

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire

n°

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

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 ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : ~~(33) (0)1 73 30 38 04~~

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura

~~Avenue de la Résistance, BP 20035, 39801 Poligny Cedex 1~~

1, Rue de la Maison du Comté

39800 Poligny

Tél : (33) (0)3 84 37 37 57, ~~fax : 03 84 37 78 12.~~

Courriel : syndicat@bleu-de-gex.com

~~Composition : Producteurs et transformateurs.~~

Il est composé de toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'affinage prévues par le cahier des charges de l'Appellation d'Origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

~~TYPE DE PRODUIT~~

~~Classe 1-3 Fromages~~

1. NOM DU PRODUIT

« Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est un fromage obtenu exclusivement avec du lait de vache transformé à l'état cru.

Sa pâte persillée, non cuite, non pressée, contient au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ~~ne doit pas être~~ n'est pas inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage.

Il se présente sous la forme de meules à faces planes, avec des angles nettement arrondis entre les faces et le talon, d'un poids de 6 à 9 kilogrammes, et d'un diamètre compris entre ~~34~~ **33** et ~~35~~**37** cm au moment de la commercialisation.

La croûte est fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites taches rougeâtres à brunâtres. La croûte présente des traces de trame de toile et éventuellement des traces de pli de toile.

~~La pâte est douce,~~ De couleur blanche à ivoire, pouvant présenter **des trous de moulage et une légère quelques** ouvertures fermentaires, la pâte est et marbrée de moisissures **bleues à bleues-vertes** assez pâles.

Les zones de bleu, **les zones** de protéolyse (aspect jaune) et ~~éventuellement les zones~~ crayeuses **éventuelles** (blanches et sèches **mats**) sont réparties ~~uniformément sur la tranche~~ **sur la coupe** du fromage.

Les marques de piqûre peuvent être apparentes et être associées **sur la coupe** à des développements de moisissures bleues ou blanches.

La pâte est globalement souple, soluble et légèrement granuleuse. Par endroits, elle est plus onctueuse et fondante, tandis qu'à d'autres, elle peut être légèrement crayeuse.

Le goût du « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est soutenu par des saveurs légèrement salées et légèrement amères. Son goût caractéristique repose sur des notes lactiques à champignons des bois, avec selon l'âge quelques notes végétales et fraîches, sous-bois humide ou encore animal et torréfié.

Les fromages ont une teneur en sel (NaCl) minimale de 0,8 gramme pour 100 grammes de fromage.

A partir du cinquantième jour d'affinage, le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est qualifié de « Perrachu »; il se présente alors sous la forme d'une meule plus compacte. La croûte, plus sèche et moins blanche, peut présenter des taches (jaunes, jaune orangé, brunes, gris foncé).

La pâte est plus foncée, de couleur ivoire jauni jusqu'à brun, souvent compacte, moins aérée, les trous de moulage pouvant en être absents.

Les zones blanches sont quasiment absentes tandis que les zones de protéolyse sont plus développées.

Le bleu est plus intensément développé et foncé.

La texture est moins souple et plus tapissante en bouche.

Le goût est plus intense, plus persistant, soutenu par des saveurs dont l'équilibre change : plus salé mais sans excès, moins amer, voire légèrement sucré.

Le goût caractéristique repose sur des notes de champignon plus avancé, de sous-bois moussu, et selon les fromages, de torréfié, de cuir mouillé, de minéral.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

~~L'aire géographique dans laquelle doivent être réalisés La production laitière (la traite), la transformation en fromage et l'affinage du fromage, ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 25 juin 2026. correspond à la partie montagneuse des départements de l'Ain et du Jura. Cet ensemble constitue le massif des Monts du Jura.~~

Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent englobe le territoire des Elle s'étend aux communes ou parties de communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2026 :

Département de l'Ain

Communes en entier :

Apremont, Belleydoux, **Brénod**, **Champdor-Corcelles**, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Echallon, Gex, Giron, **Le Poizat-Lalleyriat** (~~Le Poizat, Lalleyriat~~), Léaz, Lélex, Mijoux, Montanges, Plagne, Saint-Germain-de-Joux.

Communes retenues en partie (~~les parties situées à une altitude d'au moins huit cents mètres~~) :

Billiat, Collonges, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Farges, **Haut Valromey** (~~Bellegarde-sur-Valserine pour la partie située au nord-est du Rhône ou de la Valserine, Grand Abergement, Petit Abergement~~) Injoux-Génissiat, **Les Neyrolles**, Péron, **Saint-Jean-de-Gonville**, Sergy, **Thoiry**, **Valserhône** (~~Châtillon-en-Michaille, Lanerans~~), Vesancy, Villes.

Département du Jura,

Communes en entier :

Bellecombe, **Bellefontaine**, **Bois d'Amont**, Les Bouchoux, **Chassal-Molinges** (~~Chassal, Molinges~~), La Chaumusse, La Chaux-du-Dombief, Choux, Coiserette, Coyrière, **Les Crozets**, **Etival**, **Foncine-le-Bas**, **Foncine-le-Haut**, Fort-du-Plasne, **Grande-Rivière Château** (~~Grande-Rivière, Château-des-Prés~~), **Hauts-de-Bienne** (~~Lézat, La Mouille~~), Lac-des-Rouges-Truites, Lajoux, Lamoura, Larrivoire, **Leschères**, Longchaumois, **Morbier** (~~Faneua~~), Les Moussières, **Nanchez** (~~Chaux-des-Prés, Prénovel, Villard-sur-Bienne, Les Piards~~), La Pesse, Prémanon, La Rixouse, Rogna, **Les Rousses**, Saint-Claude, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Pierre, **Septmoncel Les Molunes** (~~Septmoncel et Les Molunes~~), Vaux-lès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur, Viry, Vulvoz.

Communes retenues en partie :

Lavancia-Epercy (~~à l'exclusion du territoire de l'ancienne commune d'Epercy~~), Saint-Maurice-Crillat (~~à l'exclusion du territoire de l'ancienne commune de Crillat~~).

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » ~~est tenu de remplir~~ **remplit** une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard un mois avant le début de l'activité concernée, suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.2. Obligations déclaratives

4.2.1. Déclaration de non-intention de production

L'intention d'interrompre la production d'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » pendant plus de deux mois est signalée par le fabricant au groupement.

4.2.2. Obligations déclaratives liées aux conditions de production

En cas d'alimentation du troupeau laitier avec de l'affouragement vert, l'exploitant prévient le groupement par écrit, pour chaque période d'affouragement : dates de début et de fin de chantier, nom de la parcelle, nature du fourrage récolté.

4.2.3. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque atelier ~~est tenu de retourner~~ **retourne** chaque mois, pour le 15 du mois suivant, correctement remplie, une fiche de renseignements statistiques relatifs à la production et à la commercialisation de l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » demandée par le groupement.

