

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « BRIE DE MELUN »
Homologué par l'arrêté du , JORF du
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité
12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93 555 Montreuil-sous-Bois Cedex
TEL : 33 (0)1 73 30 38 99
FAX : 33 (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Union interprofessionnelle de défense, de gestion et de contrôle du Brie de Meaux et du Brie de Melun
Adresse: 13 rue des Fossés – 77000 Melun
[tél] 01 64 37 13 92
[fax] 01 64 87 04 27
[courriel] odgbriemeauxmelun@gmail.com

Composition: Producteurs, Collecteurs, Fabricants et Affineurs
Statut juridique : Association loi 1901

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT

Brie de Melun

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Brie de Melun » est un fromage à pâte molle, fabriqué exclusivement avec du lait cru de vache. C'est un fromage à caractère lactique prédominant.

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat à bords saillants ou à bords arrondis. La taille du moule utilisé est comprise entre 27 cm et 28 cm de diamètre intérieur.

Le fromage présente une croûte fine, dite fleurie, recouverte d'un feutrage blanc, parsemé de stries ou de taches rouges ou brunes.

Sa pâte est légèrement salée et contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 g de fromage sur l'extrait sec total et 40 grammes de matière sèche pour 100 g de fromage.

A 5 semaines d'affinage, le « Brie de Melun » est un fromage de couleur blanche. Il a une pâte friable, légèrement coulante sous croûte. Il a une saveur d'abord lactée puis de levure et un goût légèrement acide.

Entre 5 et 8 semaines, il s'affine doucement de la croûte vers le cœur, sa consistance s'assouplit. Son arôme se développe.

Au bout de 8 à 10 semaines, le « Brie de Melun » est affiné à cœur, sa pâte est alors homogène, sa consistance est souple à légèrement coulante. Il possède une pointe d'amertume, un goût de lait et une saveur persistante. Il a une odeur équilibrée entre l'animal et le végétal.

La durée d'affinage est d'au minimum 5 semaines à compter du jour d'emprésurage.

Son poids est compris entre 1,5 kilogramme et 2,2 kilogrammes.

Le fractionnement du « Brie de Melun » ne peut être effectué qu'en demi-fromage ou en portions, en pointe du centre au talon, à l'issue des 5 semaines minimum d'affinage.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2017 :

Département de l'Aube (10) :

- Communes retenues en entier :

Avant-Les-Marcilly, Avon-La-Peze, Bercenay-Le-Hayer, Bourdenay, Bouy-Sur-Orvin, Charmoy, Courceroy, Dierrey-Saint-Julien, Dierrey-Saint-Pierre, Echemines, Faux-Villecerf, Fay-Les-Marcilly, Ferreux-Quincey, Fontaine-Macon, Fontenay-De-Bossery, Gumery, La Louptiere-Thenard, Marcilly-Le-Hayer, Marigny-Le-Chatel, Marnay-Sur-Seine, Le Meriot, Mesnil-Saint-Loup, La Motte-Tilly, Nogent-Sur-Seine, Planty, Pont-Sur-Seine, Pouy-Sur-Vannes, Prunay-Belleville, Rigny-La-Nonneuse, Saint-Aubin, Saint-Flavy, Saint-Lupien, Saint-Nicolas-La-Chapelle, Soligny-Les-Etangs, Trainel, Trancault, Villadin ;

- Commune retenue en partie : Aix-Villemaur-Palis

Seine-et-Marne (77) : toutes les communes ;

Yonne (89) :

La Belliole, Brannay, Champigny, La Chapelle-Sur-Oreuse, Chaumont, Cheroy, Compigny, Courlon-Sur-Yonne, Courtoin, Cuy, Dollot, Domats, Evry, Foucheres, Gisy-Les-Nobles, Jouy, Lixy, Michery, Montacher-Villegardin, Pailly, Plessis-Saint-Jean, Pont-Sur-Yonne, Saint-Agnan, Saint-Serotin, Saint-Valerien, Savigny-Sur-Clairis, Serbonnes, Sergines, Thorigny-Sur-Oreuse, Vallery, Vernoy, Villeblevin, Villebougis, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-La-Dondagre, Villeneuve-La-Guyard, Villeperrot, Villeroy, Villethierry, Perceneige, Vinneuf.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie pour les communes retenues en partie.

