

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2,
point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil
du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux
denrées alimentaires**

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du
règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil.

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires *

«REBLOCHON»/«REBLOCHON DE SAVOIE»

N° CE: FR-PDO-0217-01003-11.06.2012

IGP () AOP (X)

1. DENOMINATION

«Reblochon»/«Reblochon de Savoie»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Reblochon »/« Reblochon de Savoie » est un fromage au lait de vache entier et cru provenant des animaux de race Abondance, Montbéliarde et Tarine, à pâte pressée non cuite en forme de cylindre plat, légèrement détalonné, d'un diamètre de 14 centimètres environ, d'une hauteur de 3,5 centimètres environ et d'un poids compris entre 450 et 550 grammes.

Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.

Sa croûte, lavée lors de l'affinage, est de fine épaisseur, régulière et uniforme. Elle présente une couleur allant du jaune au jaune orangé et est recouverte en tout ou en partie d'une mousse blanche, fine et courte.

Sa pâte, très peu ferme, est homogène, souple et onctueuse. De couleur crème à jaune ivoire, elle est légèrement salée et peut présenter de petites ouvertures.

Le fromage de format réduit ou petit modèle, de même caractéristiques organoleptiques mais possédant un diamètre de 9 centimètres environ, une hauteur de 3 centimètres environ et d'un poids compris entre 230 et 280 grammes, bénéficie également de l'AOP et est nommé Petit « Reblochon » ou Petit « Reblochon de Savoie »..

Le « Reblochon »/« Reblochon de Savoie » peut se présenter sous forme de fromage entier ou de portions.

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Afin d'assurer le lien avec le terroir, l'alimentation du troupeau doit être assurée principalement par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation. La ration de base est constituée de fourrages composés de :

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

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

Les fourrages provenant de l'aire doivent couvrir 100 % **exprimés en matière sèche** de la ration de base des vaches en lactation. Pour les exploitations situées à une altitude supérieure à 600 mètres et pour les exploitations d'alpage où les vaches en lactation pâturent à plus de 600 mètres, les fourrages provenant de l'aire doivent couvrir au moins 75 % **exprimés en matière sèche** de la ration de base des vaches en lactation. L'achat de fourrage à l'extérieur de la zone d'appellation ne peut concerner que du foin.

En complément de la ration de base, des aliments complémentaires peuvent être distribués. Ils comprennent les aliments concentrés ainsi que les fourrages déshydratés. L'ensemble de ces aliments complémentaires peuvent être distribués aux vaches en lactation dans la limite de 1800 kilos par vache laitière et par an.

L'utilisation dans l'alimentation du troupeau laitier de produits d'ensilage, d'aliments fermentés, de balles enrubannées ainsi que d'aliments pouvant influencer défavorablement sur l'odeur, le goût du lait ou du fromage, ou qui présentent des risques de contamination bactériologique est interdite.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de lait, la traite, la fabrication **et** l'affinage des fromages doivent être réalisés dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le premier conditionnement des fromages est réalisé dans l'aire géographique avant que ceux-ci ne quittent l'atelier d'affinage celui-ci constituant la dernière étape de production du « Reblochon/Reblochon de Savoie ». Cette disposition permet de maintenir la qualité du croûtage du produit en évitant sa dessiccation et le développement de moisissures indésirables. Ce premier conditionnement n'empêche pas que le produit soit reconditionné dans un autre atelier ultérieurement.

Ce conditionnement, effectué sous un emballage adapté, inclut la présence d'un faux fond en bois d'épicéa sur au moins une des faces du fromage présenté sous forme de fromage entier ou de demi fromage. Les portions doivent présenter trois faces croûtées.

Les produits destinés à l'industrie du secteur alimentaire peuvent ne pas être conditionnés individuellement mais doivent néanmoins être emballés lorsqu'ils quittent l'aire géographique.