4.3. Tenue de registres

4.3.1. Traçabilité

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

Producteur de lait **dont producteur fermier** :

- Les volumes journaliers de lait ~~livrés destinés à la transformation en « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel », traités~~ par chaque producteur ;
- **Les volumes journaliers de lait transformés à la ferme.**

Transformateur/affineur **dont producteur fermier** :

- Les quantités de lait destinées à la transformation en « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel », collectées à chaque tournée et leur provenance ;
- Les quantités de lait transformées en « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » par jour de fabrication ;
- **Le nombre de fromages produits en appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » par jour de fabrication.**

Affineur :

- ~~Le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » ;~~
- ~~Le nombre de « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » affinés/conditionnés.~~

Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents ~~destinés à vérifier~~ **suivants** :

- ~~le chargement global de l'exploitation~~
- ~~la nature et les quantités de fumures minérales utilisées~~
- ~~la nature, le volume et la provenance des fourrages achetés~~
- ~~la nature et les quantités d'aliments complémentaires utilisés~~
- ~~les éléments donnés par le fournisseur de fumures organiques d'origine non agricole~~
- ~~la (les) date(s) de mise au pâturage et la (les) date(s) de rentrée à l'étable~~
- **Cahier d'enregistrement des récoltes de fourrages, dont les fourrages en vert**
- **Cahier d'épandage : date, parcelle, surface, nature effluent, teneur en azote, quantité épandue, calcul dose d'azote par hectare**
- **Plan d'alimentation**
- **Cahier de pâturage mentionnant les dates d'entrée et de sortie des animaux dans les parcelles**
- **Factures et bons de livraison des achats d'animaux, d'intrants, d'engrais, de fourrages, d'aliments, de semences, de produits de nettoyage**
- **Etiquettes ou fiches techniques des aliments, semences, produits de nettoyage et d'hygiène de traite**
- **Bons de livraison des boues de station d'épuration**
- **Attestations des fournisseurs de l'absence d'OGM dans les aliments des animaux**
- **Carnet de collecte (quotidien)**
- **Fiche de contrôle de la machine à traire et du tank à lait**
- **Factures de réparation de la machine à traire et du tank le cas échéant**
- **Facture du matériel de remplacement des manchons et flexibles**
- **Document de notification des mouvements d'animaux**
- **Registre des intrants dans le méthaniseur**
- **Registre des traitements phytosanitaires**
- **Résultats d'analyses de lait ou rapport d'un technicien qualifié (en cas d'emploi de désinfectant en ferme)**

Les transformateurs ~~et/ou~~ /affineurs tiennent à la disposition des structures de contrôle les documents **suivants** : destinés à vérifier le respect des paramètres de fabrication définis au chapitre 5, et notamment le cahier de fabrication où est inscrit la température d'emprésurage, les factures de présure, d'additifs ou d'auxiliaires, etc.

- **Liste à jour des producteurs collectés mentionnant ceux habilités depuis moins de 1 an**
- **Plan des installations**
- **Enregistrement des températures du lait à l'atelier de transformation avant fabrication**
- **Procédure d'identification des fromages**
- **Liste des ingrédients utilisés ou fiches techniques ou étiquettes**
- **Liste des produits de nettoyage utilisés ou fiches techniques ou étiquettes**
- **Procédure de fabrication**
- **Procédure de préparation des levains**
- **Registre de fabrication avec les horaires**
- **Système de définition des lots**
- **Fiche d'étalonnage des thermomètres**
- **Fiches de suivi d'affinage**
- **Documents d'enregistrement des températures des caves**
- **Diagramme d'affinage**
- **Facture d'achat des planches ou attestation du fournisseur**

4.4. Éléments de marquage des produits

Une plaque de caséine de couleur ivoire, **portant la mention « Bleu de Gex »**, qui assure l'identification de l'atelier, ~~doit être~~ **est** apposée sur le fromage au cours de la fabrication, **sur la face qui porte en creux la marque GEX** ; elle apporte l'identification de l'atelier et le ~~jour~~ **mois** de fabrication du fromage. Cette plaque de caséine est distribuée par le groupement. **Le jour de fabrication est inscrit à proximité de cette plaque.**

4.5. Contrôle des produits

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages **prêts à être commercialisés** sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

On entend par « surfaces fourragères ou potentiellement fourragères »,

- **Les surfaces effectivement fourragères, soit les surfaces en herbe et les surfaces en autres fourrages ;**
- **Les surfaces en cultures annuelles non fourragères mais susceptibles de devenir fourragères par l'assolement pratiqué.**

Sont exclus de ces surfaces : les forêts, les vignes, les vergers (hors prés-vergers) et les surfaces à usage non agricole.

5.1. Conduite des surfaces et fertilisation

5.1.1. Gestion des prairies

Les prairies permanentes sont des prairies naturelles ou des prairies qui n'ont pas été retournées depuis plus de 5 ans et implantées à partir de mélanges comportant au moins 5 espèces prairiales pérennes complémentaires, dont trois graminées et deux légumineuses. Elles représentent au moins 80 % de la surface fourragère de l'exploitation.

Le sursemis sans labour d'une prairie qui aurait été endommagée, ne remet pas en cause son statut de « prairie permanente ».

Toutes les surfaces en herbe de l'exploitation sont pâturées et/ou fauchées au moins une fois par an.

5.1.2. Fertilisation des surfaces fourragères et potentiellement fourragères

5.1.2.1. Doses de fertilisants sur les prairies

Compte tenu de l'impact de la biodiversité des prairies sur la richesse du produit, les réensemencements se font à partir d'un mélange avec au moins une graminée et une légumineuse et comprenant au moins quatre espèces.

Les doses d'épandage sur les prairies sont limitées de façon à préserver leur flore naturelle.

La fertilisation azotée totale ne dépasse pas 100 unités d'azote par hectare et par an pour chacune des parcelles, sauf pour les parcelles ne recevant que des effluents solides (compost ou fumier) qui peuvent recevoir jusqu'à 120 unités par hectare et par an. L'épandage de fumure minérale de synthèse ne peut se faire qu'après la fauche de la première coupe et la dose est limitée à 35 20 unités d'azote par hectare et par an, en moyenne sur les surfaces en herbe de l'exploitation.

Le nombre d'épandages de fumure organique est limité à 3 par parcelle et par an.

Chaque passage de fumure organique est limité en volume à 30 T/ha pour du fumier ou 30 m³/ha pour des effluents liquides.

La dose annuelle totale par parcelle est limitée à 50 T/ha de fumier ou 50 m³/ha d'effluents liquides.

5.1.2.2. Origine et nature des fertilisants

~~Pour~~ Les seules fumures organiques ~~sont~~ autorisées **proviennent de l'aire géographique** et sont **le compost, le fumier, le lisier, le purin, ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, types boues d'épuration, les co-composts agricoles « fumier déchet vert » déchets verts.**

Pour être épandus, les composts de déchets verts sont sous forme de compost ou de co-compost et qui sont issus de l'exploitation.

Les boues d'épuration stabilisées sont autorisées à l'épandage seulement si elles proviennent ~~de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel »~~ **de stations traitant exclusivement les effluents et matières premières des ateliers de transformation habilités en AOP.**

Les boues d'épuration ne sont pas épandues entre le 15 juin et le 15 septembre.

~~Les fumures provenant d'animaux nourris à l'ensilage sont interdites.~~

Ne peuvent être épandus que des effluents d'élevages dont les animaux sont nourris sans aliment fermenté.

