

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Salers »

homologué par XXX du 202X, *JORF* du
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt 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 modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras** ;

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

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

~~Institut National des Appellations d'Origine~~

~~138, avenue des Champs-Élysées~~

~~75008 PARIS~~

~~TEL : 45.62.54.75~~

~~FAX : 42.25.57.97~~

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

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

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et **de ceux produits** dans l'aire géographique d'appellation d'origine Cantal

Adresse : 52 avenue des Pupilles de la Nation

BP 124

15001 AURILLAC cedex

Tél. : **04.71.48.39.94**

Fax : **04.71.48.35.34**

Courriel : **info@aop-cantal.com**

Composition : Producteurs, ~~et~~ transformateurs, **affineurs**

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3. Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Salers »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Salers » est un fromage fabriqué au lait de vache mis en œuvre à l'état cru et entier (non normalisé en matière grasse et en protéines), à pâte ferme, pressée et non cuite, ~~à croûte sèche, qui renferme au moins 45 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec total.~~

Il se présente sous la forme d'un cylindre ~~légèrement détalonné~~ marqué aux deux extrémités par un léger renflement, d'un poids de 30 à 50 kilogrammes après ~~le un~~ délai minimum d'affinage de trois mois à compter du jour de montage de la pièce, ~~d'un diamètre de 38 à 48 centimètres.~~

La pâte est ~~homogène, onctueuse,~~ de couleur ~~crème ou~~ ivoire à jaune paille. La texture est maillée, caractéristique d'un agglomérat de tome broyée et compactée.

La croûte est sèche, boutonée, ~~d'une~~ de couleur ~~qui du gris blanc devient~~ dorée à ocre, pouvant être naturellement fleurie de ~~tâches~~ moisissures rouges, ~~et~~ orangées et jaunes.

Le « Salers » exprime une richesse et une grande variété d'arômes, avec une prépondérance de notes lactiques (beurre, crème fermentée), végétales (alliacés, herbe, foin), fruitées (agrumes, noix, noisette).

Il contient au minimum 44 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 58 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire ~~de production~~ géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 juin 1999, qui recouvre la totalité du département du Cantal, et s'étend aux cantons limitrophes des départements voisins : Aveyron, Corrèze, Haute-Loire, Puy-de-Dôme (cf. liste des communes article 1er du décret du 29 décembre 1986) une partie du département du Cantal et quelques cantons et communes des départements voisins.

Elle s'étend au 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 2020 :

Département de l'Aveyron

Communes **prises en totalité** : ~~de~~ Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels ~~= en~~
~~totalité~~

Département du Cantal

Communes **prises en totalité** : ~~de~~ Albepierre-Bredons, Allanche, Ally, Anglards-de-Salers, Apchon, Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Auzers, Ayrens, Badailhac, Barriac-les-Bosquets, Besse, Brageac, Brezons, Carlat, ~~Celles~~, Cézens, ~~Chalinargues~~, Chalvignac, Chanterelle, La Chapelle-d'Alagnon, Charmensac, ~~Chastel-sur-Murat~~, Chaussenac, ~~Chavagnac~~, Cheylade, Le Claux, Collandres, Condat, Crandelles, Cros-de-Ronesque, Cussac, Dienne, Drugeac, Escorailles, Le Falgoux, Le Fau, Ferrières-Saint-Mary, Fontanges, Freix-Anglards, Giou-de-Mamou, Girgols, Gourdièges, Jaleyrac, Jousous-Monjou, Joursac, Jussac, Lacapelle-Barrès, Landeyrat, Laroquevieille, Lascelle, Laveissenet, Laveissière, Lavigerie, Lugarde, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, Marcenat, Marchastel, Marmanhac, Mauriac, Méallet, Menet, La Monselie, Montboudif, Le Monteil, Montgreleix, Moussages, Murat, Narnhac, Naucelles, ~~Neussargues-Moissac~~, **Neussargues en Pinatelle**, **Neuvéglise**, Nieudan, ~~Oradour~~, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Peyrusse, Pierrefort, Pleaux, Polminhac, Pradiers, Raulhac, Reilhac, Riom-ès-Montagnes, Saint-Amandin, Saint-Bonnet-de-Condat, Saint-Bonnet-de-Salers, Saint-Cernin, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Cirgues-de-Malbert, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Étienne-de-Chomeil, Saint-Hippolyte, Saint-Illide, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-Cantalès, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Martin-Valmeroux, Saint-Paul-de-Salers, Saint-Projet-de-Salers, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Saturnin, Saint-Simon, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Salers, ~~Sainte-Anastasie~~, Sainte-Eulalie, Sainte-Marie, Salers, Salins, Ségur-les-Villas, Sourniac, Teissières-de-Cornet, Thiézac, Tournemire, Trizac, Ussel, Valette, Valuèjols, Le Vaultmier, Vebret, Velzic, Vernols, Vézac, Vèze, Vic-sur-Cère, Le Vigean, Virargues, Yolet, Ytrac ~~= en totalité~~