Supprimé : et le premier conditionnement

Supprimé : Ces opérations peuvent être effectuées dans des lieux différents, mais exclusivement à l'intérieur de cette zone.¶

Supprimé : doit être réalisé

Supprimé : la zone

Supprimé : de l'AOP

Supprimé : de

Supprimé : r

Supprimé : qui

Supprimé : e

Supprimé : fabrication

Supprimé : r

Supprimé : revêt un unique objectif : préserver la qualité du croûtage. Ceci

Supprimé : Afin d'assurer la protection du fromage et d'en préserver les qualités essentielles tant en ce qui concerne le croûtage, la texture de la pâte et l'intensité odorante, les fromages présentés sous l'appellation d'origine « Reblochon »/« Reblochon de Savoie », destinés au consommateur final, doivent être conditionnés sous la forme de fromages entiers ou de portions.¶

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

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

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

Supprimé : L'emploi du terme « fermier » ou tout autre indication laissant entendre une origine fermière est autorisé dans l'étiquetage. ¶
Lorsque la mention « fermier » est utilisée, l'apposition du logo « Reblochon fermier » validé par le groupement est obligatoire. Les modalités d'inscription de cette mention sont tenues à disposition des opérateurs par le groupement. ¶

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend les deux tiers du département de la Haute-Savoie (toute la partie à l'Est d'Annecy à plus de 500 mètres d'altitude) ainsi que quelques communes ou sections de communes du département de la Savoie.

DEPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE.

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-Ia-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Férréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Thyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-Is-Bouveret, Villy-Is-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

DEPARTEMENT DE LA SAVOIE.

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

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels :

L'aire géographique est localisée dans les Alpes du Nord et comprend les régions montagneuses comprises entre le Lac Léman et le Massif du Mont-Blanc. Elle est limitée à l'est par la frontière avec la Suisse et s'étend vers l'ouest jusqu'aux reliefs les plus occidentaux du massif alpin. Au sud, la zone exclut le massif du Beaufortain et intègre la partie nord du massif des Bauges.

Le relief est particulièrement vigoureux, structuré en massifs d'altitude de plus en plus élevée d'ouest en est (1000 mètres pour les avant-monts occidentaux, plus de 2000 mètres pour les sommets des massifs calcaires, plus de 4000 mètres pour le massif du Mont-Blanc), séparés par de grandes vallées dont l'altitude est supérieure à 500 mètres (Dranse, Giffre, Arve, Arly).

L'aire géographique inclut des régions très diverses du point de vue du substrat géologique. Des massifs composés de roches à dominante calcaire traversent la zone du nord-est au sud-ouest. Certains niveaux particulièrement résistants y forment des reliefs acérés telle la chaîne des Aravis. A l'ouest, l'avant-pays est constitué d'un substrat de molasses argilo-calcaires où pointent de vigoureux reliefs calcaires (Salève). A l'est, les massifs cristallins du Mont-Blanc et des Aiguilles rouges constituent les points culminants de la région. Les roches y sont acides (granites, gneiss, micaschistes). Au nord, le massif du Chablais est composé de roches acides ou calcaires mêlées.

Le climat est de type montagnard, directement exposé aux flux d'Ouest. Il se caractérise par une pluviométrie abondante (plus de 900 millimètres par an) sans sécheresse estivale. Au cœur des massifs, elle dépasse couramment 1500 à 2000 millimètres par an. Du fait de l'environnement montagnard, les hivers sont froids et les précipitations abondantes se font alors sous forme de neige. Le relief et l'altitude influent fortement sur les conditions climatiques locales.

La plus grande partie de la surface agricole est conduite en prairie. La région se caractérise par un développement particulièrement important des prairies permanentes d'altitude, les alpages. Ceux-ci présentent une grande diversité végétale liée à la variété des conditions du milieu (sol, régime hydrique, exposition, altitude ...) et d'utilisation (pratiques pastorales). 90 % des surfaces en herbe sont des prairies permanentes à dominante de dactyle, considérée comme une très bonne graminée fourragère, de trèfle blanc et trèfle des prés. On y retrouve des prairies de fauche grasses avec de l'oseille sauvage, des prairies de fauche ou pâtures moyennes avec la grande boucage et les prairies de fauche ou pâtures maigres ou sèches avec la sauge des prés et l'origan. La végétation exploitée est étagée depuis le fond des vallées jusqu'à des altitudes pouvant dépasser 2500 mètres.