A compter du 1^{er} janvier 2031, ne pourront être épandus que des effluents d'élevages dont les animaux sont de plus nourris sans OGM.

Les digestats de méthaniseurs sont autorisés si :

- **L'unité de méthanisation est implantée sur l'exploitation.**
- **Le méthaniseur est alimenté uniquement avec des intrants produits sur l'exploitation ou par la fromagerie à laquelle l'exploitation livre son lait.**

5.1.2.3. Conditions d'épandage

Tout épandage est interdit sur la neige. L'épandage du lisier est interdit sur sol gelé.

5.1.2.4. Délai d'exploitation après épandage

Toute exploitation de la surface fourragère **herbagère** (pâturage et fauche) est interdite moins de ~~quatre semaines~~ **30 jours** après la date d'épandage de la fumure organique.

5.1.3. Environnement et maintien des paysages

Les traitements par des herbicides totaux ou sélectifs sont interdits sur toutes les parcelles de l'exploitation.

Les sols de l'exploitation sont couverts pendant l'hiver.

Les infrastructures agroécologiques telles les haies, les bosquets, les arbres isolés, les mares, les murgers, les dolines, sont maintenues.

5.2. Production du lait

Le lait livré correspond à la somme de l'intégralité du lait vendu par l'exploitation et de l'intégralité du lait transformé à la ferme, en AOP et hors AOP.

On entend par « vaches laitières » l'ensemble des vaches en lactation et en tarissement ; on entend par « troupeau laitier », l'ensemble des vaches laitières, des génisses et des veaux.

5.2.1. Continuité de l'élevage

Un producteur de lait respecte le cahier des charges tous les jours de l'année, que son lait soit transformé ou non en AOP « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

En cas d'interruption de la production laitière, les vaches laitières restent sur l'exploitation.

Les vaches laitières ne peuvent pas être mises en pension.

5.2.2. Races

~~Le fromage est fabriqué exclusivement avec du lait de vache provenant uniquement~~ **Le lait utilisé pour la fabrication du « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » provient uniquement de vaches d'un troupeau laitier** de race Montbéliarde (type racial 46) ou ~~de vaches~~ de race Simmental française (type racial 35) ou des produits du croisement ~~des~~ **entre les deux races** aux filiations certifiées.

L'adhésion au dispositif de Certification de Parenté Bovine est obligatoire.

Les vaches laitières entrant sur l'exploitation et les génisses de renouvellement nées ou entrant sur l'exploitation, sont de plus de code race 46 ou de code race 35 ou le produit du croisement entre les deux races aux filiations certifiées.

Cette exigence sur la race s'applique à toutes les vaches laitières présentes sur l'exploitation.

5.2.3. Elevage des génisses

Par tranche de 34 000 litres de lait livré par an, 1 génisse au minimum par classe d'âge naît et est élevée sur l'exploitation.

Toute vache laitière ou génisse portante introduite dans le troupeau laitier à moins d'un mois de la date du terme, a été nourrie sans aliments fermentés ni aliments OGM durant le mois précédant son arrivée sur l'exploitation.

5.2.4. Chargement

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée ~~doit être~~ **est** au minimum égale à ~~un~~ **1,5** hectare par vache laitière.

Le chargement de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,3 UGB totaux/ha de surface fourragère.

5.2.5. Productivité et taille de l'exploitation

~~La productivité laitière d'une exploitation produisant du lait à « Bleu de Gex Haut-Jura » ne peut en aucun cas dépasser 3 500 litres de lait livré par an, par hectare de surface fourragère ou potentiellement fourragère située dans l'aire géographique.~~

La production laitière de l'exploitation est limitée à une livraison totale maximum de 1,2 million de litres de lait par campagne laitière.

Le nombre de vaches laitières est limité pour une exploitation à 50 par Unité de Travail Annuel (UTA) calculé selon les coefficients ci-dessous :

- Par exploitation agricole = 0,2 UTA
- Par chef d'exploitation = 0,8 UTA

- **Pour les salariés = 0,6 UTA X quotité de travail par personne, dans la limite de 1,2 UTA au total pour le travail salarié**
- **Les apprentis sont considérés comme des salariés à mi-temps.**

5.2.6. Alimentation des troupeaux ruminants de l'exploitation

Les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels ruminants d'une exploitation laitière qui produit du lait à « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

5.2.6.1. Aliments fermentés

Les La production et le stockage produit d'ensilage et autres aliments fermentés, dont les fourrages conservés sous forme de balles rondes enrubannées sous film plastique, sont interdits toute l'année sur toute la surface de l'exploitation.

5.2.6.2. Produits **OGM** transgéniques

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non **OGM transgéniques**. ~~Le seuil de contamination fortuite et techniquement inévitable maximum toléré doit être conforme à la réglementation en vigueur. Dans les aliments composés, ce seuil maximum s'entend pour chaque composant.~~

L'implantation de cultures OGM est interdite sur toutes les surfaces de l'exploitation. 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.

5.2.6.3. Conservation des fourrages

Le fourrage est stocké à l'abri des intempéries. Il n'est ni souillé, ni moisi.

Sont interdits les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium.

5.2.6.4. Betteraves

Les betteraves fourragères **proviennent obligatoirement de l'aire géographique**. ~~Elles doivent être~~ **sont** soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves ~~doivent être~~ **sont** préparées chaque jour.

5.2.6.5. Affouragement en vert

~~En cas de risque de dégradation du sol ou d'insuffisance d'apports par le pâturage, un complément d'affouragement en vert est toléré, limité à un seul repas quotidien, de sorte que le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier. Dans ce cas,~~

L'affouragement complémentaire en vert est limité à un seul repas de sorte que le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier.

En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert, récolté proprement, ~~doit être ramené~~ **est rapporté et distribué** à l'état frais à la ferme. Il ne ~~devra pas subir~~ **subit pas** d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation ~~ne devra pas excéder~~ **n'excède pas** quatre heures après la fauche.

Les crèches sont nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert.

Le nombre de jours d'affouragement en vert est limité à 75 par an et par exploitation.

Le maïs distribué en vert est interdit.

5.2.6.6 Aliments interdits

Les aliments complémentaires dont l'humidité est supérieure à 15 % (ceux-ci sont néanmoins autorisés pour les génisses) ; la distribution d'aliments mélassés dont le taux de mélasse excède 5 % du poids total ; l'urée, les vinasses et les concentrés contenant de l'urée et de la vinasse ; tout additif à l'exception des vitamines et minéraux (sont interdits notamment les acides aminés protégés).

En cas de mélange d'aliments, toute humidification est interdite, notamment par l'ajout d'eau, de betteraves ou de fourrage vert ;

5.2.7. Alimentation des vaches laitières

5.2.7.1. Ration de base

La ration de base des vaches laitières ~~doit être~~ **est** constituée de fourrages issus ~~des prairies situées dans~~ **de** l'aire géographique.

5.2.7.2. Pâturage

Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet. Elles pâturent aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent. ~~Les dates de mise en pâture et de mise en étable doivent être enregistrées.~~

Pour la saison de pâturage, les vaches en production utilisent au moins 25 ares de prairie par vache laitière.