Communes prises en partie :

~~Commune de~~ Mentières (édition du cadastre de ~~1984~~ **2017**) :

~~Section A 2 : n° 303, 304, 321, 491, 494, 497, 501, 503, 506, 509, 511, 514, 517, 518, 521, 524 ;~~

~~Section B 1 : n° 146, 122 et 146, 584 ;~~

~~Section B 2 : n° 230, 595 ;~~

Section ZM : n° 25, 29, 33 et 40 ;

Section ZP : n° 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 et 31 ;

Section ZK : n° 3, 40 et 41 ;

Neuvéglise-sur-Truyère :

Territoire des communes déléguées Neuvéglise et Oradour ;

~~Commune de~~ Saint-Flour (édition du cadastre de ~~1961~~ **2017**) :

~~Section AE : n° 110, 112 à 114, 116, et 117 a ;~~

~~Section AH : n° 380 ;~~

~~Commune de~~ Saint-Mamet-la-Salvetat (édition du cadastre de ~~1989~~ **2017**) :

~~Section B 2 : n° 281, 282, et 286 ;~~

~~Commune de~~ Vieillespesse (édition du cadastre de ~~1986~~ **2017**) :

~~Section C 2 : n° 100, 102, et 117 ;~~

~~Section ZX : n° 20 ;~~

~~Commune de~~ Ydes (édition du cadastre de ~~1982~~ **2017**) :

~~Section AP : n° 222.~~

Département de la Corrèze

Commune **prise en totalité** : ~~de~~ Rilhac-Xaintrie ~~= en totalité~~

Commune **prise en partie** : ~~de~~ Pandrignes (édition du cadastre de ~~1984~~ **2017**) :

~~Section B 3 : n° 513, 514, 531, 534 à 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896.~~

Département de la Haute-Loire

Commune **prise en partie** : ~~de~~ Lubilhac (édition du cadastre de ~~1987~~ **2017**) :

~~Section E 2 : n° 227 277, 289 à 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900.~~

Département du Puy-de-Dôme

Communes **prises en totalité** : ~~de~~ Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbeileix ~~= en totalité~~

Commune **prise en partie** : ~~de~~ Sayat (édition du cadastre de ~~1980~~ 2017) :

~~Section C 2 : n° 882 à 890, 936, 937, 991, 1133, 1134, 1136, 1165, 1166, 1645, 1647, 1653, 1657, 1720.~~

Section AO : n° 19, 20, 33 et 226

~~La production du lait et la fabrication des fromages sont effectuées dans les communes prises en totalité dans l'aire géographique.~~

~~L'affinage des fromages est effectué dans l'aire géographique.~~

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

4.1. Obligations déclaratives

4.1.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la fabrication ou l'affinage du « Salers » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.1.2. Déclarations préalables de non-intention de production et de reprise de la production

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Salers », qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production dans le délai prévu par le plan de contrôle avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Salers ».

En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur respecte les conditions de production de l'appellation d'origine « Salers ».

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur ayant auparavant fait une déclaration de non-intention de production effectue une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'appellation d'origine « Salers », et l'adresse au groupement dans le délai prévu par le plan de contrôle avant la date de reprise de la production.