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

4.1. Identification des opérateurs

Chaque opérateur remplit une déclaration d'identification, selon un modèle préétabli, validé par le Directeur de l'INAO. Le groupement enregistre cette déclaration d'identification. Par cette déclaration, chaque opérateur s'engage à respecter les conditions de production de l'AOP « Brie de

Melun ».

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

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 et, au minimum :

Les fabricants et affineurs tiennent régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties des fromages ou tout document comptable équivalent.

Les producteurs de lait tiennent à la disposition des services de contrôle :

- Un cahier d'épandage ;
- Un enregistrement des fourrages grossiers, coproduits et concentrés distribués au troupeau laitier ;
- Les factures (ou bons de livraison) mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés, reprenant l'intitulé exact de l'aliment utilisé.

4.3. Connaissance et suivi de la production

Le groupement adresse chaque année à l'INAO des données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Brie de Melun ».

4.4. Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique par sondage vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. L'âge des fromages contrôlés varie selon la séance d'examen. Les fromages ont soit entre 5 et 7 semaines d'affinage, soit entre 8 et 10 semaines d'affinage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Les conditions de production du lait

5.1.1. Le cheptel

Le troupeau laitier regroupe l'ensemble des vaches laitières présentes sur l'exploitation, y compris les génisses sevrées et les vaches tarées.

Il est constitué au minimum à 80 % par des animaux nés sur l'exploitation ou issus de troupeaux laitiers situés dans l'aire géographique de l'appellation « Brie de Melun ». Les taureaux reproducteurs sont améliorateurs en taux protéique et ce dans 50% minimum des accouplements. Sont inclus les taureaux de saillies naturelles indexés positivement sur ascendance.

5.1.2. Logement

Le recours à la paille pour le couchage est obligatoire avec une quantité minimum pendant la période stabulation intégrale de :

- 0,5 kg en moyenne par jour et par vache laitière en production pour le système logette,
- 5 kg en moyenne par jour et par vache laitière en production pour le système stabulation libre.

Pour les vaches laitières en production, la paille est stockée à l'abri.

5.1.3. Fourrages grossiers

La ration totale est définie comme l'ensemble des fourrages grossiers (ration de base) et des concentrés distribués.

On considère comme étant de l'herbe dans le présent cahier des charges, tout produit issu de prairies permanentes, temporaires ou artificielles à base de graminées et/ou de légumineuses.

Sont autorisés comme fourrages grossiers :

- L'herbe pâturée, distribuée en vert ou conservée sous forme d'ensilage, de foin, enrubannée ou déshydratée,
- Les céréales et légumineuses immatures, distribuées en vert ou conservées sous forme d'ensilage,
- Le maïs et le sorgho, distribués en vert ou conservés sous forme d'ensilage ou déshydratés,
- Les drèches de céréales,
- Les betteraves fourragères et autres racines et tubercules, ainsi que leurs pulpes fraîches, surpressées ou déshydratées,
- Les pailles de céréales, de légumineuses et d'oléagineux.

Les betteraves fourragères et les pommes de terre sont soigneusement nettoyées avant leur distribution. Elles sont distribuées propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves et les pommes de terre sont préparées chaque jour.

En cas d'affouragement en vert, le fourrage, récolté proprement, est ramené à l'état frais à la ferme et ne subit pas de réchauffement avant d'être distribué aux vaches laitières. Le délai maximum de consommation ne dépasse pas 24 heures après la fauche.