5.2.7.3. Aliments complémentaires

En complément des fourrages, ~~L'apport de concentrés dans la ration des vaches laitières~~ les aliments complémentaires (y compris ~~l'apport en~~ les plantes déshydratées) ~~est plafonné en moyenne pour le troupeau de vaches laitières~~ à sont autorisés, en moyenne, à hauteur maximum de 1 800 kilogrammes par vache laitière et par an. **La consommation annuelle du troupeau de génisses en aliments complémentaires est calculée selon un forfait de 500 kg par UGB génisse.**

5.2.7.4. Aliments interdits

Sont interdits dans l'alimentation des vaches laitières : les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur et le goût du lait, tels que poireaux, choux, colzas, raves, navets, feuilles de betteraves, les pailles traitées à l'ammoniaque, la distribution de lactosérum sauf si celui-ci est produit sur l'exploitation.

~~Les aliments complémentaires dont l'humidité est supérieure à 15 % (ceux-ci sont néanmoins autorisés pour les génisses) ; la distribution d'aliments mélassés dont le taux de mélasse excède 5 % du poids total ; l'urée, les vinasses et les concentrés contenant de l'urée et de la vinasse ; tout additif à l'exception des vitamines et minéraux (sont interdits notamment les acides aminés protégés).~~

~~En cas de mélange d'aliments, toute humidification est interdite, notamment par l'ajout d'eau, de betteraves ou de fourrage vert.~~

5.2.8. Santé et bien-être du troupeau laitier

Chaque animal dispose d'une place pour le couchage et l'alimentation dans le bâtiment de l'exploitation.

5.3. La traite

5.3.1. Fréquence de la traite

La traite ~~doit se faire~~ **se fait** deux fois par jour, le matin et le soir, à des heures régulières. La suppression d'une traite est interdite.

5.3.2. Interdiction du robot de traite

La présence du robot de traite est interdite sur l'exploitation.

5.3.3. Hygiène de la traite

Les graisses à traire contenant des antiseptiques ou présentant des composés fortement odorants sont interdites. Avant la pose du faisceau, l'utilisation de graisse à traire est interdite.

Le nettoyage de la mamelle s'il a lieu et l'élimination des premiers jets sont faits à la main. Les trayons sont propres et secs au moment de la connexion des faisceaux trayeurs qui se fait à la main également.

Les procédures de traite et de nettoyage sont mises en œuvre dans le respect de la flore naturelle du lait et les produits utilisés ne contiennent pas de désinfectants sauf en cas d'anomalie constatée par un technicien qualifié.

Le lait n'est pas livré à la fabrication moins de 8 jours après le vêlage.

5.3.4. Matériel de traite et de stockage du lait

Un contrôle de la machine à traire est réalisé tous les ans avec obligation de mise en œuvre des réparations préconisées dans un délai d'un mois maximum après le contrôle.

Les manchons trayeurs et flexibles sont changés selon les préconisations du fabricant.

Un contrôle du matériel de stockage du lait est réalisé tous les ans avec obligation de mise en œuvre des réparations préconisées dans un délai d'un mois maximum après le contrôle.

5.4. Collecte et mise en œuvre du lait

Seuls des laits conformes au présent cahier des charges peuvent entrer dans ~~les locaux~~ **un atelier** de fabrication du « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

Ne peuvent être collectés que des mélanges au maximum de deux traites consécutives sur une durée maximale de vingt-quatre heures par exploitation laitière.

Lorsque le lait est rafraîchi entre 10 et 18°C, ~~la mise en fabrication~~ **l'emprésurage** intervient au plus tard avant midi si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent et avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent.

Lorsque le lait est refroidi entre 2°C et 8°C à **une température inférieure à 10°C**, le délai maximum entre la traite la plus ancienne et ~~la mise en fabrication~~ **l'emprésurage** est de trente-six heures.

Le nombre de traites collectées peut être porté à trois sur trente-six heures par exploitation ~~et le délai d'emprésurage peut être étendu de douze heures supplémentaires~~ en cas de difficultés routières exceptionnelles dues aux aléas climatiques.

5.5. Transformation

L'atelier est défini comme le lieu où sont réalisées toutes les étapes de fabrication du « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel », de la réception du lait au stade de l'affinage compris. Il est physiquement séparé de tout autre atelier de transformation, y compris lait cru.

Le lait est mis en œuvre à l'état cru.

L'atelier de fabrication du « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » et ses dépendances ne ~~doivent~~ **détiennent** aucun système ou installation susceptibles de chauffer en un temps court le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40°C.

Le lait ~~ne doit pas être~~ **n'est pas** emprésuré à une température supérieure à ~~30~~ **31°C**.

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

Les levains lactiques peuvent être apportés sous forme liquide après culture sur du lait de fabrication ou sur un milieu lacté reconstitué (à base de poudre de lait de vache et/ou de poudre de lactosérum) ou sur du lactosérum de l'atelier de fabrication ou sous forme d'ensemencement direct dans la cuve de fabrication. Dans le cas où les levains sont cultivés sur un milieu lacté reconstitué, la quantité de levain incorporé ne dépasse pas 3% du volume de lait mis en œuvre et sa composition en extrait sec n'excède pas 12%.

~~Seules les présures fabriquées à partir de caillettes de veau sont autorisées.~~

Le lancement du décaillage et celui du moulage sont décidées par une intervention humaine.

~~Le fromage est moulé manuellement et individuellement dans un moule de 36 cm de diamètre (plus ou moins 2 cm pour tenir compte d'une éventuelle déformation légère du moule); avec, à l'aide d'une toile de jute ou de lin.~~

Sur la surface de chaque fromage est placée une empreinte « Gex » et en talon la plaque de caséine identifiant l'appellation ainsi que la plaque de jour.

~~Le salage n'est réalisé qu'après démoulage. Le salage journalier doit être effectué au gros sel sec, individuellement dans des cuveaux pendant au moins deux jours. Le premier salage intervient quatre à six heures après le moulage du caillé. Le séjour du fromage en cuveau-saloir individuel est au minimum de trois jours, à une température au moins égale à 18°C.~~

Au plus tard 4h à 6h après le moulage, le fromage est démoulé en cuveau-saloir à une température au moins égale à 18°C.

Le 1^{er} salage est réalisé au gros sel individuellement. Ce salage individuel est reproduit à minima les 2 jours suivants. La durée minimale en cuveau-saloir à une température au moins égale à 18°C est de 3 jours.

Les seuls **ajouts ingrédients, additifs ou auxiliaires de fabrication** autorisés dans le lait, le caillé ou le fromage frais, sont les cultures sélectionnées de ferments lactiques, le *Penicillium glaucum* et le *Penicillium roqueforti*, le sel, la présure fabriquée à partir de caillettes de veau.

~~En cave d'affinage, afin de préserver les caractéristiques du croûtage, les ferments d'affinage sont autorisés.~~

5.6. Affinage

En cave d'affinage, afin de préserver les caractéristiques du croûtage, les ferments d'affinage sont autorisés.

L'affinage des fromages est au minimum de vingt et un jours à compter du jour de fabrication, ~~dont au moins dix-huit jours~~ dans les caves **dédiées** des ateliers de fabrication.