Le groupement informe l'organisme de contrôle de la réception de ces déclarations.

Il les conserve pendant au minimum 2 ans en plus de l'année au cours de laquelle il les reçoit.

4.1.3. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Salers » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 mars 2021

~~Chaque atelier ou entreprise fournit un état de sa production en fin d'année au Syndicat de Défense de l'appellation.~~

En période de production, les producteurs fermiers, y compris les producteurs fermiers affineurs, doivent communiquer mensuellement, au groupement, les éléments statistiques se rapportant à leur activité du mois précédent, c'est-à-dire les nombres de fromages fabriqués et de fromages commercialisés en blanc.

Les affineurs, y compris les producteurs fermiers affineurs, doivent communiquer mensuellement, y compris hors période de production, au groupement, les éléments statistiques se rapportant à leur activité du mois précédent : nombre de fromages entrés en cave, nombre de fromages en stock en cave, nombre de fromages commercialisés affinés.

Les affineurs, à l'exception des producteurs fermiers affineurs, communiquent annuellement au groupement, le nombre et le poids des fromages entrés en cave.

~~Ce dernier~~ **Le groupement** adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.

Le groupement conserve ces déclarations pendant au minimum 2 ans en plus de l'année au cours de laquelle il les reçoit.

4.1.4. Déclaration de mise à l'herbe

Chaque producteur remplit une déclaration annuelle de mise à l'herbe des vaches laitières dès que celles-ci sont effectivement en pâture et la transmet ~~à l'Institut national des appellations d'origine~~ **au groupement.**

Le modèle de déclaration annuelle de mise à l'herbe des vaches laitières est établi **et mis à disposition** par ~~l'Institut national de l'origine et de la qualité~~ **le groupement.**

Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 2 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

4.1.5. Déclaration nécessaire à l'utilisation de la mention « tradition salers »

Les fabricants qui utilisent la mention « tradition salers » doivent préalablement adresser ~~à l'Institut national des appellations d'origine~~ **au groupement** un document ~~annexé à la déclaration d'aptitude prévue par la réglementation relative à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine~~ **joint à la déclaration d'identification**, comportant l'engagement de n'utiliser que du lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers.

4.2. Registres

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production de l'appellation, les producteurs fermiers, **y compris les producteurs fermiers affineurs**, tiennent une comptabilité matière **journalière** comportant **les entrées et les sorties de lait et les entrées et les sorties de fromages (en nombre), indiquant notamment en sortie, par date de sortie, le nombre de fromages par quantième de montage.**

~~et~~ **Les affineurs, à l'exception des producteurs fermiers affineurs, tiennent une comptabilité matière** comportant les entrées et les sorties des fromages, **portant notamment les indications suivantes :**

- **numéro des lots ;**
- **par lot, nombre de fromages par quantième de montage et par provenance ;**
- **par lot, poids des fromages par provenance, en entrée et en sortie ;**

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Salers » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 mars 2021

- **dates d'entrée et de sortie des lots de la cave d'affinage. En cas de sortie échelonnée d'un lot, la date de sortie de chaque fraction de lot, ainsi que le nombre de fromages par quantième de montage et par provenance et le poids des fromages, sont enregistrés.**

Les producteurs fermiers affineurs tiennent une comptabilité matière comportant les entrées et les sorties des fromages, **portant notamment les indications suivantes :**

- **numéro des lots ;**
- **par lot, nombre de fromages par quantième de montage ;**
- **par lot, poids des fromages en sortie ;**
- **dates d'entrée et de sortie des lots de la cave d'affinage. En cas de sortie échelonnée d'un lot, la date de sortie de chaque fraction de lot, ainsi que le nombre de fromages par quantième de montage et le poids des fromages, sont enregistrés.**

Chaque opérateur tient à la disposition ~~des services de l'Institut national des appellations d'origine~~ **des autorités compétentes** tout document nécessaire au contrôle du respect des conditions de production.

