevie, Le Vigeant, Villedieu, Virargues, Vitrac, Ydes, Yolet, Ytrac.

Département de la Corrèze :

Communes d'Altiliac, Auriac, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Bort-les-Orgues, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, La Chapelle-Saint-Géraud, Confolent-Port-Dieu, Darzac, Eygurande, Feyt, Gouilles, Hauteffage, Lafage-sur-Sombre, Lamazière-Basse, Lappleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Ligniac, Margerides, Mercœur, Merlines, Mestes, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Neuvic, Palisse, Reygade, Rilhac-Xaintrie, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ô-Merle, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Julien-près-Bort, Saint-Pantaléon-de-Lappleau, Saint-Privat, Saint-Victour, Sarroux, Sérandon, Servièrès-le-Château, Sexcles, Soursac, Thalamy, Ussel, Veyrières.

Département de la Haute-Loire :

Communes d'Ally, Arlet, Autrac, Auvers, La Besseyre-Saint-Mary, Blesle, Bonneval, La Chaise-Dieu, La Chapelle-Geneste, Charraix, Chastel, Chazelles, Cistrières, Crouce, Desges, Espalem, Ferrussac, Grenier-Montgon, Lubilhac, Malvières, Mercœur, Pébrac, Pinols, Saint-Austremoine, Saint-Cirgues, Saint-Étienne-sur-Blesle, Sembadel, Tailhac.

Département du Lot :

Communes d'Anglars, Bannes, Bessonies, Le Bourg, Le Bouyssou, Cahus, Calviac, Cardaillac, Comiac, Cornac, Espeyroux, Frayssinhes, Gorses, Labastide-du-Haut-Mont, Labathude, Lacam-d'Ourcet, Lacapelle-Marival, Lamativie, Latouille-Lentillac, Latronquière, Laresses, Laval-de-Cère, Leyme, Molières, Montet-et-Bouyal, Predeignes, Sabadel-Latronquière, Saint-Bressou, Saint-Cirgues, Saint-Hilaire, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Perdoux, Saint-Vincent-du-Pendit, Sainte-Colombe, Sénaillac-Latronquière, Sousceyrac, Terrou, Teyssieu, Viazac.

Département de la Lozère :

Communes d'Albaret-le-Comtal, Albaret-Sainte-Marie, Arzenc-d'Apcher, Aumont-Aubrac, Auroux, Les Bessons, Blavignac, Brion, Chambon-le-Château, Chastanier, Chauchailles, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, Cheylard-l'Évêque, Estables, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fontanes, Fontans, Fournels, Grandrieu, Javols, Julianges, Lachamp, Lajo, Langogne, Les Laubies, Laval-Atger, Luc, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Les Monts-Verts, Naussac, Noalhac, La Panouse, Paulhac-en-Margeride, Prunières, Ribennes, Rieutort-de-Randon, Rimeize, Rocles, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans, Saint-Bonnet-de-Montauroux, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Denis-en-Margeride, Saint-Flour-de-Mercoire, Saint-Gal, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Paul-le-Froid, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Saint-Symphorien, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Eulalie, Serverette, Servièrès, Termes, La Villedieu.

Département du Puy-de-Dôme :