FACTEURS HUMAINS

L'une des caractéristiques des exploitations laitières de l'aire géographique est l'utilisation d'alpages en été. La vie des troupeaux est fortement influencée par les saisons : sortie de l'étable début mai, pâturage des parcelles du bas, puis montée vers les alpages début juin où ils resteront jusqu'au début du mois d'octobre. Vient ensuite la période hivernale qui est la plus longue avec plusieurs mois de neige et d'intempéries. L'éleveur doit donc emmagasiner pendant l'été le fourrage qui sera nécessaire au troupeau de novembre à avril (il faut compter environ 2000 kg de foin par vache pour l'hiver).

Pour faire face à ces conditions de vie, les producteurs de lait font appel à des races de vaches laitières originaires des régions de montagne, adaptées aux contraintes physiques et climatiques du milieu (morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente ; thermo tolérance ; capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale), tout en produisant régulièrement un lait de qualité.

L'alimentation des vaches laitières est principalement composée d'herbe pâturée durant la période estivale et de fourrages secs durant la période hivernale. L'alimentation complémentaire est quant à elle limitée en quantité, afin de préserver une conduite peu intensive des élevages. Elle est exempte d'aliments fermentés qui peuvent influencer défavorablement l'odeur et le goût du lait et par conséquent du fromage.

Le nom « Reblochon de Savoie » provient du mot « Reblâche » qui signifie « traire une seconde fois ». Cette pratique était courante dès le XIII^{ème} siècle : le fermier qui louait un alpage devait payer une rétribution au propriétaire. L'animal incomplètement traité lors de la mesure donnait lors de cette deuxième traite un lait peu abondant mais très crémeux puisque la fin de traite produit un lait riche en matière grasse. Disposant ainsi de peu de lait plutôt riche en matière grasse, les fromagers produisaient des fromages crémeux et de petite taille. Fromage à l'origine clandestin, le Reblochon, bénéficiant de la monétarisation des échanges, se révèle au grand jour au XVIII^{ème} notamment sur la table des bourgeois, du clergé et des nobles.

Le travail du fromager, fondé sur des savoir-faire ancestraux, joue un rôle essentiel dans la dans la révélation du potentiel aromatique du « Reblochon »/« Reblochon de Savoie ». Le travail du lait cru sans transformation préalable, à température faible permet de l'exprimer au mieux. La traite bi-quotidienne impose une utilisation rapide et précise du lait. Mettre en œuvre du lait cru sous entend de travailler en cuves ouvertes afin de favoriser l'œil et la main du fromager qui s'adapte aux variations éventuelles du lait.

L'affinage a été mené tout d'abord au sein de la ferme à l'alpage. Il s'est ensuite développé dans la vallée dont l'accès relativement aisé a facilité l'apparition du métier d'affineur. L'affineur doit s'assurer de plusieurs tâches et notamment, surveiller la température d'affinage puisqu'elle joue un rôle important sur la flore fongique (qui confère à la croûte son aspect caractéristique). Plusieurs groupes microbiens coexistent et se succèdent à la surface du fromage. Cette succession s'explique essentiellement par l'évolution du pH et de la teneur en sel de la croûte. Cette microflore, et plus particulièrement le *Geotrichum candidum*, confère au « Reblochon »/« Reblochon de Savoie » de la fine « fleur » blanche qui le caractérise,

Supprimé : Le « Reblochon »/« Reblochon de Savoie » est le produit d'un terroir de montagne avec ses caractéristiques, son histoire et ses hommes.¶

Facteurs naturels :¶
Le cœur de l'aire couvre la chaîne des Aravis, du Reposoir et des Grandes Bornes (pré-Alpes du Nord). Cet ensemble constitue un terrain de formation calcaire et d'une altitude qui ne descend jamais en dessous de 500 mètres. On constate aujourd'hui que depuis les années 1945, l'aire de production s'est étendue à des zones de formations géologiques différentes. ¶

Elle englobe également les montagnes du massif cristallin du Mont-Blanc, les massifs calcaires des Préalpes, massifs du Haut Giffre, des Bornes et des Bauges dans sa partie Nord.¶

Si l'aire géographique se trouve forcément limitée à l'est par la région des Alpes avec des glaciers et des terrains inexploitable d'un point de vue agricole, elle s'étend vers l'ouest en Haute-Savoie jusqu'aux massifs du Semnoz (point culminant 1700m) et du Salève (1300-1380m).¶