Les producteurs fermiers tiennent à jour, selon une fréquence minimale prévue par le plan de contrôle, des registres ou documents équivalents mentionnant notamment la nature et la quantité de la complémentarité de la ration de base des vaches laitières.

Les producteurs fermiers enregistrent sur une fiche de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de la fabrication nécessaires au contrôle, selon une fréquence minimale prévue par le plan de contrôle.

Les affineurs, y compris les producteurs fermiers affineurs, tiennent à jour, selon une fréquence minimale prévue par le plan de contrôle, des registres ou documents équivalents mentionnant notamment l'hygrométrie et la température de chaque local d'affinage.

4.3. Contrôle des produits

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

Cet examen est réalisé par sondage sur les fromages ayant atteint la durée minimum d'affinage à compter du montage de la pièce, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

4.4. Identification du produit

L'identification du fromage est assurée lors du montage de la pièce :

- par une marque d'identification apposée sur le fromage et définie par la réglementation relative au marquage obligatoire de certains fromages ;
- par une empreinte en relief mise en place sur une face du fromage et comportant deux fois le nom de l'appellation.

Tous les fromages peuvent comporter une empreinte en relief portant l'inscription « Ferme de ... » sur une face du fromage et mise en place au montage de la pièce.

Le jour du montage de la pièce représenté par le quantième de l'année est apposé sur chaque fromage.

Les fromages provenant de la transformation de lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers comportent, en outre, une empreinte en relief comportant la mention « tradition salers », obligatoirement mise en place sur le fromage au montage de la pièce, ainsi que des représentations de têtes de vache salers apposées au moment de la commercialisation par tapis encreur

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Salers » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 mars 2021

ou mousseline sur le côté des fromages. Les représentations de têtes de vache salers ont une dimension de 4 cm × 4 cm, et sont disposées en quinconce sur la totalité du pourtour du fromage.

Les marques d'identification et les empreintes sont distribuées exclusivement par le ~~syndicat de défense de l'appellation~~ **groupement** à tout fabricant ~~ayant présenté une déclaration d'aptitude auprès de l'Institut national des appellations d'origine~~ **habilité** proportionnellement aux quantités de lait conformes à l'appellation d'origine contrôlée mises en fabrication.

Elles sont retirées au fabricant ~~en cas d'invalidation de sa déclaration d'aptitude ou de suspension de l'usage de l'appellation d'origine contrôlée notifiée par l'Institut national de l'origine et de la qualité~~ **en cas de suspension ou de retrait de son habilitation.**

Le ~~syndicat de défense~~ **groupement** ne délivre les marques d'identification que lorsque le producteur a transmis ~~ette~~ sa déclaration de mise à l'herbe.

Lors de l'opération de déclassement, les marques d'identification sont enlevées des fromages déclassés et les inscriptions incluant la dénomination « Salers » laissées par la ou les empreintes sont supprimées du produit, selon les modalités prévues par le plan de contrôle.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

Le « Salers » est fabriqué sur l'exploitation agricole avec le lait produit sur celle-ci, entre le 15 avril et le 15 novembre et lorsque les animaux sont à l'herbe.

Le troupeau d'une seule exploitation agricole correspond à un cheptel disposant d'un seul numéro d'identification délivré par l'Etablissement Départemental de l'Elevage.

La ration de base de l'alimentation des vaches laitières provient de l'aire géographique ~~de production du lait~~ et est exclusivement constituée d'herbe pâturée.

La complémentation de la ration de base de l'alimentation des vaches laitières ne peut être constituée que de concentrés à base de céréales, de tourteaux non tannés, de foin, de luzerne déshydratée, et de mélasse utilisée à titre de liant. Les céréales autorisées sont le blé, l'orge, le triticale, l'avoine, le maïs, le seigle. Les tourteaux autorisés sont issus de soja, colza, tournesol, coton et lin.

La complémentation est limitée à 25 % de la matière sèche ingérée.

5.2. Transformation fromagère

L'atelier de fabrication ne peut **pas** être commun à plusieurs exploitations agricoles.