Le fromage ~~doit reposer~~ **repose** sur des planches d'épicéa **dès après la sortie des cuveaux.**

La température d'affinage ~~doit être~~ **est** comprise entre 6°C et 14°C.

Le piquage, destiné à aérer les fromages, ~~doit être~~ **est** effectué entre le septième et le quinzième jour à compter du jour de fabrication.

A partir du cinquantième jour d'affinage dans ces conditions, le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est qualifié de « Perrachu ».

A partir du soixantième jour d'affinage, la température d'affinage est comprise entre 4 et 12°C.

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

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

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

~~La zone~~ **L'aire géographique** de l'appellation correspond à la région originelle de production de ce fromage : le haut Jura.

~~Les zones comprises entre 800 et 1 200 mètres dominant mais les terrains d'altitude inférieure à 400 mètres, qui représentent peu par rapport aux autres ensembles, existent et sont parfois souvent exploités pour la production de lait.~~

Géologiquement, le massif haut jurassien est assez homogène, constitué essentiellement de calcaires et de marnes du Jurassique ou du Crétacé inférieur. Ces formations peuvent être recouvertes par des structures glaciaires datant essentiellement du Würm (quaternaire récent).

Il s'agit d'un massif plissé dont l'orientation et l'altitude expliquent l'abondance des précipitations, notamment pendant la période estivale. Le climat est **également** marqué ~~par des précipitations très abondantes et~~ par une grande fréquence des basses températures, corrélativement à l'élévation de l'altitude. La durée d'enneigement s'étend fréquemment sur plusieurs mois. ~~Les précipitations abondantes et régulières donnent un bilan hydrique presque~~

~~toujours excédentaire (la sécheresse estivale est exceptionnelle, même pour des sols peu profonds) et conduisent à un engorgement des sols hydromorphes.~~

~~Les températures basses limitent la durée des cycles biologiques.~~

Toutes ces données sont néanmoins mises à mal par l'évolution climatique actuelle qui n'exclut pas des périodes de sécheresse désormais possibles en toutes saisons.

Dans ce territoire fortement boisé en résineux, essentiellement d'épicéa (le taux de boisement de certaines communes dépasse 60 %), les principales sources de fourrage sont les prairies.

On constate sur le territoire du haut Jura une très grande diversité topographique et floristique. **Dans cette région où alternent les prés, les bois et les combes, la flore est extrêmement variée : pas moins de soixante-dix espèces différentes dans les prés de fauche et les pâtures.** Sur une même commune on rencontre des situations très diverses de pente, d'altitude, d'exposition, et avec des flores très spécifiques.

~~La prédominance forte des prairies naturelles (la superficie toujours en herbe représente 100 % de la superficie agricole utilisée de la plupart des communes de la zone) garantit un lien fort entre les facteurs naturels du milieu et les spécificités du produit.~~

~~Cette région est constituée par un massif plissé dont l'orientation et l'altitude expliquent l'abondance des précipitations, notamment pendant la période estivale. Le climat humide favorable aux prairies ainsi que le relief ont conduit à l'essor de l'élevage et au développement de la production fromagère.~~

6.1.2. Facteurs humains

~~Le fromage à pâte persillée est fabriqué de longue date dans la montagne jurassienne.~~

Des documents administratifs attestent que pour le moins, dès la fin du XVIII^e siècle, il est fabriqué dans les chalets de montagne, avec le lait provenant des pâturages situés sur ce territoire humide du fromage bleu à moisissures internes. Le produit était vendu sous la dénomination de « Gex » ou de « Septmoncel », ou encore de « fromage bleu du Haut-Jura ».

~~La production de bleu dans le haut Jura est réalisée depuis plusieurs siècles dans cette région, dans les chalets d'alpage ou fruitières. Fabriqué dans la zone des hauts pâturages du Jura, il a conservé un mode de fabrication original ainsi que ses particularités.~~

~~Cette production fait partie intégrante de l'équilibre de l'économie locale et la reconnaissance de l'appellation a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette région.~~

La transformation fromagère se faisait dans du matériel rustique : utilisation de bois pour le caillage et le moulage. Les fruitières de village (ateliers collectifs de transformation) se sont développées dans cette zone comme dans tout le massif jurassien. ~~Elles ont repris cette fabrication à côté des productions de Comté et de Morbier.~~

La mention « Perrachu » est citée en 1933 dans les pages 68 à 71 d'un article du n°4-1933 de la revue La Fromagerie française (Pierre SAJOUX, directeur de l'ENIL de Poligny).

L'appellation d'origine a été reconnue par jugement du tribunal de Nantua en date du 24 juillet 1935.

6.2. Spécificités du produit

Le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est un fromage au lait **cru** de vache, à pâte persillée, non cuite, non pressée. Il se présente sous la forme de meules à faces planes, avec des angles nettement arrondis entre les faces et le talon, d'un poids de 6 à 9 kilogrammes et d'un diamètre compris entre ~~34~~ **33** et ~~35~~ **37** cm au moment de la commercialisation. La croûte est fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites taches rougeâtres à brunâtres. La croûte présente des traces de trame de toile et ~~éventuellement~~ **parfois** des traces de pli de toile.

~~La pâte est douce,~~ De couleur blanche à **jaune** ivoire, ~~présentant~~ **pouvant présenter** des trous de moulage et ~~une~~ **quelques** ouvertures fermentaires dues à la flore native des laits, ~~la pâte est~~ et marbrée de moisissures **bleues** à bleues-vertes assez pâles. Les zones de bleu, ~~les zones~~ de protéolyse (aspect jaune) et ~~éventuellement~~ **les zones** crayeuses ~~éventuelles~~ (blanches et sèches **mattes**) sont réparties ~~uniformément~~ sur la tranche **coupe** du fromage.

A partir du cinquantième jour d'affinage, le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est qualifié de « Perrachu » et présente les caractéristiques d'un fromage plus affiné, en termes de croûte, de pâte (notamment un bleu plus intensément développé et foncé), et de goût (plus salé mais sans excès, moins amer, voire légèrement sucré).

~~Les marques de piqure peuvent être apparentes et être associées à des développements de moisissures bleues ou blanches.~~

~~Le fromage présente des « trous de moulage » et d'autres ouvertures liées aux fermentations hétérofermentaires en partie dues à la flore native des laits.~~

~~Le « persillage » est dû aux moisissures dont l'activité protéolytique adoucit la pâte et développe des arômes caractéristiques. Faute de cette activité protéolytique, la pâte reste crayeuse du fait des difficultés du travail en cuve, de l'absence de pressage, et donc du maintien d'une « réserve acide » consécutive à la non-élimination complète du lactosérum.~~

~~Cet équilibre entre aspect crayeux, zones protéolysées et zone de développement du bleu est une caractéristique fondamentale du fromage. C'est aussi cet équilibre qui détermine le format optimum : plus petit, l'ensemble de la pâte serait protéolysé rapidement, limitant la souplesse commerciale indispensable pour un fromage de montagne. A l'inverse, un format plus important conduirait à des difficultés de maîtrise, d'une part, de l'équilibre entre crayeux et protéolysé et, d'autre part, de la répartition du bleu dans la pâte.~~

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

De par sa situation géographique, **son climat humide favorable aux prairies ainsi que son relief**, le haut Jura, pays de montagne, conserve une vocation ~~agricole naturelle : une vocation~~ herbagère utilisée pour la production d'un fromage fin et raffiné.