Communes d'Aix-la-Fayette, Ambert, Les Ancizes-Comps, Anzat-le-Luguet, Apcchat, Arlanc, Augerolles, Aurières, Auzelles, Avèze, Baffie, Bagnols, Bertignat, Besse-et-Saint-Anastaise, Beurières, Bongheat, Bort-l'Étang, La Bourboule, Bourg-Lastic, Briffons, Bromont-Lamothe, Brousse, Bulhon, La Celle, Ceilloux, Ceysnat, Chambon-sur-Dolore, Chambon-sur-Lac, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Champétières, Chapdes-Beaufort, La Chapelle-Agnon, La Chapelle-sur-Usson, Charbonnières-les-Vieilles, Charensat, Charnat, Chastreix, Chaumont-le-Bourg, Cisternes-la-Forêt, Combrailles, Compains, Condat-en-Combraille, Condat-lès-Montboissier, Courpière, Crevant-Laveine, Cros, Culhat, Cunlhat, Domaize, Doranges, Dorat, Dore-l'Église, Échandelys, Égliseneuve-d'Entraigues, Égliseneuve-des-Liards, Églisolles, Escoutoux, Espinhal, Estandeuil, Esteil, Fayet-le-Château, Fayet-Ronaye, Fernoël, La Forie, Fournols, Gelles, Giat, La Godivelle, La Goutelle, Grandrif, Grandval, Herment, Heume-l'Église, Isserteaux, Job, Jumeaux, Labesette, Landogne, Laqueuille, Larodde, Lastic, Lezoux, Limons, Luzillat, Manglieu, Manzat, Marat, Marsac-en-Livradois, Mauzun, Mayres, Mazaye, Mazoires, Medeyrolles, Messeix, Miremont, Le Monestier, Mons, Mont-Dore, Montel-de-Gelat, Montfermy, Montmorin, Murat-le-Quaire, Murol, Nébouzat, Néronde-sur-Dore, Neuville, Noalhat, Novacelles, Olby, Olliegues, Olmet, Orcival, Orléat, Paslières, Perpezat, Peschadoires, Peslières, Picherande, Pontaumur, Pontgibaud, Prondines, Pulvérières, Puy-Saint-Gulmier, Queuille, Roche-Charles-la-Mayrand, Rochefort-Montagne, Saillant, Saint-Alyre-d'Arlanc, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, 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-Donat, Saint-Éloy-la-Glacière, Saint-Étienne-des-Champs, Saint-Étienne-sur-Usson, Saint-Ferréol-des-Côtes, Saint-Flour, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-Champespe, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Georges-de-Mons, Saint-Germain-près-Herment, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-sous-Meymont, Saint-Hilaire-les-Monges, Saint-Jacques-d'Ambur, Saint-Jean-d'Heurs, Saint-Jean-des-Ollières, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Julien-Puy-Lavèze, Saint-Just, Saint-Martin-des-Olmes, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Ours, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Pierre-le-Chastel, Saint-Pierre-Roche, Saint-Priest-des-Champs, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Romain, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Sauveur-la-Sagne, Saint-Sulpice, Saint-Victor-la-Rivière, Sainte-Agathe, Sainte-Catherine, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Sauvagnat, Sauvessanges, Sauviat, Sauxillanges, Savennes, Sermentizon, Singles, Sugères, Tauves, Thiers, Thiolières, Tortebeisse, La Tour-d'Auvergne, Tours-sur-Meymont, Tralaigues, Trémouille-Saint-Loup, Trézioux, Valbeleix, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verneugheol, Vernines, Vertolaye, Villosanges, Vinzelles, Viverols, Voingt.

4.4 Preuve de l'origine

4.4.1 Éléments déclaratifs :

a) Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte, la transformation et l'affinage du « Bleu d'Auvergne » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée par le groupement et enregistrée. Elle est conservée pendant la durée de l'habilitation de l'opérateur concerné.

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 atelier ou entreprise fabricant et/ou affinant du « Bleu d'Auvergne », à l'exception des producteurs fermiers, fournit au groupement, mensuellement, les volumes de « Bleu d'Auvergne » commercialisés, ainsi qu'un récapitulatif en fin d'année.

Chaque producteur fermier fournit au groupement, avant le 15 janvier de l'année suivante, les volumes de « Bleu d'Auvergne » commercialisés annuellement.

Ces documents sont conservés par le groupement pendant 3 ans en plus de l'année en cours.

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 « Bleu d'Auvergne ».

4.4.2 Registres :

Les registres permettant d'apporter la preuve du respect du cahier des charges sont tenus par les opérateurs. 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 de lait :

- fournissent aux services de contrôle les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.
- enregistrent les dates d'entrées et de sorties au pâturage des vaches laitières en lactation.
- tiennent à jour un registre d'alimentation précisant notamment la nature et les quantités des aliments distribués, la période de distribution, les animaux auxquels les aliments sont distribués.

Les producteurs de lait réalisant de l'épandage de matières organiques fertilisantes d'origine non agricole (hormis celles provenant de la filière laitière) disposent d'un cahier d'épandage où sont enregistrées les dates d'épandage, les parcelles concernées ainsi que les données analytiques fournies par le producteur de ces matières organiques fertilisantes d'origine non agricole.

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 transformateurs et/ou 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 hâloirs après période d'affinage.

4.4.3 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~~.

4.5 Méthode d'obtention du produit

4.5.1 Production du lait :

a) Définition du troupeau :

Le lait utilisé pour la fabrication des fromages 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) Lieu de naissance et d'élevage du troupeau :

~~Au terme d'un délai de 5 ans à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, le lait utilisé pour la fabrication de « Bleu d'Auvergne » provient de vaches nées et élevées sur l'aire géographique.~~

~~L'~~Toute introduction dans les troupeaux laitiers de vaches ou génisses nées et/ou élevées hors de l'aire géographique est interdite ~~à compter du 31 décembre 2012~~.

Une dérogation ~~aux dispositions des deux paragraphes précédents~~ **à cette disposition** peut être accordée par

le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité pour des raisons sanitaires **ou** :

Pour les races Abondance, Aubrac, Brune, Ferrandaise, Simmental Française et Tarentaise présentes en faibles effectifs dans l'aire géographique, ~~une dérogation aux dispositions des deux premiers paragraphes du 4.5.1.b du présent cahier des charges peut être accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.~~

c) Ration de base :

Durant toute l'année, la ration de base du troupeau laitier est composée exclusivement de fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.

A l'exclusion des crucifères, qui sont interdits sous forme de fourrages pour l'ensemble des animaux de l'exploitation, tous les fourrages peuvent entrer dans la composition de la ration de base du troupeau laitier. Les luzernes brin long séchées en bottes en font partie.

En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins ~~50 %~~ **70 %** de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. ~~Ce pourcentage est porté à 70 % minimum, en moyenne sur l'année, à compter du 31 décembre 2015.~~

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 %.

d) Pâturage :

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. En tout état de cause, la durée de pâturage ne peut être inférieure à 150 jours par an. La surface mise à disposition pour le pâturage des vaches laitières en lactation est au minimum de 30 ares par vache, en moyenne sur la période de pâturage.

e) Conduite du troupeau :

L'élevage hors-sol du troupeau laitier est interdit.

~~A compter du 31 décembre 2015, l~~Le lait mis en œuvre pour la fabrication ~~doit provenir~~ **provient** d'exploitations dont le chargement ~~ne doit pas dépasser~~ **dépasse pas** une vache laitière par hectare de surface fourragère.

f) Stockage des fourrages :

Pour les vaches laitières :

- Les silos de type « taupinière » et couloir sont confectionnés sur plate-forme bétonnée ou stabilisée, ~~à compter du 31 décembre 2015.~~
- Les fourrages secs sont stockés sous abri fixe.

g) Dérogations :

~~h) En cas d'aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles, des dérogations temporaires aux dispositions concernant l'alimentation des animaux peuvent être accordées par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.~~

~~i)~~

h)g) Aliments complémentaires :

Pour les vaches laitières, l'apport d'aliments complémentaires est limité à 1800 kilogrammes en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières. Pour les génisses, l'apport d'aliments complémentaires ne peut excéder 30 % de la ration totale, exprimée en matière sèche, en moyenne sur l'année.

Seules sont autorisées dans l'alimentation complémentaire des vaches laitières, les matières premières suivantes :

- Tous les grains de céréales et leurs produits dérivés, non traités à la soude caustique ; le maïs grain humide ;
- Les épis de maïs conservés par voie sèche ou humide ;
- Les graines oléagineuses ; les produits dérivés des graines oléagineuses sans addition d'urée ;
- Les produits dérivés des fruits oléagineux sans addition d'urée, à l'exception des huiles et matières grasses végétales et des coques et cabosses de cacao, qui sont interdits ;
- Les graines de légumineuses et leurs produits dérivés ;
- La luzerne déshydratée ;
- La pulpe de betterave séchée ;
- Le lactosérum ;
- Les mélasses ;
- Les minéraux et produits dérivés ;
- Les sous-produits de fermentation de micro-organismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées, autres que les produits obtenus à partir de la biomasse de micro-organismes spécifiques cultivés sur des substrats déterminés et autres que la vinasse.

Le tannage des tourteaux est autorisé à l'exception du tannage au formaldéhyde.

i)h) Additifs :

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.

j)i) 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 « Bleu d'Auvergne ». 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.

k)j) Matières organiques fertilisantes :

Les seules matières organiques fertilisantes autorisées sont : le compost, le fumier, le lisier, le purin d'origine agricole, le co-compost de déchets verts, les matières organiques fertilisantes d'origine non agricole (type boues d'épuration ou sous-produits, rejets de laiteries).

L'épandage des matières organiques fertilisantes d'origine non agricole, hormis celles provenant de la filière laitière, ne peut être fait que dans les conditions suivantes :

- sur les surfaces de l'exploitation avec enfouissement immédiat ;
- en respectant une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation ;
- avec un suivi analytique lot par lot (camion, citerne,...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

4.5.2 Lait mis en œuvre :

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

Le stockage à la ferme ne peut excéder 48 heures. ~~En cas d'aléas climatiques, cette disposition peut faire l'objet d'une dérogation temporaire accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.~~

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

Les laits utilisés pour la fabrication du « Bleu d'Auvergne » peuvent être crus, thermisés ou pasteurisés.

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

4.5.3 Transformation :

Le « Bleu d'Auvergne » est fabriqué à partir de lait de vache emprésuré.

En fabrication fermière, il est utilisé le lait de deux traites successives maximum, la première étant réfrigérée pour sa conservation. L'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne.

En fabrication laitière, une phase de prématuration précède l'emprésurage. Elle s'effectue à une température comprise entre 6 et 14°C pendant une durée minimum de 4 heures. La mise en température de prématuration s'accompagne ou non d'une adjonction de ferments et a lieu dans les 24 heures après réception du lait à l'atelier.

Pour les deux types de fabrication laitière et fermière, la standardisation en matière protéique est interdite. L'homogénéisation et la standardisation en matière grasse sont autorisées.

L'emprésurage a lieu à une température comprise entre 30 et 34°C.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits et au cours de la fabrication sont la présure, le *Penicillium roqueforti*, les autres cultures dont l'innocuité est démontrée par l'usage de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel. L'ensemencement s'effectue avec des cultures de *Penicillium roqueforti*.

Les milieux de culture reconstitués sont autorisés comme support de croissance des ferments.

Après coagulation, le caillé est tranché en cubes de grosseur grain de maïs à noisette.

Le brassage permet d'obtenir un grain « coiffé »¹.

Avant moulage, la majeure partie du sérum est séparée du caillé.

Le caillé est mis en moule après découpage et brassage.

Après moulage, le fromage est égoutté sans pressage, pendant une durée maximum de 72 heures, avec des retournements et à une température permettant d'obtenir un pH inférieur à 5 en fin d'égouttage.

Le report du caillé est interdit ainsi que la conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication ou du fromage frais.

Le fromage est salé en fin, par frottage ou saupoudrage de sel, sur toute sa surface, dans une salle dont la température peut varier de 14°C à 22°C. Ce salage est éventuellement précédé d'un saumage.

Le fromage subit un seul piquage destiné à aérer la pâte, les cheminées d'aération ainsi pratiquées permettant au "Bleu" de se développer dans la masse. Le délai entre l'emprésurage et le piquage est de 10 jours maximum.

4.5.4 Affinage :

L'affinage s'effectue en caves humides, fraîches et aérées.

A compter de la date de piquage, les fromages sont affinés nus durant au minimum 15 jours en cave ou hâloir, à une température comprise entre 6 et 12°C et une hygrométrie supérieure à 90 %.

Les fromages sont ensuite conservés, le cas échéant, 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.

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

Aucune opération de découpe du produit ne peut intervenir avant le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage.

4.6 Lien avec le milieu géographique

4.6.1 Spécificité de l'aire géographique :

a) ~~Description des facteurs du lien au terroir~~ Facteurs naturels

L'aire géographique du « Bleu d'Auvergne » correspond à la partie centre-nord du Massif Central, ~~qui occupe le centre de la France. Elle s'étend sur sept départements, dont principalement le Cantal et le Puy-de-Dôme et dans une moindre mesure la Corrèze, le Lot, l'Aveyron, la Lozère et la Haute-Loire.~~

Elle repose essentiellement sur le socle hercynien du Massif Central, composé de roches métamorphiques et granitiques, avec une couverture volcanique.

¹ Les grains coiffés sont entourés d'une fine pellicule les empêchant de se souder entre eux.

Il s'agit d'une zone de moyenne montagne culminant généralement à plus de 1 000 m et présentant une altitude toujours supérieure à 500 m.

Elle se caractérise par la prédominance d'un climat de montagne nuancé, à l'ouest par les influences d'un climat océanique altéré et à l'est par les influences d'un climat continental dégradé. Au sein de ce climat parfois complexe, le paramètre le plus déterminant est le régime pluviométrique, qui conditionne de façon importante la production d'herbe **abondante observée sur le territoire. L'aire géographique correspond ainsi aux secteurs où la pluviométrie est supérieure à 800 mm/an.**

Support géologique:

~~Le Massif Central est un massif hereynien, essentiellement composé de roches granitiques et métamorphiques, qui constitue un reste du vieux socle primaire de la France. Il se présente sous la forme d'une zone de moyenne montagne qui diffère très profondément des plaines ou couloirs de circulation qui l'environnent.~~

~~Cette partie du Massif Central est composée de plusieurs grands types de supports géologiques que l'on retrouve dans l'aire géographique du « Bleu d'Auvergne » :~~

~~En premier lieu le socle hereynien, qui constitue la matrice du massif. Formé durant l'ère primaire (périodes Dévonien à Permien), ce socle est constitué de roches métamorphiques (gneiss, micaschistes) et magmatiques (granites) et a été affecté par des mouvements tectoniques à l'origine de sa configuration actuelle.~~

~~Ensuite, durant l'ère tertiaire (époques Mioène et Pliocène), la région connaît d'importants épisodes volcaniques, durant lesquels s'édifient des stratovolcans dont le plus important constitue l'essentiel du département du Cantal.~~

~~Par la suite, d'autres épisodes volcaniques, dont certains très récents (entre 70000 et 8000 ans), ont notamment constitué les planèzes (faciès de plateaux basaltiques triangulaires, séparés par de profondes vallées glaciaires rayonnant depuis le site d'émission de la lave qui les a constituées) telle que la Planèze de Saint-Flour et la chaîne des « Puy ».~~

~~Plus marginalement, on trouve des dépôts sédimentaires marno-calcaires ou gréseux d'âge tertiaire (époque Oligocène...) dans le bassin d'Aurillac, de Saint-Flour, le fossé d'Ambert ou l'est du Lot...~~

~~Les vastes bassins sédimentaires et les grandes vallées alluviales du Massif Central ne sont pas inclus dans l'aire géographique car moins propices à la production d'herbe et donc à la pratique du pâturage.~~

Topographie

~~Le relief de cette zone de moyenne montagne est marqué par les édifices volcaniques de périodes géologiques différentes qui culminent à près de 1900 m (Puy de Sancy 1886 m, Plomb du cantal 1855 m), ainsi que par les phénomènes tectoniques (basculement, fractures) qui ont affecté le socle ancien (Margeride qui culmine à 1551 m).~~