5.1.4. Concentrés

Sont autorisés comme concentrés :

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines de légumineuse et produits dérivés
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés
- Mélasse de betterave ou de canne à sucre,
- Lactosérum (uniquement pour les producteurs fermiers),
- Additifs nutritionnels sauf méthionine protégée, urée et ses dérivés,
- Additifs zootechniques.

Le concassage et le traitement des céréales sont uniquement mécaniques.

Les aliments liquides sont autorisés sous réserve que leur composition soit clairement spécifiée et respecte la liste des aliments autorisés.

Tout additif alimentaire visant à modifier directement la composition du lait est interdit.

L'apport en aliments concentrés est plafonné à 25% de la matière sèche de la ration totale en moyenne annuelle par vache laitière en production et par jour.

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 « Brie de Melun ». 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.

5.1.5. Autonomie alimentaire

Annuellement, l'affouragement du troupeau laitier repose sur une autonomie d'exploitation combinée à une autonomie de zone :

- Autonomie d'exploitation : La part moyenne annuelle des aliments provenant de l'aire géographique et issus de l'exploitation représente au moins 50% de la matière sèche de la ration totale du troupeau.
- Autonomie de zone : La part des aliments issus de l'aire géographique de production représente au moins 80% de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier.

5.1.6. Alimentation

La ration de base des vaches laitières en production est diversifiée. Elle comprend chaque jour de l'année, au minimum 3 constituants dont 2 obligatoires :

- Un à base d'herbe en frais ou conservée représentant au moins 4 kg de matière sèche. L'herbe est pâturée ou distribuée aux vaches laitières en production. Un minimum de 2 kg de cette matière sèche doit provenir d'une légumineuse fourragère.
- La pulpe de betteraves ou la betterave fourragère, à hauteur de 2 kg de matière sèche minimum.

L'aliment principal ne peut dépasser 60 % de la ration de base en matière sèche. Quand la ration de base intègre plus de 60 % d'herbe, les 3 constituants ne sont pas obligatoires.

Après sevrage et avant la première lactation, les génisses suivent une période de pâturage d'une durée de 5 mois minimum dans l'aire géographique.

5.1.7. Entretien des surfaces fourragères

Afin de maintenir l'équilibre et la qualité des terres fourragères, les conditions suivantes s'appliquent toute l'année :

Une prairie ne peut être exploitée (en fauche, pâturage ou ensilage) dans les 30 jours qui suivent une fertilisation organique, sauf en cas d'utilisation de compost défini selon les termes de la réglementation en vigueur relative au compostage en établissement d'élevage, où le délai est ramené à 21 jours.

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

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, les seules fumures organiques autorisées sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous produits), déchets verts.

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

Conditions d'épandage des fumures organiques d'origine non agricoles : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, ...), les quantités, ... Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâturages destinés à l'alimentation du troupeau laitier dont le lait est destiné à la production du « Brie de Melun », il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant utilisation. De fait, les surfaces doivent être utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine « Brie de Melun ».

5.2. Les conditions de fabrication

5.2.1. Lait mis en œuvre

La collecte de lait est réalisée toutes les 48 heures au maximum et le temps qui sépare cette collecte de l'utilisation du lait pour l'ensemencement en ferments adaptés à la fabrication du « Brie de Melun » est de 36 heures au maximum.

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du « Brie de Melun » est un lait cru de vache standardisé en matière grasse par écrémage d'une partie du lait à 40°C maximum, ajouté à du lait entier.

Le lait est mûri sous forme de pré-maturation et/ou de maturation. Dans ce cas, la durée de pré-maturation est inférieure à 48 heures à une température maximale de 35°C et la durée de maturation est inférieure à 7 heures à une température maximale de 31°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, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures, dont l'innocuité est démontrée, le chlorure de calcium et le sel.

En outre, il est interdit pour la fabrication du « Brie de Melun » d'utiliser des laits :

- Microfiltrés,
- Recombinés, reconstitués, dilués, l'addition de poudre de lait étant notamment interdite à l'exception des levains,
- Concentrés en totalité ou en partie par un procédé quelconque (ultra filtration ou autre méthode).