Les fromages sont fabriqués exclusivement avec du lait de vache entier, non normalisé en matière grasse et en protéines, mis en œuvre à l'état cru immédiatement après la traite ~~et emprésuré. Toutefois, le lait peut être partiellement écrémé jusqu'au 1er janvier 2010.~~

Pendant la traite, le lait est immédiatement réceptionné dans un récipient en bois, tronconique ou cylindrique, de capacité variable, dénommé la « gerle ».

~~Les fabricants n'utilisant pas la gerle doivent se mettre en conformité avant le 1er janvier 2003.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Salers » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 mars 2021

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 et de moisissures dont l'innocuité est démontrée ; et le sel.

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

Le lait est emprésuré dans la gerle à une température comprise entre 30°C et 34°C. L'emprésurage ne peut être réalisé qu'avec de la présure. La dose employée permet d'obtenir un temps de prise compris entre 12 et 16 minutes.

Le caillé est découpé. L'ajustement de la température de caillage est autorisé mais ne peut en aucun cas dépasser 34°C.

Le découpage du caillé, environ une heure après emprésurage, est effectué manuellement à l'aide d'un tranche-caillé ou « fréniale » pour obtenir un grain plutôt régulier. Le sérum surnageant est évacué. Le caillé, rassemblé en une masse compacte au fond de la gerle, subit un égouttage supplémentaire par pression du « pouset »¹.

~~Les grains de caillé obtenus sont rassemblés en une tome qui sera pressée, découpée et retournée plusieurs fois.~~

Un premier pressage au presse-tome dénommé « catchaire » a pour but d'amener l'extrait sec du caillé à une valeur minimale de 54 %. Le caillé subit des pressages progressifs, séparés par des découpes de la tome en blocs et au minimum six retournements, étapes effectuées manuellement.

~~Après pressage cette tome est laissée à maturer parfois jusqu'à vingt-quatre heures.~~

La tome subit ensuite une phase d'acidification au cours de laquelle elle est laissée au repos pendant une durée de huit à douze heures afin de favoriser le développement des germes lactiques.

Cette phase est suivie d'une phase de maturation de la tome d'une durée équivalente à celle de l'acidification.

~~Ensuite, elle est brisée en cossettes auxquelles le sel est ajouté.~~ La tome est ensuite broyée en cossettes et le sel, obligatoirement sec, est incorporé manuellement dans la masse. Le taux de sel apporté est de 2 % minimum par rapport au poids de tome. Le mélange de la tome avec le sel est réalisé par brassages successifs.

La phase de maturation au sel, dont la durée est supérieure à trois heures, permet une bonne répartition du sel et une maturation aérobie de la tome par les levures.

~~Puis le moulage sous toile et le pressage sont réalisés.~~ Pour le montage de la pièce, la tome broyée et salée est tassée manuellement dans le moule, tapissé d'une fine toile de lin, afin d'obtenir la forme définitive du fromage.

Le moule, d'un diamètre de 38 à 48 centimètres, est constitué d'un assemblage de trois pièces : l'« assiette », sorte de cuvette au corps galbé, la « tresse », cylindre de tôle fine et souple non fermé, et le « corps de moule », tronc de cône destiné à coiffer l'ensemble et muni de deux poignées.

La tome en moule est placée sous un presseur ou « pesadou » où elle subit un deuxième pressage pendant quarante-huit heures environ. Les pressions sont très progressives.

Des retournements sont régulièrement effectués de façon à régulariser l'égouttage.

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.

¹« Pouset » : Outil traditionnel ou équivalent utilisé lors du décaillage permettant de soutirer manuellement du sérum en exerçant une pression sur le caillé

5.3. Affinage

L'affinage est effectué pendant une période de trois mois au moins à compter du jour du montage de la pièce, à une température adaptée à la durée d'affinage, comprise entre 6°C et 14°C, et à une hygrométrie relative supérieure à 95 % permettant un bon développement du croûtage.

~~La température de conservation ne peut excéder 14°C.~~

Les fromages sont retournés et essuyés régulièrement pendant la période d'affinage.

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

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Salers » est un fromage d'une grande richesse aromatique liée à sa fabrication pendant la période de pâturage des vaches dans les herbages des terrains essentiellement volcaniques, à partir du lait cru de l'exploitation. La fabrication fait également appel à des matériels spécifiques (gerle, presse-tome) ainsi qu'à des méthodes traditionnelles, qui confèrent au « Salers » sa texture et sa croûte caractéristiques ainsi que sa capacité de conservation.

➤ Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Salers » correspond globalement au massif du Cantal, qui culmine au Plomb du Cantal à 1855 m. Le climat est de type montagnard, humide et frais avec des précipitations importantes qui dépassent 1000 mm par an. Les sols sont essentiellement d'origine volcanique et possèdent une bonne capacité de rétention de l'eau, favorable à une pousse importante et continue de l'herbe du printemps à l'automne.

L'herbe est en effet prépondérante dans l'occupation du territoire agricole. Les terrains volcaniques, riches en acides phosphorique, potasse et magnésie, associés à une pluviométrie importante, contribuent au développement de riches herbages où pousse une flore spontanée, variée, originale et aromatique, avec des plantes telles que le fenouil des Alpes, l'alchémille ou le gaillet vrai.

Facteurs humains

~~Des fromages provenant du Gévaudan (comté entre la région de l'Aubrac et celle de la Margeride) étaient acheminés à Rome, où ils étaient très appréciés, au tout début de l'ère chrétienne.~~

Les fromages produits dans l'aire géographique étaient déjà réputés à l'époque romaine et ont rythmé la vie rurale pendant des siècles. Obtenu essentiellement pendant l'estivage des bêtes, ce fromage le « Salers » a été élaboré dans des "burons", constructions traditionnelles de pierre servant à la fois d'habitation, d'atelier de fabrication et de cave, à partir des laits avec le lait des vaches traites deux fois par jour et nourries à partir issues des pâturages d'altitude riches en flores variées. A l'automne, les fromages élaborés en estive étaient généralement vendus à des marchands situés dans les vallées, qui en prolongeaient l'affinage dans leurs caves puis les vendaient à des intermédiaires qui les transportaient sur les lieux de consommation. La fabrication de « Salers » était ainsi un moyen de conserver et reporter le lait sur de longues périodes.

La dénomination « Salers » Le produit a été reconnue en appellation d'origine par décret du 21 décembre 1961. Les conditions de production sont actuellement définies par le décret du 29 décembre 1986.

~~La production de ce fromage est autorisée seulement pendant la période d'estive, (1er mai – 31 octobre) durant laquelle l'alimentation des vaches laitières est essentiellement constituée de l'herbe des parcours.~~
Au fil du temps, les principes d'une fabrication du « Salers » à la ferme seulement durant la période de pâturage, avec des techniques et du matériel traditionnels, se sont maintenus.

Ainsi, le « Salers » est aujourd'hui fabriqué sur l'exploitation agricole, à la suite de la traite, à partir de lait cru provenant des vaches d'un seul troupeau, entre le 15 avril et le 15 novembre, lorsque les animaux sont à l'herbe.

Le caillage du lait est effectué dans une cuve en bois appelée « gerle ». Le caillé est découpé puis pressé plusieurs fois au presse-tome pour éliminer un maximum de sérum et augmenter l'extrait sec. La tome obtenue est alors laissée au repos pour s'acidifier et murer pendant plusieurs heures. Elle est ensuite broyée et salée dans la masse. Après une phase de maturation au sel, elle est tassée manuellement dans le moule pour monter la pièce de fromage. Cette pièce est ensuite pressée progressivement, pendant 2 jours environ, avec des retournements réguliers pour régulariser l'égouttage.

L'affinage dure trois mois minimum à compter du jour de montage de la pièce. Il est réalisé dans des caves fraîches et humides, les fromages étant retournés et frottés régulièrement.

➤ **Spécificité du produit**

~~La production de « Salers » se réalise toujours dans des "burons" (lieu de fabrication traditionnelle du fromage) par les producteurs fermiers.~~

Le « Salers » est un fromage de grand format de 30 à 50 kg, avec un taux élevé de matière sèche de 58 % minimum, fabriqué à la ferme à partir de lait cru et affiné trois mois minimum. Sa pâte pressée non cuite présente une texture maillée et sa croûte a un aspect boutoné.

Le « Salers » exprime à la fois une richesse et une grande variété d'arômes, avec une prépondérance de notes lactiques, végétales et fruitées, chaque fromage ayant un goût unique.

➤ **Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

~~La production de « Salers » existe depuis plusieurs siècles, elle assure une valorisation des ressources herbagères d'altitude.~~

~~La reconnaissance de l'appellation a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles.~~

Fruit de pratiques et savoir-faire séculaires, les méthodes traditionnelles de production du lait, de fabrication et d'affinage du « Salers » permettent d'obtenir un fromage de garde d'une grande richesse et diversité aromatiques, avec une prépondérance de notes lactiques, végétales et fruitées. Les propriétés des sols volcaniques de l'aire géographique, associées à une pluviométrie importante, assurent une pousse de l'herbe abondante et continue du printemps à l'automne. La fabrication du « Salers », limitée à la période de pâturage des vaches laitières, tire le meilleur parti de cette ressource : nourries à base d'herbe pâturée, les vaches consomment une flore variée et aromatique qui contribue à parfumer le lait et par conséquent le « Salers » qui en est issu.

La mise en œuvre du lait à l'état cru, aussitôt après la traite, préserve la microflore bactérienne du lait, ce qui contribue également à la richesse aromatique du « Salers ».

La gerle, dans laquelle s'effectuent les premières opérations de transformation du lait jusqu'à la découpe du caillé, occupe une place essentielle dans la spécificité du « Salers », du fait de l'écologie microbienne permise par le bois dont elle est constituée. Elle assure un ensemencement naturel du lait, propre à chaque atelier de fabrication, qui confère au fromage son goût unique.

La longue durée d'acidification et de maturation de la tome favorise le développement des ferments lactiques présents dans le lait.

L'égouttage du fromage, à travers le pressage de la tome au presse-tome puis le pressage de la pièce en moule, permet d'obtenir une pâte pressée non cuite au taux de matière sèche élevée, gage d'une bonne conservation du fromage par la suite.

Le broyage de la tome entre les deux pressages confère à la pâte sa texture maillée.

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Salers » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 mars 2021

L'action des microorganismes et des enzymes présents sur la surface et à l'intérieur du fromage développe lors de l'affinage toute une palette d'arômes. Les soins apportés durant cette période permettent au « Salers » d'acquérir sa croûte boutonée caractéristique.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

~~Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure dans la présentation générale.~~

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

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

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

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

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

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

~~Une plaque d'aluminium de couleur rouge assurant l'identification du fromage doit être apposée pendant la fabrication sur le talon de chaque pièce. Elle comporte deux lettres "S.A." et le numéro d'identification de l'atelier de fabrication.~~

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Salers » doit comporter, dans le même champ visuel :

- l'indication du nom de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- ~~et la mention « appellation d'origine contrôlée » ainsi que le logo INAO lequel comporte la mention "Appellation d'Origine Contrôlée", le nom de l'Appellation et le sigle INAO~~
- **le symbole AOP de l'Union européenne.**

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

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- ~~des mentions « Ferme de ... »~~ **et de la mention « tradition Salers ».**

9) EXIGENCES NATIONALES

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Salers » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 mars 2021

~~Décret du 29 décembre 1986~~

~~Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Salers »~~

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation.

Thèmes	Points principaux à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
--------	-------------------------------	----------------------	-----------------------

PRODUCTION DE LAIT

Aire géographique	Localisation de la production du lait	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
Place prioritaire de l'herbe dans la ration	Origine de la ration de base des vaches laitières	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
	Composition de la ration de base des vaches laitières	Exclusivement constituée d'herbe pâturée	Documentaire et/ou visuel
	Niveau de complémentation	Maximum 25 % de la matière sèche ingérée	Documentaire et/ou visuel
Réception du lait pendant la traite	Matériel	Gerle obligatoire	Visuel
Mise en œuvre du lait	Délai	Immédiatement après la traite	Documentaire et/ou visuel

TRANSFORMATION

Aire géographique	Localisation de la fabrication	Liste des communes de l'aire géographique Fabrication sur l'exploitation agricole avec le lait produit sur celle-ci	Documentaire et/ou visuel
Période de fabrication		Entre le 15 avril et le 15 novembre et lorsque les animaux sont à l'herbe	Documentaire et/ou visuel
Nature du lait	Nature du lait	Lait de vache	Documentaire et/ou analytique visuel
Préparation du lait	Standardisation en matière protéique	Interdite	Documentaire et/ou visuel
Emprésurage	Lait cru	Mise en œuvre du lait à l'état cru	Documentaire et/ou analytique et/ou visuel
	Matériel	Gerle obligatoire	Documentaire et/ou visuel
Premier pressage	Matériel	Pressage au presse-tome obligatoire Utilisation du presse-tome	Documentaire et/ou visuel
	Méthode	Pressages progressifs, séparés par des découpes de la tome en blocs et au minimum six retournements, étapes effectuées manuellement	Documentaire et/ou visuel
Acidification et maturation de la tome	Durée de la phase d'acidification	De huit à douze heures	Documentaire et/ou visuel
	Durée de la phase de maturation	Durée équivalente à celle de l'acidification	Documentaire et/ou visuel

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Salers » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 mars 2021

Broyage	Méthode	Broyage en cossettes	Documentaire et/ou visuel
Salage	Méthode	Sel sec incorporé manuellement dans la masse et mélangé avec la tome par brassages successifs	Documentaire et/ou visuel
Montage de la pièce	Moule	Moule d'un diamètre de 38 à 48 cm, constitué d'un assemblage de 3 pièces (assiette, tresse et corps de moule) obligatoire	Mesure et/ou visuel

AFFINAGE

Aire géographique	Localisation de l'affinage	Liste des communes de l'aire géographique, incluant les parties de communes de Mentières, Saint-Flour, Saint-Mamet-la-Salvetat, Vieillespesse, Ydes, Pandrignes, Lubilhac et Sayat citées	Documentaire et/ou visuel
Affinage	Durée	Trois mois minimum à compter du jour de montage de la pièce	Documentaire et/ou visuel

IDENTIFICATION

Marques d'identification		Obligatoire sur chaque fromage	Documentaire et/ou visuel
Empreintes comportant la mention "Salers-Salers"		Présence sur une face du fromage	Visuel
Empreintes comportant la mention "tradition salers"	Conditions d'apposition	Apposées sur les fromages provenant de la transformation de lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers	Documentaire et/ou visuel
	Modalités d'apposition	Présence sur une face du fromage	Visuel
Têtes de vaches salers	Conditions d'apposition	Apposées sur les fromages provenant de la transformation de lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers	Documentaire et/ou visuel
	Modalités d'apposition	Apposées au moment de la commercialisation par tapis encreur ou mousseline sur le côté des fromages	Visuel
	Dimensions	4 cm x 4 cm	Documentaire et/ou Mesure et/ou visuel
	Disposition	En quinconce sur la totalité du pourtour du fromage	Visuel

PRODUIT

Caractéristiques chimiques du produit	Nature du lait	Lait de vache	Documentaire et/ou analytique
	Matière grasse	Minimum 44 gr pour 100 gr de fromage après complète dessiccation	Analytique et/ou documentaire
	ES	Minimum 58 gr pour 100 gr de fromage affiné	Analytique et/ou documentaire

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Salers » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 15 mars 2021

Caractéristiques physiques du produit	Forme	Cylindre marqué aux deux extrémités par un léger renflement	Visuel
Caractéristiques organoleptiques du produit	Pâte	Ferme, maillée, de couleur ivoire à jaune paille	Organoleptique
	Croûte	Sèche, boutonnée, de couleur dorée à ocre pouvant être naturellement fleurie de moisissures rouges, orangées et jaunes	Organoleptique