~~Malgré son étendue, l'aire géographique présente des altitudes moyennes qui demeurent importantes. On peut identifier trois grands ensembles morphologiques :~~

~~Un premier ensemble montagneux, qui constitue la majeure partie de l'aire géographique, culmine à plus de 1000 m et rassemble les massifs volcaniques des Monts Dore, des Monts Dôme, les plateaux du Cézallier, le massif du Cantal et de la Margeride (centre ouest du département du Puy-de-Dôme, centre et est du département du Cantal, nord du département de l'Aveyron).~~

~~Un second ensemble, entre 750 m et 1000 m, s'étale plus ou moins largement sur les abords des massifs précédents.~~

~~Enfin un troisième ensemble qui se situe en moyenne entre 500 m et 750 m d'altitude correspond aux territoires où la culture des fourrages de type maïs est possible, mais où la vocation herbagère reste très marquée.~~

Climat

~~L'aire géographique se caractérise par la prédominance d'un climat de montagne nuancé, à l'ouest par les influences d'un climat océanique altéré et à l'est par les influences d'un climat continental dégradé. Au sein de ce climat parfois complexe, le paramètre le plus déterminant est le régime pluviométrique, qui conditionne de façon importante la vocation herbagère des différents secteurs.~~

~~Le Massif Central, souvent appelé le château d'eau de la France, reçoit en altitude des précipitations importantes, qui atteignent plus de 2000 mm/an sur les sommets du Cantal. L'exposition des versants et la dimension des massifs ont toutefois une grande influence sur la pluviométrie qui peut présenter des~~

différences sensibles à altitude égale. Les versants exposés vers l'ouest sont par exemple soumis à de plus fortes précipitations.

L'aire géographique du « Bleu d'Auvergne » correspond aux secteurs du Massif Central où la pluviométrie est la plus importante (supérieure à 800 mm/an).

Le régime des précipitations reste donc toujours significatif mais oscille entre des tendances océaniques (pluviométrie importante et régulière) et continentales (pluviométrie moins régulière avec des printemps pluvieux et des hivers et étés secs).

La neige est fréquente entre novembre et avril, généralement au-dessus de 700 m, et peut persister durant 4 à 6 mois ou plus sur les sommets.

b) **Eléments historiques liés aux facteurs du lien au terroir** **Facteurs humains**

De l'apparition du premier noyau de production au XIX^{ème} siècle à l'essor d'une production industrielle au début du XX^{ème} siècle

L'Auvergne, région de longue tradition fromagère, a vu naître le « Bleu d'Auvergne » au milieu du XIX^{ème} siècle dans le Puy-de-Dôme, à l'ouest des Monts d'Auvergne. La zone du Puy-de-Dôme située à l'ouest des Monts d'Auvergne, propice à la pousse de l'herbe et à la production de lait, est le berceau historique de la production de « Bleu d'Auvergne », qui apparaît au milieu du XIX^{ème} siècle. Ce secteur constitue le premier noyau de l'appellation, à partir duquel se développe progressivement la production de « Bleu d'Auvergne ».

Le « Bleu d'Auvergne » est à l'origine un fromage fermier, issu des petites fermes de cette région où l'on ignore les grands déplacements des troupeaux en estive et la fabrication fromagère dans les burons, comme cela est pratiqué dans le massif cantalien voisin. Ce fromage bleu reste longtemps réservé à la consommation familiale.

A l'origine fermière, la fabrication tend à s'industrialiser et s'étend progressivement aux laiteries dans la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, notamment grâce aux innovations techniques proposées par Antoine Roussel, un auvergnat qui instaure le piquage du fromage. Ce préparateur en pharmacie de Laqueuille eut l'idée d'ensemencer des fromages blancs avec une moisissure bleue provenant de pain de seigle et de percer ensuite son fromage avec une aiguille pour que l'air pénétrant par ces trous permette à ces moisissures de se développer. Après plusieurs essais, ses efforts furent couronnés de succès et les fromages devinrent forts réputés, avec notamment l'intervention du Comte de Pontgibaud qui joua un rôle déterminant dans l'amélioration de leur qualité. Une première laiterie fonctionne en 1855 dans la localité de Laqueuille, avec affinage dans les caves naturelles de Banières plus au nord dans le département. Cette technologie fromagère s'étend alors vers le sud et gagne la totalité des Dores et le Cézallier.

La diffusion de la « méthode Roussel » cette méthode dès la fin du XIX^{ème} siècle conduit à l'apparition d'un second noyau de production dans le sud-ouest du massif du Cantal. Ce noyau est surtout constitué de petits éleveurs des vallées de la Cère, du Goul et de la Jordanne qui n'ont pas assez de lait pour fabriquer du Cantal et qui commercialisent du bleu fermier auprès de négociants affineurs. Quelques grands domaines adoptent également ce fromage pour valoriser le lait durant les périodes creuses de lactation.