L'adjonction de protéines est interdite.

Seuls les levains peuvent être fabriqués à partir de poudre à base lactée. La proportion d'incorporation de levain n'excède pas 4 % du volume de lait mis en fabrication. La température de culture des ferments lactiques n'excède pas 25°C.

L'ensemencement en culture thermophile est interdit.

5.2.2. Transformation :

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

La conservation sous atmosphère modifiée (conditionné dans un sachet dans lequel l'air a été remplacé par un gaz ou dans un mélange de gaz spécifiques, dans le but d'allonger la durée de vie) des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

Le jour de fabrication est défini comme étant le jour d'emprésurage.

L'utilisation du bois, du jonc et de la paille sont autorisés durant les étapes de transformation et d'affinage des fromages.

La fabrication du « Brie de Melun » répond aux conditions particulières suivantes :

Emprésurage :

A l'emprésurage, le lait a une température maximale de 31°C et doit avoir atteint une acidité supérieure à 21° Dornic ou un pH inférieur à 6,5. La coagulation dure au minimum 16 heures.

L'opération d'emprésurage des laits est réalisée exclusivement avec de la présure d'origine bovine par une dose maximale de 15mg/100L et une force maximale de 750mg de chymosine par litre.

A l'issue de la coagulation, le pH est inférieur à 4,8 ou l'acidité est supérieure à 60°Dornic.

Moulage :

Le caillé peut subir un tranchage et fait l'objet d'un brassage pour aboutir à un décaillage grossier. Le caillé est déposé dans les moules sur des stores. Le moulage est effectué manuellement à la

louche. Les moules sont cylindriques, d'un diamètre intérieur de 27 à 28 centimètres. Le fromage est retourné au moins deux fois avant le démoulage.

Egouttage :

L'égouttage est lent et spontané. Il dure au minimum 18h.

Salage :

Le salage est effectué exclusivement au sel sec sur les deux faces et le talon, dans un délai maximum de 48h après le démoulage.

Séchage/Ressuyage :

Durant la période de séchage, après égouttage, le fromage peut être placé sur un store en matériau d'origine végétale en vue de faciliter ce séchage.

Après salage, le fromage subit un séchage – ressuyage pour une durée minimum de 10 jours à une température comprise entre 6°C et 12°C.

5.2.3. Transport avant affinage

Les fromages “ frais de sel ” (fromages fabriqués depuis moins de 7 jours) peuvent être transportés entre opérateur(s) habilité(s) à une température positive pouvant aller jusqu'à 12°C, dans un délai de 24 heures de transport maximum. Toute durée de transport au-delà de 24 heures est à rajouter aux 5 semaines minimum d'affinage.

5.2.4. Affinage

A compter du jour d'emprésurage, la durée d'affinage est d'au minimum cinq semaines. Le « Brie de Melun » s'affine de la croûte vers le centre. Les fromages sont retournés régulièrement, au moins une fois par semaine.

Les fromages sont retournés manuellement pendant toute la durée d'affinage.

L'affinage peut être effectué sur des planches en bois.

Pendant la phase d'affinage, les fromages sont placés dans des caves d'affinage avec une température comprise entre 4°C et 14°C et une hygrométrie comprise entre 80% et 98%.

5.2.5. Expédition

Le « Brie de Melun » est conditionné sous emballage papier ou film plastique, sur paille ou non. Il est acheminé en carton, ou en boîte, ou en caissette en bois ou en caisse-navette.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique de l'AOP « Brie de Melun » correspond à la région naturelle de la Brie qui constitue, dans la partie orientale de l'Île-de-France, une région naturelle bien délimitée sur la base de la composition du sol et du relief. Le paysage de l'aire géographique est constitué de vastes plateaux s'étendant pour l'essentiel entre l'aval de la vallée de la Marne et la partie centrale de la vallée de la Seine. Du fait de l'imperméabilité du sous-sol, les eaux ne s'infiltrent pas et le paysage est sculpté par de multiples vallées.

Les plateaux recouverts de lœss sont fertiles et favorables à la grande culture céréalière et fourragère. Les versants des modestes vallées, recouverts d'argiles, sont moins propices à la culture des céréales et portent des prairies propices au pâturage, comme dans les fonds des vallées.

6.1.2. Facteurs humains

Historiquement les plateaux étaient consacrés aux cultures céréalières, l'élevage s'était quant à lui installé dans les vallées et les coteaux, là-même où se trouve la ville de Melun.

Au XVIII^{ème} siècle, les agronomes recommandèrent de remplacer dans la rotation (pratique de l'assolement triennal) la jachère par une culture de légumineuse en prairie temporaire. Outre les effets bénéfiques pour la production céréalière, cette pratique permettait de produire d'importantes quantités de fourrage utilisées pour nourrir des animaux. A partir de ce moment, certaines exploitations céréalières de la Brie se tournèrent vers la polyculture élevage.

La Brie ne devint pas pour autant une terre d'élevage spécialisée, la particularité du système briard étant d'intégrer l'élevage dans une rotation à la base tournée vers la production céréalière. La paille issue de cette importante production céréalière était utilisée pour la litière des vaches.

Avec le développement de l'industrie de l'alcool et du sucre, la production de betterave sucrière devint également une composante essentielle de la polyculture de la Brie. Les coproduits étaient consommés par le bétail, considéré comme le meilleur moyen de valoriser tout ce que produisaient les fermes et qui ne pouvait être commercialisé. On retrouvait donc dans l'alimentation du troupeau un grand nombre de sous produits de céréales (pailles, menues pailles et sons), mais aussi des tourteaux et de la betterave.

Le Brie était fabriqué dans les fermes, la taille des moules correspondait à la quantité de lait disponible sur l'exploitation. A la fin du XIX^{ème} siècle, la production de fromage étant rémunératrice les conditions de fabrication s'améliorèrent. La technologie fut mieux maîtrisée, faisant émerger deux types de fromage : le « Brie de Melun » de petite taille avec une technologie de type lactique et des fromages de plus grand format avec une technologie de type caillé présure.

Aujourd'hui ces différents savoir-faire sont toujours mis en œuvre : production du lait riche en matière protéique apte à la transformation fromagère, maturation du lait et mise en œuvre d'une coagulation longue pour aboutir à un caillé lactique, puis brassage du caillé et mise en moule en petits moules.

6.2. Spécificité du produit

Le « Brie de Melun » est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte fleurie, à caractère lactique prédominant.

Fabriqué dans des moules cylindriques d'un diamètre de 27 à 28 centimètres, il a la forme d'une galette aux bords saillants ou arrondis.

Lorsqu'il est affiné, il présente une croûte fine recouverte d'un fleurage blanc, parsemé de stries ou de taches rouges ou brunes.

A 5 semaines d'affinage, le « Brie de Melun » a une pâte friable légèrement coulante sous croûte. Il a une saveur d'abord lactée puis de levure et un goût légèrement acide.

Entre 5 et 8 semaines, il s'affine doucement de la croûte vers le cœur, sa consistance s'assouplit, son arôme se développe. Au bout de 8 à 10 semaines, affiné à cœur, sa consistance est souple à légèrement coulante ; il possède une pointe d'amertume, un goût de lait et une saveur persistante.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Dans cette région à vocation céréalière, les exploitations en polyculture élevage emploient des légumineuses, des betteraves et une grande variété de produits dérivés de la betterave et des céréales disponibles localement pour nourrir leurs troupeaux. Ces rations à base de coproduits donnent un lait relativement pauvre en matière grasse mais riche en matière protéique et donc propice à la transformation fromagère. Par ailleurs le logement des vaches sur paille permet le maintien d'un écosystème microbien ayant une influence sur la flore naturelle des laits crus.

En effet, outre les conditions d'alimentation des vaches, le « Brie de Melun » tire sa spécificité de la mise en œuvre exclusive de lait cru et de sa technologie de fabrication lactique. Cela requiert un savoir-faire que les fabricants de l'aire géographique ont développé et préservé.

Développé à l'origine dans les fermes où on avait recours à des méthodes de fabrication nécessitant un matériel simple et laissant de la souplesse aux fermières pour faire face à leurs différentes tâches, ce savoir-faire s'illustre notamment au travers de la maturation du lait, de la durée de coagulation longue (16 heures minimum), du caillé qui est brisé et brassé pour commencer à l'égoutter en bassine et du recours à des moules de diamètre réduit pour pallier la friabilité du fromage.

Enfin les soins aux fromages dès le salage au sel sec et tout au long de l'affinage permettent au « Brie de Melun » d'exprimer ses arômes spécifiques.

Notoriété du « Brie de Melun »

Au XVII^{ème} siècle, le grammairien Furetière évoque dans son dictionnaire le Brie, très probablement de Melun. Il en parle comme d'un fromage de garde, en effet la technologie lactique fait qu'il se conserve plus longtemps que le « Brie de Meaux ».

En 1900, l'agronome A. Vivier publie un ouvrage intitulé Fromage de « Brie de Melun », dans lequel il donne l'origine de ce fromage, sa méthode d'obtention et les résultats financiers de l'époque.

Le premier Syndicat de défense du véritable « Brie de Melun » visant à réunir les cultivateurs de l'arrondissement de Melun et des arrondissements limitrophes du département de Seine-et-Marne fut fondé en 1913. Il avait pour but de rechercher de nouveaux débouchés et de lutter contre les imitations.

Le « Brie de Melun » obtint l'Appellation d'Origine en août 1980.

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-SOUS-BOIS 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
Téléphone : 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 R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise en 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

L'étiquetage du « Brie de Melun » comporte :

- Le nom de l'appellation,
- Le symbole « AOP » de l'Union européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Principaux points à contrôler	Valeur de référence	Méthodes d'évaluation
1 : Production du lait	Dans l'aire géographique	Documentaire et/ou visuelle
2 : Autonomie Alimentaire	- au moins 50% d'autonomie d'exploitation - au moins 80% d'autonomie de zone	Documentaire
3 : Ration de base	- ration de base composée d'au moins 3 constituants (sauf si l'herbe dépasse 60%) - L'aliment principal ne peut dépasser 60 % de la quantité de fourrages grossiers, sauf s'il s'agit d'herbe.	Documentaire et/ou visuelle
4 : Collecte de lait	Dans l'aire géographique de l'AOP	Documentaire et/ou visuelle
5 : Fabrication du « Brie de Melun »	Atelier situé dans l'aire géographique	Documentaire et/ou visuelle
6 : Le « Brie de Melun » est fabriqué exclusivement avec du lait cru de vache.	Lait cru	Documentaire et/ou visuelle
7 : Conditions de coagulation du lait	Le lait subit une coagulation de 16 heures au moins. Le caillé fait l'objet d'un brassage	Documentaire et/ou visuelle
8 : Conditions de moulage des fromages	Le « Brie de Melun » est moulé manuellement à la louche	Visuelle
9 : Conditions de salage des fromages	Au sel sec exclusivement.	Documentaire et/ou visuelle
10 : L'affinage du « Brie de Melun »	Ateliers situés dans l'aire géographique	Visuelle et/ou documentaire
11 : Durée d'affinage des fromages	Minimum 5 semaines à compter du jour d'emprésurage	Documentaire
12 : L'appellation d'origine « Brie de Melun » fait l'objet d'un examen organoleptique (aspect, forme, pâte, texture, odeur, goût)	Avis conforme de la Commission	Examen organoleptique