L'herbe produite en montagne est considérée comme un véritable patrimoine floristique, **entretenu par des** ~~Dans le haut Jura, les pratiques agricoles peu intensives ont permis de garder une flore riche et diversifiée : pas moins de soixante-dix espèces différentes dans les prés de fauche et les pâtures, ce qui permet de donner du goût au fromage.~~ Pour une utilisation durable de cette ressource, les éleveurs font pâturer les animaux au maximum, ~~jouant sur l'alternance~~ **pâturer** les animaux au maximum, ~~jouant sur l'alternance~~ pâturer/fauche de certaines parcelles. Un nettoyage régulier entretient la biodiversité de la ressource et participe également au maintien du paysage.

~~La limite entre la zone de pâturage et la forêt est constituée de prébois, territoire partagé entre le forestier et l'éleveur. Pour l'éleveur, ces surfaces sont des réserves de biodiversité ainsi que des ressources fourragères pour les troupeaux, permettant l'élevage de tous les animaux de renouvellement.~~

~~Les races Montbéliarde et Simmental française, adaptées à la montagne et à des rations à base d'herbe, participent à une esthétique paysagère partagée par les éleveurs et les habitants de cette région.~~

~~Dans cette région où alternent les prés, les bois et les combes, La flore extrêmement variée et parfumée donne au lait de vache, de races Montbéliarde et Simmental française particulièrement adaptées à l'aire géographique, une saveur spécifique préservée par l'usage du lait cru.~~

La prédominance de l'herbe et le souci de limiter les intrants pour l'alimentation des animaux ont conduit à la production d'un lait équilibré entre matières grasses et protéiques mais avec une **richesse des taux** limités.

~~Comme dans tous les pays de montagne, il convient de réaliser des fromages ayant un format le plus important possible.~~ La relative pauvreté du lait, la rusticité des ustensiles de fromagerie ont certainement été à l'origine d'une fabrication de bleu : du fait de l'altitude, le lait arrive sur le lieu de fabrication à une température souvent inférieure à 30°C, entraînant des difficultés de cohésion du caillé. Cette difficulté était compensée par un brassage en cuve du caillé, à la limite du coiffage du grain, rendant la cohésion des grains dans le moule délicate. L'opération manuelle du moulage permet au fromager d'exprimer son savoir-faire.

L'usage d'une toile dans le moule améliore le drainage du lactosérum en surface du fromage, préparant ainsi l'aspect de la croûte. Faute d'un pressage, le complément d'égouttage est obtenu par maintien au sel pendant plusieurs jours. Le piquage, en amenant de l'air au sein du fromage, permet le développement du bleu.

~~Le « persillage » est dû aux moisissures dont l'activité protéolytique adoucit la pâte et développe des arômes caractéristiques. Faute de cette activité protéolytique, la pâte reste crayeuse du fait des difficultés du travail en cuve, de l'absence de pressage, et donc du maintien d'une « réserve acide » consécutive à la non-élimination complète du lactosérum.~~

~~Cet équilibre entre aspect crayeux, zones protéolysées et zone de développement du bleu, déterminé également par le format du fromage, est une caractéristique fondamentale du fromage. En effet comme dans tous les pays de montagne, il convient de réaliser des fromages ayant un format le plus important possible.~~

La forme ronde et le rapport poids/diamètre correspondent à un bon compromis entre surface et volume, permettant ainsi ~~un report (souplesse)~~ **la production d'un fromage de garde** indispensable en montagne. Les angles arrondis des fromages sont le fait de la forme des cuveaux dans lesquels a eu lieu le salage. ~~Il convient de les distinguer d'un détalonnage classique lié à la protéolyse de la pâte.~~

~~La technologie du « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » permet un affinage rapide par rapport au volume de chaque fromage. Au moment de sa consommation, ce fromage présente donc un équilibre d'aspect et de goûts. Entre les aspects crayeux et des goûts acides si l'affinage est incomplet, il peut devenir grasseux et amer dans le cas d'un affinage trop poussé. Au stade optimum d'affinage, une pointe d'amertume et de sel soutient les arômes. Les caves naturellement sèches du fait du sous-sol calcaire, et la relativement courte durée d'affinage (pour la taille du fromage), font que le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » ne connaîtra pas un fort développement de moisissures superficielles, généralement blanches ou grises, est peu important, laissant apparaître jusqu'à la fin de l'affinage la trame de la toile de moulage. Cette croûte sèche est aussi en partie le fait de la technique de salage.~~

L'affinage sur planche de bois ~~va créer~~ des zones ~~d'aérobies~~ pendant le temps de contact du fromage avec la planche. Ces zones ~~seront~~ **sont** favorables à des bactéries qui ~~coloreront~~ **colorent** la croûte de tâches rougeâtres à brunâtres. Les retournements réguliers en cave et l'utilisation d'une ressource locale, l'épicéa, ~~limiteront~~ **limitent** ce phénomène. ~~En effet, l'épicéa, du fait de sa~~ la porosité **de celui-ci, permettant de réguler** mieux qu'une autre essence de bois l'humidité de la surface du fromage.

Au moment de sa consommation, ce fromage présente donc un équilibre d'aspect et de goût. **Le savoir-faire d'affinage permet l'obtention de fromages affinés plus de 50 jours, qui portent alors la mention « Perrachu ».**

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

~~Bureau Veritas Certification France, immeuble Le Guillaumet, 60, avenue du Général de Gaulle, 92046 Paris-La Défense~~

~~Cedex:~~

~~Téléphone : 01 41 97 00 74, fax : 01 41 97 08 32.~~

~~Cet organisme certificateur est accrédité selon la norme 45011.~~

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

Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy – TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

TELEDOC 251

59, boulevard Vincent-Auriol – 75703 Paris cedex 13

Tél : (33) (0)1 44 97 17 17

Fax : (33) (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle, énergétique et numérique.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Le mot « Gex » ~~doit être~~ **est** moulé en creux sur chaque fromage au cours de la fabrication, sur une des surfaces planes du fromage.