Progressivement, entre 1887 et 1920, des laiteries spécialisées dans la transformation du bleu se créent dans l'ouest, le nord-ouest et l'est du Cantal. Le bleu est alors essentiellement fabriqué par des sociétés privées ou par de petites coopératives voulues par les agriculteurs.

La diffusion du Bleu en Auvergne et sur ses marges :

Dans les années 1920-1930, puis la production de bleu « Bleu d'Auvergne » s'étend progressivement à l'ensemble du Cantal, au nord de l'Aveyron et de la Lozère et à l'ensemble de la bordure est de la Corrèze. Dans le Puy-de-Dôme, on note une dispersion sur les plateaux de l'ouest. En Haute-Loire et dans le Lot, on rencontre des fromages de type bleu à l'est du département du Lot ainsi que dans le Velay oriental de l'aire géographique. Les difficultés économiques liées à l'après-guerre conduisent à une concentration précoce des outils de production.

Parallèlement des démarches sont entreprises afin d'obtenir une reconnaissance de ce fromage. Le « Syndicat fédéral des producteurs de fromages d'Auvergne, de Laqueuille, du Quercy et du Gévaudan », créé au début des années 1930, décide en 1932 d'une définition du fromage « Bleu d'Auvergne » qui est entérinée en février 1934 par le ministère de l'agriculture. Par la suite, le décret du 9 juin 1945 définit l'aire de fabrication du « Bleu d'Auvergne », qui est élargie par le décret de reconnaissance de et le produit est reconnu en l'appellation d'origine du 7^{en} mars 1975. Le décret du 29 décembre 1986 reprend cette aire à l'identique. Dès la fin des années 1990, le groupement conduit un travail visant à renforcer les conditions de production du produit et reconsidère l'aire géographique qui adopte sa configuration actuelle.

Aujourd'hui encore l'alimentation des vaches laitières privilégie l'herbe produite dans l'aire géographique, qui représente en moyenne sur l'année plus des deux tiers de la ration de base. Le pâturage est obligatoire au minimum 150 jours par an.

Par ailleurs, la fabrication du « Bleu d'Auvergne » met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Les grains de caillé sont brassés en cuve de fabrication afin de les coiffer, c'est-à-dire les entourer d'une fine pellicule les empêchant de se souder entre eux lors du moulage. Ils sont ensuite mis en moule. Suit un égouttage sans pressage, accompagné de retournements. Le fromage est salé en fin d'égouttage par frottage ou saupoudrage de sel, sur toute sa surface, puis piqué une seule fois pour aérer la pâte. Enfin, il suit un affinage en cave humide et aérée.

4.6.2 Spécificité du produit :

Caractéristiques du produit

Le « Bleu d'Auvergne » est un fromage **au lait de vache de 2 à 3 kg, dont la pâte persillée** présentant des **ouvertures-un persillage de grosseur grain de blé à grain de maïs** régulièrement réparties sur toute sa surface, de sa pâte. Elles sont le siège du développement de la moisissure *Penicillium roqueforti* qui donne une **de** couleur bleu-vert et contribue en grande partie à la formation du goût et de la texture du produit.

~~Les caractéristiques du « Bleu d'Auvergne » sont déterminées par la mise en œuvre d'une technologie de fabrication particulière qui favorise la création d'ouvertures dans la pâte, permettant le développement du *Penicillium roqueforti* :~~

~~Le brassage des grains de caillé en cuve de fabrication permet leur ressuyage partiel et leur « coiffage » : ils s'entourent d'une fine pellicule qui les empêche de se souder entre eux, phénomène indispensable à la formation de l'ouverture par la suite.~~

~~Le caillé au caractère lactique marqué est séparé de la majorité de son lactosérum puis mis en moule. Suit un égouttage spontané accompagné de retournements.~~

~~Le fromage est salé en fin d'égouttage **par frottage ou saupoudrage de sel, sur toute sa surface.**~~

~~Les fromages sont ensuite piqués une seule fois de part en part à l'aide d'un faisceau d'aiguilles pour aérer la pâte et permettre le développement du bleu.~~

~~Il suit un affinage en cave humide et aérée. Les principales caractéristiques organoleptiques du « Bleu d'Auvergne » résultent de l'action de la moisissure *Penicillium roqueforti* pendant cet affinage.~~

~~Son goût est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il est réhaussé par les saveurs issues de l'activité de la moisissure *Penicillium roqueforti*.~~

Eléments historiques liés à la réputation

~~Le fromage bleu produit dans l'aire géographique bénéficie d'une certaine notoriété dès la fin du XVII^{ème} –début du XVIII^{ème} siècle, comme en attestent les écrits du Chanoine Pierre Audigier qui précise dans son « Histoire de l'Auvergne », publiée à titre posthume en 1894, que l'« On fait du côté de Tauves [sud-ouest du département du Puy de Dôme à proximité de la commune de Laqueuille qui accueillit la première laiterie transformant du « Bleu d'Auvergne » en 1855] (...) des fromages qui ont une pâte fine et délicate et que les connaisseurs trouvent d'un goût excellent ».~~

~~Dès le milieu du XX^{ème} siècle, la notoriété du « Bleu d'Auvergne » est telle que l'on observe, à partir de la fin des années 1930, des exportations vers trois continents que sont l'Amérique, l'Afrique et l'Europe (principalement en Allemagne). Aujourd'hui encore la notoriété du « Bleu d'Auvergne » dépasse les frontières françaises puisque presque un tiers de la production (environ 1 900 tonnes) est exportée vers près de 40 pays dont principalement des pays d'Europe, la Russie et les Etats Unis.~~

4.6.3 Lien causal :

La production du « Bleu d'Auvergne » est ancrée dans une zone de moyenne montagne où l'altitude et le climat, marqué par d'importantes précipitations, favorisent une importante production d'herbe utilisée pour l'alimentation des vaches laitières, notamment à travers la pratique du pâturage.

Ces hautes terres volcaniques et granitiques du plateau central, aux hivers longs et rigoureux, ont **par ailleurs** déterminé depuis longtemps des ~~habitudes et des productions~~ **usages de production** spécifiques ~~parmi lesquelles le fromage « Bleu d'Auvergne ».~~

La fabrication de ce fromage ~~à pâte persillée d'un poids de 2 à 3 kg~~ permettait un temps de conservation important et ~~apportait constituait~~ une solution aux problèmes de transformation et de report imposés par les caractéristiques du climat et les besoins des hommes. **Le « Bleu d'Auvergne » Par ailleurs, cette fabrication**

fut longtemps une alternative à la production de « Cantal » pour les petits producteurs qui n'avaient pas suffisamment de lait pour fabriquer une fourme de « Cantal ».

Les caractéristiques organoleptiques du « Bleu d'Auvergne » sont notamment déterminées par la mise en œuvre d'une technologie de fabrication particulière. Le coiffage des grains grâce au brassage en cuve et l'égouttage sans pressage favorisent la création d'ouvertures dans la pâte, réparties de façon régulière. Le piquage crée des cheminées d'aération dans la pâte. L'apport d'oxygène par ces cheminées permet le développement du *Penicillium roqueforti* dans les ouvertures. Cela explique le persillage très fin (de grosseur grain de blé à grain de maïs) et régulièrement réparti de couleur bleu-vert du « Bleu d'Auvergne ». L'activité du *Penicillium roqueforti* contribue également à la formation du goût du produit. Le salage par frottage ou saupoudrage de sel sur toute la surface du fromage permet de parfaire l'égouttage et joue un rôle important dans la construction du goût intense et typé du « Bleu d'Auvergne ». Enfin, l'affinage dans des caves humides et aérées permet le développement des arômes caractéristiques de bleu, de sous-bois et de champignons du « Bleu d'Auvergne ».

~~Si le noyau initial de la production de « Bleu d'Auvergne » correspond aux deux zones volcaniques et granitiques des départements du Puy de Dôme et du Cantal, les échanges commerciaux ont entraîné l'extension de l'aire de production aux zones périphériques des départements voisins.~~

~~Depuis 1850, la fabrication a évolué de la ferme à la laiterie, mais les traditions se sont perpétuées et le savoir faire s'est transmis, permettant au « Bleu d'Auvergne » de conserver ses spécificités.~~

4.7 Structure de contrôle

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

Adresse : TSA 30003, 93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX

Tél : 01 73 30 38 00

Fax : 01 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 **chargé** de l'économie, ~~des finances et de l'industrie.~~

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R(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.

4.8 Etiquetage

L'étiquetage doit comporter obligatoirement la mention du 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.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire.

L'emploi de tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

4.9 Exigences nationales

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

principaux points à contrôler	valeurs de référence	méthodes d'évaluation
Production de lait		
Localisation de la production de lait	La production de lait est 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 du troupeau laitier durant toute l'année	Durant toute l'année, la ration de base du troupeau laitier est composée exclusivement de fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Base de l'alimentation des vaches laitières	En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50% 70 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. Ce pourcentage est porté à 70 % minimum, en moyenne sur l'année, à compter du 31 décembre 2015. 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.	Visuel et/ou Documentaire
Nature des fourrages	Tous les fourrages exclusion faite des crucifères	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.	Visuel et/ou Documentaire
Système d'élevage du troupeau laitier	L'élevage hors-sol du troupeau laitier est interdit.	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
Standardisation en matière protéique	Interdite	Visuel et/ou Documentaire

Ingrédients et auxiliaires de fabrication	Liste positive : Présure, <i>Penicillium roqueforti</i> , chlorure de calcium, sel, autres cultures de bactéries, de levures et de moisissures	Documentaire
Séparation du caillé et du sérum	Avant moulage, la majeure partie du sérum est séparée du caillé.	Visuel
Egouttage après mise en moule	Egouttage sans pressage par retournements	Visuel et/ou Documentaire
Salage	Le fromage est salé en fin d'égouttage, par frottage ou saupoudrage de sel, sur toute sa surface, dans une salle dont la température peut varier de 14°C à 22°C. Ce salage est éventuellement précédé d'un saumurage.	Visuel et/ou Documentaire
Piquage	Le fromage subit un seul piquage destiné à aérer la pâte.	Visuel et/ou Documentaire
Affinage		
Localisation de l'affinage et de la conservation des fromages jusqu'au 28 ^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage	L'affinage et la conservation des fromages jusqu'au 28 ^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage sont effectués dans les communes de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Durée d'affinage à nu en cave ou hâloir	Au minimum 15 jours à compter de la date de piquage	Visuel et/ou Documentaire
Age du fromage avant bénéfice de l'appellation d'origine	Le fromage ne peut être commercialisé sous l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » qu'à partir du 28 ^{ème} 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	Minimum de 51 g / 100 g de matière sèche	Analytique
	Minimum 50 % de matière grasse sur matière sèche	Analytique

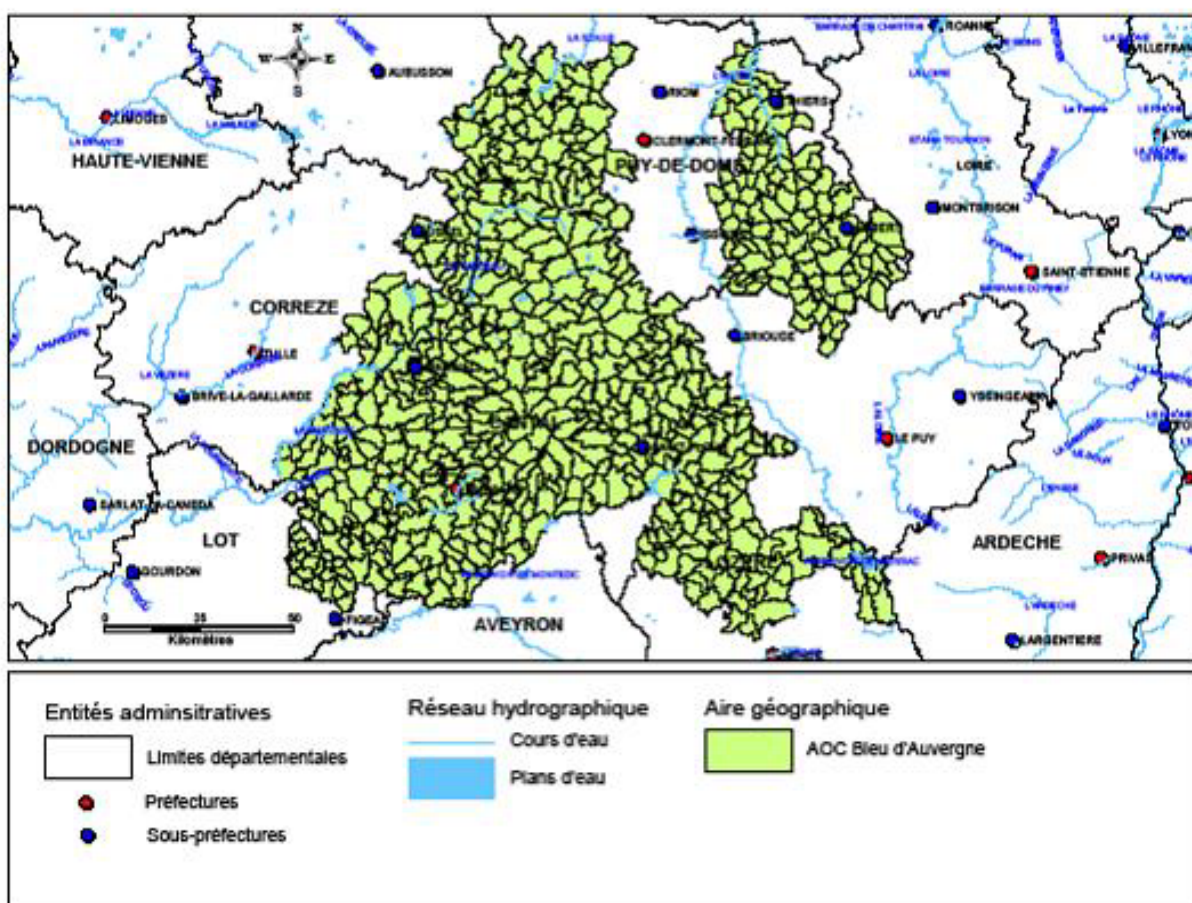
Annexe : Carte de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne »



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Aire géographique de l'AOC Bleu d'Auvergne



SOURCES: BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 03/2011