Au sud, la région des gorges de l'Arly mise à part, la limite du département de la Savoie a été retenue.¶

Au nord, les abords trop peu élevés du lac Léman ont été exclus. La délimitation proposée comprend les communes situées sur les contreforts ouest du Salève lorsque leur altitude est assez élevée.¶

Ce vaste ensemble présente des sols plutôt calcaires et cristallins.¶ Ces reliefs bénéficiant du climat lémanique reçoivent une pluviométrie importante pendant l'année (environ 2 mètres d'eau par an). En moyenne les précipitations atteignent 1 600 mm en fond de vallée et plus de 2 800 mm sur les plus hauts sommets, du fait de son exposition directe aux flux d'Ouest.¶

C'est un milieu montagnard très arrosé, ce qui explique la présence de forêts de sapins et d'épicéa, ainsi que la pousse importante de l'herbe au printemps et en été, et des quantités importantes de neige en hiver. ¶

Dans cet espace il y a donc peu de terres à culture. L'élevage est une des principales richesses agricoles.¶

La vie des troupeaux est ainsi fortement influencée par les saisons : sortie de l'étable début mai, pâturage des parcelles du bas, puis montée vers les alpages début juin où ils resteront jusqu'au début du mois d'octobre. V... [1]

mais participe aussi largement à l'évolution de la texture et de la saveur de la pâte.

Le commerce du « Reblochon » prend de l'ampleur au XIX^{ème} siècle, créant une activité de négoce spécifique, facilitée par l'extension des voies de communication. La première moitié du XX^{ème} siècle voit la production de « Reblochon » s'étendre au delà même du berceau d'origine ce qui conduit les producteurs à protéger leur produit et définir des conditions de production particulières dès 1953.

5.2. Spécificité du produit

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

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

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

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le milieu montagnard très arrosé qui constitue l'intégralité de l'aire géographique permet la pousse importante de l'herbe au printemps et en été. La diversité des conditions du milieu telles que l'altitude et l'exposition des alpages, la nature des roches, se marque par une grande richesse botanique des prairies, chaque environnement se révélant par un cortège floristique original.

De nombreuses espèces présentes au sein de ces cortèges possèdent de fortes valeurs aromatiques qui participent à la typicité du « Reblochon » / « Reblochon de Savoie ». Des différences de caractéristiques sensorielles peuvent être associées aux natures différentes des foin et pâtures que l'on retrouve dans l'aire géographique.

Ce milieu rude est très contraignant pour les troupeaux, et seules les races de montagne sont aptes à supporter un mode de vie combinant la sédentarité hivernale dans les étables de la vallée et les importants déplacements quotidiens en alpage pendant la belle saison, pouvant représenter plusieurs centaines de mètres en altitude cumulée.

Ces races sont dans ces conditions aptes à produire un lait riche en protéines et de très bonne aptitude fromagère : le gel obtenu après adjonction de présure est ferme et le rendement fromager élevé.

Issu initialement d'une fabrication portant sur de faibles quantités de lait riche en matière grasse, le fromage « Reblochon »/« Reblochon de Savoie » est le résultat de la mise en œuvre d'une technologie simple (peu de réchauffage, ensemencement rapide, pas d'assèchement en cuve) qui entraîne des durées d'affinage courtes.

Ainsi, les caractéristiques organoleptiques du « Reblochon »/« Reblochon de Savoie », sont bien liées à l'alimentation des vaches laitières (pâturage, fourrages), issues d'une

Supprimé : Né en Haute-Savoie dans les montagnes du Pays de Thônes, le « Reblochon » est bien connu dans la région dès le XIII^{ème} siècle. A cette époque, le fermier qui louait un alpage devait s'acquitter auprès du propriétaire d'une rétribution proportionnelle à la quantité de lait produite dans une journée. Aussi, le jour où ce propriétaire ou son représentant venait mesurer cette production, le fermier ne trayait pas complètement les vaches. Dès le départ du propriétaire, il achevait la traite. Ce lait de seconde traite, produit de la « reblâche » pas très abondant était très crémeux puisque le lait de fin de traite produit un lait riche en matière grasse. Ainsi, les fromagers produisaient des fromages crémeux et de petite taille. ¶ Cette fraude est traduite en patois savoyard par le mot « rablasa » (marauder) ce qui a dû donner son nom au Reblochon. ¶ ... [2]