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages doit comporter ~~doit comporter~~ **comporte** dans le même champ visuel :

- ~~le nom de l'appellation d'origine~~ **La dénomination enregistrée du produit** « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- **Le symbole AOP de l'Union européenne ;**
- **La mention « Perrachu » quand les dispositions prévues pour l'utilisation de cette mention sont appliquées.**

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 ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

~~L'étiquetage doit comporter le logo « AOP » communautaire. Il peut également comporter la mention « appellation d'origine protégée ».~~

9. EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points à contrôler (PPC) et leurs méthodes d'évaluation

Points de contrôle	Méthode d'évaluation
Production du lait	
Situation géographique de l'exploitation	Documentaire
Pourcentage de prairies permanentes	Documentaire
Doses de fertilisants : N de synthèse par ha d'herbe	Documentaire
Race des vaches laitières	Visuel et /ou documentaire
Surface en herbe par vache laitière	Documentaire
Productivité laitière par hectare de surface fourragère ou potentiellement fourragère	Documentaire
Volume maximum de lait livré	Documentaire
Nombre de vaches laitières par UTA	Documentaire
Nature du fourrage Absence de fourrage fermenté sur l'exploitation	Visuel et /ou documentaire
Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux ruminants	Documentaire
Origine "génétique" des espèces cultivées sur l'exploitation Absence de cultures OGM sur l'exploitation	Documentaire
Nombre de repas distribué en vert par jour	Visuel ou documentaire
Origine du fourrage des pour les vaches laitières	Documentaire
Quantité d'aliments complémentaires par VL et par an	Documentaire
Système de traite	Visuel
Transformation et affinage	
Situation géographique de l'atelier de fabrication et d'affinage	Documentaire
Matériel de collecte et conformité du lait collecté Nombre de traites collectées	Documentaire
Conformité des laits qui entrent dans l'atelier	Visuel
Délai de collecte d'emprésurage après la traite	Documentaire
Fabrication au lait cru/ Equipement de la fromagerie	Visuel
Température d'emprésurage	Mesure et /ou documentaire
Moulage manuel	Visuel
Identification plaque de caséine/ empreinte/plaque du jour	Visuel
Salage	Documentaire et /ou visuel

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » approuvée par le comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 25 juin 2026

Points de contrôle	Méthode d'évaluation
Ingrédients et auxiliaires Ajouts autorisés	Visuel et/ou documentaire
Situation géographique de l'atelier d'affinage	Documentaire
Durée totale d'affinage	Visuel et/ou documentaire
Qualité du produit fini	
Caractéristiques visuelles organoleptiques et physicochimiques de composition et de qualité du produit	Analytique et organoleptique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

‘Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-0109-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel’

2. Type d'indication géographique

☒ AOP

☐ IGP

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

Le «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» est un fromage obtenu exclusivement avec du lait de vache transformé à l'état cru.

Sa pâte persillée, non cuite, non pressée, contient au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage.

Il se présente sous la forme de meules à faces planes, avec des angles entre les faces et le talon nettement arrondis, d'un poids de 6 à 9 kilogrammes et d'un diamètre compris entre 33 et 37 centimètres au moment de la commercialisation.

L'affinage des fromages est au minimum de vingt et un jours à compter du jour de fabrication.

La croûte est fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites taches rougeâtres à brunâtres. La croûte présente des traces de trame de toile et éventuellement des traces de pli de toile.

De couleur blanche à ivoire, pouvant présenter des trous de moulage et quelques ouvertures fermentaires, la pâte est marbrée de moisissures bleues à bleues-vertes assez pâles.

Les zones de bleu, les zones de protéolyse (aspect jaune) et les zones crayeuses éventuelles (blanches et mates) sont réparties sur la coupe du fromage. Les marques de piqûre peuvent être apparentes et être associées sur la coupe à des développements de moisissures bleues ou blanches.

La pâte est globalement souple, soluble et légèrement granuleuse. Par endroits, elle est plus onctueuse et fondante, tandis qu'à d'autres, elle peut être légèrement crayeuse.

Le goût du « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est soutenu par des saveurs légèrement salées et légèrement amères. Son goût caractéristique repose sur des notes lactiques à champignons des bois, avec selon l'âge quelques notes végétales et fraîches, sous-bois humide ou encore animal et torréfié.

Les fromages ont une teneur en sel (NaCl) minimale de 0,8 gramme pour 100 grammes de fromage.

Lorsque le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » subit un affinage particulier (à partir du cinquantième jour d'affinage), qualifié de « Perrachu », il se présente sous la forme d'une meule plus compacte. La croûte, plus sèche et moins blanche, peut présenter des taches (jaunes, jaune orangé, brunes, gris foncé).

La pâte est plus foncée, de couleur ivoire jauni jusqu'à brun, souvent compacte, moins aérée, les trous de moulage pouvant en être absents. Les zones blanches sont quasiment absentes tandis que les zones de protéolyse sont plus développées. Le bleu est plus intensément développé et foncé.

La texture est moins souple et plus tapissante en bouche.

Le goût est plus intense, plus persistant, soutenu par des saveurs dont l'équilibre change : plus salé mais sans excès, moins amer, voire légèrement sucré. Le goût repose sur des notes de champignon plus avancé, de sous-bois moussu, et selon les fromages, de torréfié, de cuir mouillé, de minéral.

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

Compte-tenu des contraintes sur l'alimentation des vaches laitières, environ 70% de l'alimentation en matière sèche sur une base annuelle provient de l'aire géographique.

Les ressources fourragères dans l'aire ne sont pas toujours suffisantes pour nourrir les troupeaux et les aliments complémentaires ne peuvent pas tous être produits dans l'aire compte-tenu des conditions pédoclimatiques.

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, la ration de base des vaches laitières est constituée de fourrages issus de l'aire géographique et les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kg par vache laitière et par an.

L'incidence de ces éléments extérieurs sur les caractéristiques du produit essentiellement dues au milieu géographique ne sont pas affectées.

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1,5 hectare par vache laitière.

Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet.

L'affouragement en vert est autorisé sous conditions et limité à 75 jours par an.

Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits sur l'exploitation, en raison des risques technologiques lors de la fabrication et de l'affinage des fromages liés à ces pratiques.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non OGM, afin de préserver le caractère traditionnel de l'alimentation.

Le fromage est fabriqué exclusivement avec du lait de vache provenant uniquement de vaches de race Montbéliarde (type racial 46) ou de vaches de race Simmental française (type racial 35) ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de lait (la traite), la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique

4.5. Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence

-

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

Le mot « Gex » est moulé en creux sur chaque fromage au cours de la fabrication, sur une des surfaces planes du fromage.

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages comporte dans le même champ visuel :

-La dénomination enregistrée du produit « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;

-Le symbole AOP de l'Union européenne ;

-La mention « Perrachu » quand les dispositions prévues pour l'utilisation de cette mention sont appliquées.

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 ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

5. Description succincte de l'aire géographique

La production laitière (la traite), la transformation en fromage et l'affinage du fromage, ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 25 juin 2026.

Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2026 :

Département de l'Ain

Communes en totalité :

Apremont, Belleydoux, Brénod, Champdor-Corcelles, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Échallon, Gex, Giron, Léaz, Lélex, Mijoux, Montanges, Plagne, Le Poizat-Lalleyriat, Saint-Germain-de-Joux.

Communes en partie :

Billiat, Collonges, Crozet, Divonne-les-Bains, Échenevex, Farges, Haut Valromey, Injoux-Génissiat, Les Neyrolles, Péron, Saint-Jean-de-Gonville, Sergy, Thoiry, Valserhône, Vesancy, Villes.

Département du Jura

Communes en totalité :

Bellecombe, Bellefontaine, Bois-d'Amont, Les Bouchoux, Chassal-Molinges, La Chaumusse, La Chaux-du-Dombief, Choux, Coiserette, Coyrière, Les Crozets, Étival, Foncine-le-Bas, Foncine-le-Haut, Fort-du-Plasne, Grande-Rivière Château, Hauts de Bienne, Lac-des-Rouges-Truites, Lajoux, Lamoura, Larrivoire, Leschères, Longchaumois, Morbier, Les Moussières, Nanchez, La Pesse, Prémanon, La Rixouse, Rogna, Les Rousses, Saint-Claude, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Pierre, Septmoncel les Molunes, Vaux-lès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur, Viry, Vulvoz.