Supprimé : C'est un fromage riche avec un minimum 45% de matière grasse. ¶ Il a la forme d'un cylindre plat, légèrement détalonné et se caractérise par sa petite taille (environ 14 cm de diamètre) et son faible poids (450g-550g). ¶ Le petit « Reblochon »/« Reblochon de Savoie » possède, lui, un diamètre de 9 cm et un poids compris entre 230 et 280g. ¶ Le « Reblochon »/« Reblochon de Savoie » est un fromage qui ne nécessite pas un affinage long : entre 15 jours et un mois. ¶ Sa croûte fine, de couleur safranée est recouverte d'une fine mousse blanche (flore fongique). ¶ Elle renferme un fromage crémeux qui présente une pâte onctueuse et souple de couleur ivoire légèrement salée qui ... [3]

Supprimé : Le travail du fromager, fondé sur des savoir-faire ancestraux, joue un rôle essentiel dans la révélation du potentiel aromatique du « Reblochon »/« Reblochon de Savoie ». Le travail du lait cru sans transformation préalable, à température faible permet de l'exprimer au mieux. La traite bi-quotidienne impose une utilisation rapide et précise du lait. Mettre en œuvre du lait cru sous entend de travailler en cuves ouvertes afin de favoriser l'œil et la main du fromager qui s'adapte aux variations éventuelles du lait. ¶ L'affineur doit, quant à lui, s'assurer de plusieurs tâches et notamment, surveiller la température d'affinage puisqu'elle joue un rôle important sur la flore fongique (qui confère à la croûte son aspect caractéristique). ... [4]

flore adaptée aux conditions climatiques décrites ci-dessus et au maintien du savoir-faire des fromagers et affineurs.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006*]

Supprimé : Le « Reblochon »/ « Reblochon de Savoie » est un fromage fabriqué selon les savoir-faire anciens, à partir de lait cru issu de vaches laitières de races montagnardes locales, nourries à base d'herbe et de foin produits dans l'aire géographique.¶
Le berceau historique de l'appellation est centré sur le massif des Aravis, et reçoit une pluviométrie importante du fait de son exposition directe aux flux d'Ouest. L'humidité conjuguée à une altitude relativement modérée, favorise le développement des herbages et de la forêt. Cependant si les alpages sont nombreux et de bonne productivité herbagère (quantité et diversité), ils sont limités dans leur étendue par la présence de formations de calcaires urgoniens. Ceux-ci marquent leur présence par des formes de reliefs abrupts et des sols maigres dépourvus de sources. Les superficies des alpages correspondent de ce fait au pâturage d'un troupeau issu d'une exploitation familiale. La ressource alimentaire de base pour les animaux est l'herbe, abondante en période estivale et permettant de constituer des réserves pour l'hiver.¶
L'alimentation des vaches laitières est principalement composée d'herbe pâturée durant la période estivale et de fourrages secs durant la période hivernale. L'alimentation complémentaire est quant à elle limitée en quantité, afin de préserver une conduite peu intensive des élevages. Elle est exempte d'aliments fermentés qui peuvent influencer défavorablement l'odeur et le goût du lait et par conséquent du fromage. ¶
L'une des caractéristiques des exploitations laitières de l'aire géographique de l'appellation est l'utilisation d'alpages en été. Ces alpages présentent une grande diversité de végétation liée aux variations des conditions du milieu (sol, régime hydrique, exposition, altitude ...) et d'utilisation (pratiques pastorales). 11 types principaux de végétations des alpages et 25 sous-types ont été établis, permettant ainsi de classer l'ensemble des végétations rencontrées. 90 % des prairies sont des prairies permanentes à dominante de dactyle, considérée comme une très bonne graminée fourragère, de trèfle blanc et trèfle des prés. On y retrouve des prairies de fauche grasses avec de l'oseille sauvage, des prair[... [5]

Supprimé : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Reblochon_cle83bcc6.pdf¶

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.