Communes en partie :

Lavancia-Epercy, Saint-Maurice-Crillat.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

6. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

L'aire géographique de l'appellation correspond à la région originelle de production de ce fromage : le haut Jura.

Géologiquement, le massif haut jurassien est assez homogène, constitué essentiellement de calcaires et de marnes du Jurassique ou du Crétacé inférieur. Ces formations peuvent être recouvertes par des structures glaciaires datant essentiellement du Würm (quaternaire récent).

Il s'agit d'un massif plissé dont l'orientation et l'altitude expliquent l'abondance des précipitations, notamment pendant la période estivale. Le climat est également marqué par une grande fréquence des basses températures, corrélativement à

l'élévation de l'altitude. La durée d'enneigement s'étend fréquemment sur plusieurs mois.

Dans ce territoire fortement boisé en résineux, essentiellement d'épicéa (le taux de boisement de certaines communes dépasse 60 %), les principales sources de fourrage sont les prairies.

On constate sur le territoire du haut Jura une très grande diversité topographique et floristique. Dans cette région où alternent les prés, les bois et les combes, la flore est extrêmement variée : pas moins de soixante-dix espèces différentes dans les prés de fauche et les pâtures.

Toutes ces données sont néanmoins mises à mal par l'évolution climatique actuelle qui n'exclut pas des périodes de sécheresse désormais possibles en toutes saisons.

Des documents administratifs attestent que pour le moins, dès la fin du XVIII^e siècle, il est fabriqué dans les chalets de montagne, avec le lait provenant des pâturages situés sur ce territoire humide du fromage bleu à moisissures internes. Le produit était vendu sous la dénomination de « Gex » ou de « Septmoncel », ou encore de « fromage bleu du Haut-Jura ».

La transformation fromagère se faisait dans du matériel rustique : utilisation de bois pour le caillage et le moulage. Les fruitières de village (ateliers collectifs de transformation) se sont développées dans cette zone comme dans tout le massif jurassien. La mention « Perrachu » est citée en 1933 dans les pages 68 à 71 d'un article du n°4-1933 de la revue La Fromagerie française (Pierre SAJOUX, directeur de l'ENIL de Poligny).

L'appellation d'origine a été reconnue par jugement du tribunal de Nantua en date du 24 juillet 1935.

Le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est un fromage au lait cru de vache, à pâte persillée, non cuite, non pressée. Il se présente sous la forme de meules à faces planes, avec des angles nettement arrondis entre les faces et le talon, d'un poids de 6 à 9 kilogrammes et d'un diamètre compris entre 33 et 37 cm au moment de la commercialisation. La croûte est fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites taches rougeâtres à brunâtres. La croûte présente des traces de trame de toile et parfois des traces de pli de toile.

De couleur blanche à jaune ivoire, pouvant présenter des trous de moulage et quelques ouvertures fermentaires dues à la flore native des laits, la pâte est marbrée de moisissures bleues à bleues-vertes assez pâle.

Les zones de bleu, les zones de protéolyse (aspect jaune) et les zones crayeuses éventuelles (blanches et mates) sont réparties sur la coupe du fromage.

A partir du cinquantième jour d'affinage, le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est qualifié de « Perrachu » et présente les caractéristiques d'un fromage plus affiné, en termes de croûte, de pâte (notamment un bleu plus

intensément développé et foncé), et de goût (plus salé mais sans excès, moins amer, voire légèrement sucré).

De par sa situation géographique, son climat humide favorable aux prairies ainsi que son relief, le haut Jura, pays de montagne, conserve une vocation herbagère utilisée pour la production d'un fromage fin et raffiné.

L'herbe produite en montagne est considérée comme un véritable patrimoine floristique, entretenu par des pratiques agricoles peu intensives. Pour une utilisation durable de cette ressource, les éleveurs font pâturer les animaux au maximum.

La flore extrêmement variée et parfumée donne au lait de vache, de races Montbéliarde et Simmental française particulièrement adaptées à l'aire géographique, une saveur spécifique préservée par l'usage du lait cru.

La prédominance de l'herbe et le souci de limiter les intrants pour l'alimentation des animaux ont conduit à la production d'un lait équilibré entre matières grasses et protéiques mais avec des taux limités.

La relative pauvreté du lait, la rusticité des ustensiles de fromagerie ont certainement été à l'origine d'une fabrication de bleu : du fait de l'altitude, le lait arrive sur le lieu de fabrication à une température souvent inférieure à 30°C, entraînant des difficultés de cohésion du caillé. Cette difficulté était compensée par un brassage en cuve du caillé, à la limite du coiffage du grain, rendant la cohésion des grains dans le moule délicate. L'opération manuelle du moulage permet au fromager d'exprimer son savoir-faire.

L'usage d'une toile dans le moule améliore le drainage du lactosérum en surface du fromage, préparant ainsi l'aspect de la croûte. Faute d'un pressage, le complément d'égouttage est obtenu par maintien au sel pendant plusieurs jours. Le piquage, en amenant de l'air au sein du fromage, permet le développement du bleu.

Le « persillage » est dû aux moisissures dont l'activité protéolytique adoucit la pâte et développe des arômes caractéristiques. Faute de cette activité protéolytique, la pâte reste crayeuse du fait des difficultés du travail en cuve, de l'absence de pressage, et donc du maintien d'une « réserve acide » consécutive à la non-élimination complète du lactosérum.

Cet équilibre entre aspect crayeux, zones protéolysées et zone de développement du bleu, déterminé également par le format du fromage, est une caractéristique fondamentale du fromage. En effet comme dans tous les pays de montagne, il convient de réaliser des fromages ayant un format le plus important possible.

La forme ronde et le rapport poids/diamètre correspondent à un bon compromis entre surface et volume permettant ainsi la production d'un fromage de garde indispensable en montagne. Les angles arrondis des fromages sont le fait de la forme des cuveaux dans lesquels a eu lieu le salage.

Les caves naturellement sèches du fait du sous-sol calcaire, et la relativement courte durée d'affinage (pour la taille du fromage), font que le développement de

moisissures superficielles, généralement blanches ou grises, est peu important, laissant apparaître jusqu'à la fin de l'affinage la trame de la toile de moulage. Cette croûte sèche est aussi en partie le fait de la technique de salage.

L'affinage sur planche de bois crée des zones d'aérobies pendant le temps de contact du fromage avec la planche. Ces zones sont favorables à des bactéries qui colorent la croûte de taches rougeâtres à brunâtres. Les retournements réguliers en cave et l'utilisation d'une ressource locale, l'épicéa, limitent ce phénomène, du fait de la porosité de celui-ci, permettant de réguler mieux qu'une autre essence de bois l'humidité de la surface du fromage.

Au moment de sa consommation, ce fromage présente donc un équilibre d'aspect et de goûts. Le savoir-faire d'affinage permet l'obtention de fromages affinés plus de 50 jours, qui portent alors la mention « Perrachu ».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges