

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE LAITIERES, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIERES	
A.O.P. « Munster » ou « Munster-Géromé »	
<i>Modification du cahier des charges Rapport de la commission d'enquête Avis préalable à la mise en œuvre de la Procédure Nationale d'Opposition Vote du cahier des charges sous réserve PC approuvable</i>	
2017-CN206	29 juin 2017

DEMANDEUR :

Syndicat interprofessionnel du Fromage Munster ou Munster-Géromé
1, place de la Gare
BP 40007 – 68001 COLMAR CEDEX
Président : M. Florent HAXAIRE

COMMISSION D'ENQUETE :

Date de nomination : 2 avril 2010 (Renouvellement le 23 février 2017)

Composition : Michel LACOSTE (Président), Patrick MERCIER, Jean-François RAVAUULT, Dominique VERNEAU

Missions :

Modification du cahier des charges notamment sur les points suivants :

- Caractérisation organoleptique du produit, compte tenu de l'utilisation facultative du cumin, des différents formats ;
- Conditions de production du lait : alimentation du troupeau, définition des races autorisées ;
- Aire géographique : pertinence de la délimitation actuelle compte tenu de l'étendue de l'aire, possibilité d'une révision de celle-ci ;
- Paramètres technologiques de fabrication : détail des procédés et spécification des fourchettes pour l'obtention d'un produit répondant aux spécificités définies dans la description
- Lien à l'origine : définition d'un lien à l'origine cohérent avec l'aire géographique et la méthode d'obtention. La commission d'enquête doit également veiller à la conformité de la rédaction du chapitre « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique » avec les orientations de la Commission européenne.

Par ailleurs, les membres de la commission d'enquête sont invités à informer les opérateurs sur les spécificités du signe d'appellation d'origine contrôlée / protégée et sur l'importance de la révision du cahier des charges, notamment afin d'assurer sa mise en cohérence avec les exigences des AOP.

I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

ETAPES	DATES	OBSERVATIONS
Décret de reconnaissance	03/05/1969	AOC « Munster » ou « Munster-Géromé » Décret en vigueur : 29 décembre 1986
Enregistrement en AOP	13/11/1996	

ETAPES	DATES	OBSERVATIONS
Comité national	2 avril 2010	Nomination de la Commission d'Enquête chargée d'étudier les propositions de modification des cahiers des charges : MM. PELLICIER (Pdt), GRAINDORGE et MORAND
Comité national	3 février 2011	<p>Le Comité National a pris connaissance du rapport d'étape de la Commission d'Enquête.</p> <p>Le président de la Commission d'Enquête a précisé, suite à la présentation du dossier, qu'il lui semblait nécessaire que le Comité National alerte l'ODG sur l'urgence concernant la révision de son cahier des charges ainsi que sur l'importance de cet exercice.</p> <p>Le Comité National a reconnu la typicité et la notoriété de ce produit, mais a remarqué que le cahier des charges dans son ensemble n'a pas évolué depuis la reconnaissance en appellation d'origine.</p> <p>Le Comité National a soutenu la Commission d'Enquête dans sa démarche et lui a demandé de travailler sur tous les fondamentaux d'une appellation d'origine afin de construire un cahier des charges plus valorisant. Il a demandé que le cahier des charges soit retravaillé notamment sur les points suivants : la description du produit, la méthode d'obtention, le lien au terroir et l'aire géographique. Il a été décidé de renforcer la lettre de mission de la commission d'enquête afin de mettre l'accent sur ces points essentiels. M. PARGUEL a été nommé en tant que membre supplémentaire de la Commission d'Enquête afin que celle-ci soit confortée dans la mise en œuvre de ses missions.</p> <p>Le Comité National a aussi demandé à ce que le président Arnaud et le directeur de l'INAO rencontrent le plus grand nombre d'opérateurs afin de leur expliquer les fondamentaux du concept d'appellation d'origine et de les inciter à avancer significativement dans la révision du cahier des charges « Munster » ou « Munster Géromé ».</p>
Renouvellement de la Commission d'enquête	20 mars 2012	MM. GRAINDORGE (Pdt), MERCIER, PARGUEL et RAVAUT.
Comité national	20 juin 2013	<p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Concernant les formats des fromages, il a noté que le cahier des charges actuel comporte deux formats de fromages mais avec des plages larges au niveau des dimensions, ce qui conduit à une certaine hétérogénéité (jusqu'à 30 formats différents ont été recensés). Il a considéré que la proposition de la commission d'enquête conduisant à définir cinq catégories de formats mieux identifiés, devrait faire l'objet d'explications approfondies auprès de la Commission européenne.</p> <p>Concernant l'alimentation des vaches laitières, le comité national a indiqué qu'il était nécessaire de définir les quantités d'aliments complémentaires avec des quantités plutôt que des pourcentages et il a demandé que la commission d'enquête étudie dans quelle mesure la part de l'herbe pourrait être plus importante.</p> <p>Par ailleurs, il a demandé que l'ODG se positionne sur l'utilisation ou non du robot de traite.</p> <p>Le comité national a indiqué que la double pasteurisation ne paraissait pas compatible avec l'AOC et a demandé que la commission d'enquête travaille sur ce point avec l'ODG.</p> <p>Il a également été rappelé que le conditionnement dans l'aire géographique du produit devra être justifié et la rédaction du chapitre « lien à l'origine » améliorée.</p> <p>Enfin il a considéré que l'allégation relative à l'utilisation de lait de race Vosgienne, telle que rédigée, s'appliquait au lait mis en œuvre et non au troupeau. Le comité national a indiqué que si le souhait est de communiquer sur le troupeau</p>

ETAPES	DATES	OBSERVATIONS
		une autre formulation ne posant pas de problème d'application doit être trouvée.
Comité national	25/06/2015	La commission d'enquête « Munster » sont complétées de M. ROUSTEL compte-tenu des problématiques technologiques relatives à chacun de ces dossiers.
Comité National	15 et 16/11/2016	<p>Le comité a pris connaissance du dossier.</p> <p>Concernant le pourcentage de vaches de race vosgienne, le comité national a demandé que le cahier des charges précise bien que ce pourcentage s'applique au seul troupeau laitier. Il a rappelé que ce pourcentage au troupeau conduit de fait à ce que la part de lait issu de cette race ne représente que 50% environ des volumes (compte-tenu des écarts de productivité entre les races), ce qui pouvait conduire à apporter une information trompeuse au consommateur.</p> <p>Le comité a proposé de modifier la mention comme suit : «minimum 70 % de vaches vosgiennes» car l'information du consommateur doit être claire et transparente. Il a relevé qu'il faudrait également permettre de valoriser la mention relative à la race vosgienne pour les éleveurs utilisant 100% de vaches de race vosgienne.</p> <p>Il a été rappelé qu'il était nécessaire de distinguer les conditions d'octroi de la mention (70% minimum de vaches de race vosgienne dans le troupeau laitier), permettant de soutenir la démarche de l'ODG en faveur de la race vosgienne) et le libellé de la mention qui doit cependant comporter le pourcentage de vaches de race vosgienne. Le comité a validé ces recommandations.</p> <p>Le comité national a indiqué que le sujet devait être retravaillé par la commission d'enquête et qu'une consultation préalable de la DGCCRF devait également être organisée.</p> <p>Concernant le suivi du caractère lactique, il a été précisé que le contrôle du caractère lactique devait être réfléchi pour qu'il soit adapté aux fermiers. Le comité national a proposé que puisse être trouvée une autre solution que l'utilisation du pH-mètre en production fermière. Il a été demandé si dans ce cas, un contrôle organoleptique était de nature à permettre d'assurer le contrôle du caractère lactique, une vérification visuelle du cœur (« dur et crayeux ») devant permettre de garantir la technologie lactique.</p> <p>Le comité a considéré qu'il était nécessaire d'ajouter une marge supplémentaire de 0,1 de pH concernant la limite minimale de pH de 4,6 en production laitière.</p> <p>Concernant les concentrés, le comité s'est interrogé sur la nécessité de fixer une limite de 30 % de matière sèche de la ration totale du troupeau laitier et une limite de 1,8 tonne de matière sèche par vache et par an, considérant que la seule limite de 1,8 tonne devrait suffire.</p> <p>Concernant la mention « fermier », le comité a validé la suppression de la disposition.</p> <p>La commission d'enquête a donc été invitée à retravailler les différents points ci-dessus avec l'ODG.</p>
Cahier des charges	10/05/2017	Transmission par l'ODG du projet de cahier des charges revu et de la version 1 du projet de plan de contrôle associé

II. SYNTHESE DES AVIS ET RECOMMANDATIONS DE LA COMMISSION D'ENQUETE

Pour rappel, quelques éléments descriptifs de l'AOP et de la filière :

- Tonnage de l'ordre de 6 350 tonnes

- Nombres d'opérateurs habilités :
 - o 980 producteurs de lait
 - o 85 producteurs fermiers
 - o 9 transformateurs laitiers
 - o 11 affineurs
- La production fermière représente 12 % du tonnage
- Les collecteurs de lait sont estimés entre 5 et 10. Ils seront identifiés et habilités suite à l'approbation du plan de contrôle.

La commission d'enquête a présenté son rapport d'étape lors de la séance du comité national des 15 et 16 novembre 2016 pour mise en œuvre de la PNO.

Lors de cette séance, le comité national a demandé à la commission d'enquête de retravailler différents points du cahier des charges.

Les échanges avec l'ODG, la commission d'enquête et les services de l'INAO ont conduit à une modification de la rédaction du cahier des charges sur les points relevés par le comité national qui implique une nouvelle présentation du dossier au comité national. Par ailleurs, durant cette phase d'expertise, quelques modifications de forme ont été apportées au cahier des charges.

II.1. Modifications validées par le comité national

Pour rappel, les modifications, validées par le comité national lors de sa séance des 15 et 16 novembre 2016, portent sur :

- Description du produit :
Trois catégories de format sont proposées et correspondent aux catégories effectivement présentes sur le marché.
Une description complète et plus exacte du produit est effectuée.
- Tenue de registres :
Cette partie a été mise en cohérence avec les modalités de suivi des conditions de production et de traçabilité matière prévues par le plan de contrôle.
- Méthode d'obtention :
Alimentation des animaux : utilisation de l'herbe, surface et durée de pâturage. Une liste de fourrages grossiers est proposée et complétée avec une liste de fourrage à exclure pour éviter tout aliment apportant un goût défavorable au lait.
Races de vaches : une liste positive de races autorisées est proposée.
Robot de traite : cette pratique est autorisée.
Traitements thermiques autorisés : le lait peut être pasteurisé à une température maximum de 73°C, maximum 40 secondes, ou tout autre traitement thermique équivalent. Dans le cas où le lait est stocké dans l'attente de sa mise en œuvre, une thermisation peut être réalisée (maximum 66°C, maximum 40 secondes). Tout autre traitement physique (microfiltration, ultrafiltration, etc.) est interdit.
Transformation du lait à la ferme : le lait est mis en œuvre dans un délai de 26 heures et est conservé à une température minimale de 10°C pendant les 10 heures qui précèdent l'emprésurage.
Utilisation du cumin des prés : l'ajout des graines de cumin se fait avant ou pendant le moulage. La quantité de cumin sec mise en œuvre représente de 0,5% à 1,5% du poids final du fromage.
Conditionnement dans l'aire : afin de préserver les fromages de tout dessèchement de la croûte et du développement à leur surface de moisissures indésirables, type bleu, les fromages sont emballés individuellement à la sortie de la cave d'affinage à l'issue de la durée minimum d'affinage.

- Lien à l'origine :

Cette partie a été retravaillée afin de se conformer à la construction en trois parties :
spécificité de l'aire, spécificité du produit, lien causal.

II.2. Modifications du cahier des charges demandées par le comité national

Suivi du caractère lactique :

Le comité a demandé que le contrôle du caractère lactique soit adapté aux fermiers. Le comité a proposé que puisse être trouvée une autre solution que l'utilisation du pH-mètre en production fermière. Il a été demandé si dans ce cas, un contrôle organoleptique était de nature à permettre d'assurer le contrôle du caractère lactique, une vérification visuelle du cœur (« dur et crayeux ») devant permettre de garantir la technologie lactique.

Le comité a considéré qu'il était nécessaire d'ajouter une marge supplémentaire de 0,1 de pH concernant la limite minimale de pH de 4,6 en production laitière.

L'ODG a accepté la marge supplémentaire de 0,1 de pH concernant la limite minimale de pH de 4,6 en production laitière.

Le cahier des charges a été modifié en ce sens (Chapitre 5) – 5.3. – e)) :

« *En laiterie, 5 jours après l'emprésurage, les fromages ont un pH compris entre 4,5 et 4,9 à cœur.* »

Concernant la production fermière, l'ODG estime difficile de juger du caractère lactique lors de l'examen organoleptique à cause des stades d'affinage hétérogènes selon les opérateurs.

L'ODG propose donc pour le PPC « suivi du caractère lactique » que la méthode d'évaluation soit visuelle **et** documentaire. Les contrôles visuels en interne et en externe seront réalisés lors des prélèvements chez les opérateurs pour la commission d'examen organoleptique. Un contrôle documentaire des fiches de fabrication sera réalisé. La fréquence de contrôle pour ce PPC est alignée avec celle de la commission d'examen organoleptique donc est mieux-disant. De plus, un auto-contrôle est exigé également.

La rédaction suivante est proposée (Chapitre 5) – 5.3. – e)) :

« *Après la durée minimale d'affinage, le fromage présente un cœur lactique* »

Cette rédaction permet de fixer une méthodologie de contrôle dans les ateliers de fabrication. La rédaction proposée est :

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS - REFERENCES	METHODES D'EVALUATION
Suivi du caractère lactique	Après la durée minimale d'affinage, le fromage présente un cœur lactique	visuel et documentaire
	En laiterie, 5 jours après l'emprésurage, les fromages ont un pH compris entre 4,5 et 4,9 à cœur.	visuel et documentaire

La commission d'enquête affirme que le caractère lactique est une caractéristique très importante pour garantir la spécificité du Munster. Elle partage la difficulté de juger du caractère lactique en production fermière lors de l'examen organoleptique.

La commission d'enquête émet un avis favorable à ces propositions.

Alimentation des animaux :

Concernant les concentrés, le comité s'est interrogé sur la nécessité de fixer une limite de 30 % de matière sèche de la ration totale du troupeau laitier et une limite de 1,8 tonne de matière sèche par vache et par an, considérant que la seule limite de 1,8 tonne devrait suffire.

L'ODG partage la réflexion du comité et propose une seule limite pour l'usage des concentrés.

La rédaction suivante est proposée (Chapitre 5) – 5.1. – b)) :

« Les concentrés représentent au maximum une quantité de 1,8 tonne de matière sèche par an et par vache. »

La commission d'enquête donne un avis favorable à cette proposition qui correspond aux orientations du comité national.

Mention « race vosgienne » :

Concernant le pourcentage de vaches de race vosgienne, le comité national a demandé que le cahier des charges précise bien que ce pourcentage s'applique au seul troupeau laitier. Il a rappelé que ce pourcentage au troupeau conduit de fait à ce que la part de lait issu de cette race ne représente que 50% environ des volumes (compte-tenu des écarts de productivité entre les races), ce qui pouvait conduire à apporter une information trompeuse au consommateur.

Le comité a proposé de modifier la mention comme suit : « minimum 70 % de vaches vosgiennes » car l'information du consommateur doit être claire et transparente. Il a relevé qu'il faudrait également permettre de valoriser la mention relative à la race vosgienne pour les éleveurs utilisant 100% de vaches de race vosgienne.

Il a été rappelé qu'il était nécessaire de distinguer les conditions d'octroi de la mention (70% minimum de vaches de race vosgienne dans le troupeau laitier), permettant de soutenir la démarche de l'ODG en faveur de la race vosgienne) et le libellé de la mention qui doit cependant comporter le pourcentage de vaches de race vosgienne.

Après échange avec les services de la DGCCRF et l'ODG, la rédaction suivante est proposée (Chapitre 8) :

« La mention « fabriqué avec du lait issu de troupeaux composés au minimum à x % de vaches de race vosgienne », ou toute référence à la race vosgienne dans l'étiquetage et la publicité des fromages, ne peut être utilisée que si au moins x% des vaches du troupeau, ou de chacun des troupeaux, dont le lait est issu, sont de cette race. Ce pourcentage doit être supérieur à 70 %. »

La commission d'enquête indique que cette rédaction est conforme aux attentes du comité. La commission est favorable à cette rédaction.

Modification de forme du chapitre 3) Délimitation de l'aire géographique :

Suite aux fusions de communes, et pour prendre en compte une date de référence, il est proposé de fixer dans le cahier des charges la date du code officiel géographique comme référence.

III. AVIS DE L'ODG :

L'ODG a donné un avis favorable au projet de cahier des charges en date du 9 juin 2017.

IV. REPERES ET ALERTES DES SERVICES DE L'INAO

1. Lors de la PNO, il sera nécessaire de recenser les opérateurs qui ne pourront pas respecter le futur cahier des charges et susceptibles d'émettre une opposition pendant la PNO afin de bénéficier d'une période transitoire.

L'ODG a réalisé courant 2015 une enquête auprès des producteurs de lait afin d'estimer la proportion de ceux qui ne respecteraient pas les nouvelles conditions de production. Sur un total de 608 producteurs interrogés, 309 ont répondu soit un taux de réponse de 51%.

Parmi les producteurs ayant répondu, 102 sont susceptibles de demander des périodes transitoires sur les critères liés à l'utilisation de l'herbe (33% des producteurs ayant répondu). Il faut néanmoins noter que seulement 10 % du lait collecté est transformé en AOP Munster.

L'attention de l'ODG devra être appelée sur le nouveau contexte réglementaire afin de garantir une information suffisante de l'ensemble des opérateurs concernés.

2. A l'heure de la rédaction de la présente note, le plan de contrôle n'a pas été déclaré approuvable.
3. Le comité national est informé que les statuts en vigueur de l'ODG ont été modifiés sur les points suivants :
 - Intégration des collecteurs de lait :
Les collecteurs qui paient le lait et le revendent aux transformateurs sont en effet considérés comme des opérateurs de l'appellation, au sens du Code rural et de la pêche maritime. A ce titre, ils doivent être habilités et contrôlés – le plan de contrôle intègre les contrôles correspondants – et sont membres de droit de l'ODG.
A la lecture des statuts, cette catégorie est bien représentée au sein des différentes instances de l'ODG (Assemblée Générale, Conseil d'Administration)
 - Reprise de toutes les missions qui incombent à un ODG selon le guide du demandeur pour la reconnaissance en qualité d'ODG.
 - Suppression des conditions d'admission des nouveaux adhérents : tout opérateur produisant sous AOP est adhérent de droit à l'ODG.
 - Perte de la qualité de membre : les statuts prévoient qu'un opérateur perd sa qualité d'adhérent à l'ODG s'il perd son habilitation.
 - Ressources : les statuts distinguent clairement la cotisation affectée au financement des missions de l'ODG, des autres ressources de la structure.

La proposition de rédaction des statuts est conforme au guide de reconnaissance d'un ODG mais les statuts doivent être validés par l'organe compétent de la structure.

V. QUESTIONS POSEES AU COMITE NATIONAL

Le comité national est invité à :

- **prendre connaissance du rapport de la commission d'enquête ;**
- **prendre connaissance du projet de cahier des charges de l'appellation d'origine « Munster », du projet de document unique et de la demande d'approbation d'une modification ;**
- **se prononcer sur l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition ;**
- **sous réserve de l'absence d'oppositions, et sous réserve de la validation par l'organe compétent des statuts de l'ODG, approuver le cahier des charges modifié de l'appellation d'origine « Munster » ;**
- **approuver le projet de lettre de mission modifiée de la commission d'enquête.**

Annexes :


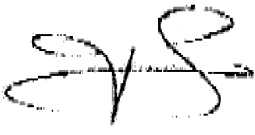


- Rapport de la commission d'enquête ;
- Projet de cahier des charges ;

- Projet de document unique ;
- Demande d'approbation d'une modification ;
- Projet de lettre de mission de la commission d'enquête
- Avis de l'ODG.



Modification du cahier des charges AOP MUNSTER

Rapport de la Commission d'Enquête Présentation du projet de cahier des charges consolidé et modifié

Membres de la Commission	Signature
M. Michel LACOSTE	
M. Patrick MERCIER	
M. Jean-François RAVault	
M. Dominique VERNEAU	

Secrétaire de la Commission : Eric CHAMPION

I. Introduction

Le précédent rapport de la Commission d'enquête au Comité national date de novembre 2016. Le Comité avait alors formulé des remarques.

Le présent rapport présente et analyse le résultat des travaux de la Commission d'enquête en relation avec le SIFM suite aux remarques du Comité.

II. Réponses aux remarques du Comité national

Cette partie reprend les réponses apportées par l'ODG ainsi que les échanges intervenus avec la Commission d'enquête depuis le précédent rapport pour aboutir à l'actuel projet de cahier des charges soumis à l'approbation du Comité national.

Pour mémoire : Extrait du RDP du Comité national des 15 et 16 novembre 2016

« Concernant le pourcentage de vaches de race vosgienne, le comité national a demandé que le cahier des charges précise bien que ce pourcentage s'applique au seul troupeau laitier. Il a rappelé que ce pourcentage au troupeau conduit de fait à ce que la part de lait issu de cette race ne représente que 50% environ des volumes (compte-tenu des écarts de productivité entre les races), ce qui pouvait conduire à apporter une information trompeuse au consommateur.

Le comité a proposé de modifier la mention comme suit : « minimum 70 % de vaches vosgiennes » car l'information du consommateur doit être claire et transparente. Il a relevé qu'il faudrait également permettre de valoriser la mention relative à la race vosgienne pour les éleveurs utilisant 100% de vaches de race vosgienne.

Il a été rappelé qu'il était nécessaire de distinguer les conditions d'octroi de la mention (70% minimum de vaches de race vosgienne dans le troupeau laitier), permettant de soutenir la démarche de l'ODG en faveur de la race vosgienne) et le libellé de la mention qui doit cependant comporter le pourcentage de vaches de race vosgienne. Le comité a validé ces recommandations (1 opposition et 1 abstention) qui devront être discutées avec l'ODG.

Le comité national a indiqué que le sujet devait être retravaillé par la commission d'enquête et qu'une consultation préalable de la DGCCRF devait également être organisée.

Concernant le suivi du caractère lactique, il a été précisé que le contrôle du caractère lactique devait être réfléchi pour qu'il soit adapté aux fermiers. Le Président du comité national a proposé que puisse être trouvée une autre solution que l'utilisation du pH-mètre en production fermière.

Il a été demandé si dans ce cas, un contrôle organoleptique était de nature à permettre d'assurer le contrôle du caractère lactique, une vérification visuelle du coeur (« dur et crayeux ») devant permettre de garantir la technologie lactique.

Le comité a considéré qu'il était nécessaire d'ajouter une marge supplémentaire de 0,1 de pH concernant la limite minimale de pH de 4,6 en production laitière. Pour la production fermière, une disposition permettant un contrôle organoleptique a été jugée suffisante (1 abstention).

Concernant les concentrés, le comité s'est interrogé sur la nécessité de fixer une limite de 30 % de matière sèche de la ration totale du troupeau laitier et une limite de 1,8 tonne de matière sèche par vache et par an, considérant que la seule limite de 1,8 tonne devrait suffire.

Le comité ayant regretté que l'exigence relative à la superficie minimale d'herbe à pâturer n'aille pas au-delà de 10 ares, il a été rappelé que cette proposition était faite au regard des différences de pratiques entre opérateurs.

Concernant les délais de collecte et d'emprésurage, il a été demandé si la transformation était possible avec du lait de 2 ou 3 traites.

Il a été répondu que dans le délai de 36h de report, il fallait inclure le délai de maturation, et qu'en cas de recours au lait cru, le délai de collecte était de 24h (contre 48h en lait pasteurisé).

Il a été rappelé que le cahier des charges actuellement en vigueur contenait peu de dispositions et qu'à ce titre, les modifications proposées, qui certes, pouvaient être considérées par certains comme insuffisantes, permettaient toutefois de consolider certains fondamentaux.

1. Alimentation du troupeau

Lors des travaux de la Commission, l'ODG a accepté de définir une quantité maximum de concentrés exprimée en tonnes de matière sèche par vache et par an. Pour prendre en considération les différences physiologiques entre les races prévues dans le cahier des charges, l'ODG avait proposé de doubler ce critère d'un taux de matière sèche maximum.

Sur ce sujet, le Comité s'est interrogé sur la nécessité de fixer une limite de 30 % de matière sèche de la ration totale du troupeau laitier et une limite de 1,8 tonne de matière sèche par vache et par an, considérant que la seule limite de 1,8 tonne devrait suffire.

L'ODG partage la réflexion du comité et propose finalement une seule limite pour l'usage des concentrés.

La rédaction suivante est proposée (Chapitre 5) – 5.1. – b)) :

« Les concentrés représentent au maximum une quantité de 1,8 tonne de matière sèche par an et par vache. »

La commission d'enquête donne un avis favorable à cette proposition qui correspond aux orientations du comité national.

2. Mention « race vosgienne »

Pour mémoire, l'objectif de l'ODG est d'encourager la présence de vaches de race vosgienne dans les troupeaux en valorisant la race dans la communication autour du produit.

S'agissant d'un produit laitier, il est apparu délicat de communiquer directement sur la race : par exemple, « fabriqué à partir de vaches de race vosgienne ». Cela pourrait être mal compris du consommateur. La référence au lait est maintenue dans la mention proposée mais en contrepartie la proportion de vaches de race vosgienne est renforcée, elle passe de 50 à 70%. De plus, il est indiqué explicitement que la condition porte sur le troupeau ou les troupeaux dont le lait est issu.

Sur ce sujet, le Comité a demandé que le cahier des charges précise bien que ce pourcentage s'applique au seul troupeau laitier. Il a rappelé que ce pourcentage au troupeau conduit de fait à ce que la part de lait issu de cette race ne représente que 50% environ des volumes (compte-tenu des écarts de productivité entre les races), ce qui pouvait conduire à apporter une information trompeuse au consommateur.

Le Comité a proposé de modifier la mention comme suit : « minimum 70 % de vaches vosgiennes » car l'information du consommateur doit être claire et transparente. Il a relevé qu'il faudrait également permettre de valoriser la mention relative à la race vosgienne pour les éleveurs utilisant 100% de vaches de race vosgienne.

Il a été rappelé qu'il était nécessaire de distinguer les conditions d'octroi de la mention (70% minimum de vaches de race vosgienne dans le troupeau laitier), permettant de soutenir la démarche de l'ODG en faveur de la race vosgienne) et le libellé de la mention qui doit cependant comporter le pourcentage de vaches de race vosgienne.

Après échange avec les services de la DGCCRF et l'ODG, la rédaction suivante est proposée (Chapitre 8) :

« La mention « fabriqué avec du lait issu de troupeaux composés au minimum à x % de vaches de race vosgienne », ou toute référence à la race vosgienne dans l'étiquetage et la publicité des fromages, ne peut être utilisée que si au moins x% des vaches du troupeau, ou de chacun des troupeaux, dont le lait est issu, sont de cette race. Ce pourcentage doit être supérieur à 70 %. »

La commission d'enquête indique que cette rédaction est conforme aux attentes du comité. La commission est favorable à cette rédaction.

3. Suivi du caractère lactique

Le comité a demandé que le contrôle du caractère lactique soit adapté aux fermiers. Le comité a proposé que puisse être trouvée une autre solution que l'utilisation du pH-mètre en production fermière. Il a été demandé si dans ce cas, un contrôle organoleptique était de nature à permettre d'assurer le contrôle du caractère lactique, une vérification visuelle du cœur (« dur et crayeux ») devant permettre de garantir la technologie lactique.

Le comité a considéré qu'il était nécessaire d'ajouter une marge supplémentaire de 0,1 de pH concernant la limite minimale de pH de 4,6 en production laitière.

L'ODG a accepté la marge supplémentaire de 0,1 de pH concernant la limite minimale de pH de 4,6 en production laitière.

Le cahier des charges a été modifié en ce sens (Chapitre 5) – 5.3. – e)) :

« *En laiterie, 5 jours après l'emprésurage, les fromages ont un pH compris entre 4,5 et 4,9 à cœur.* »

Concernant la production fermière, l'ODG estime la difficulté de juger du caractère lactique lors de l'examen organoleptique à cause des stades d'affinage hétérogènes selon les opérateurs.

L'ODG propose donc pour le PPC « suivi du caractère lactique » que la méthode d'évaluation soit visuelle **et** documentaire. Le contrôle visuel en interne et en externe seront réalisés lors des prélèvements chez les opérateurs pour la commission d'examen organoleptique. Un contrôle documentaire des fiches de fabrication sera réalisé. La fréquence de contrôle pour ce PPC est alignée avec celle de la commission d'examen organoleptique donc est mieux-disant. De plus, un auto-contrôle est exigé également.

La commission d'enquête affirme que le caractère lactique est une caractéristique très importante pour garantir la spécificité du Munster. Elle partage la difficulté de juger du caractère lactique en production fermière lors de l'examen organoleptique.

La rédaction suivante est proposée (Chapitre 5) – 5.3. – e)) :

« *Après la durée minimale d'affinage, le fromage présente un cœur lactique* »

Cette rédaction permet de fixer une méthodologie de contrôle dans les ateliers de fabrication. La rédaction du PPC est la suivante :

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS - REFERENCES	METHODES D'EVALUATION
Suivi du caractère lactique	Après la durée minimale d'affinage, le fromage présente un cœur lactique	visuel et documentaire
	En laiterie, 5 jours après l'emprésurage, les fromages ont un pH compris entre 4,5 et 4,9 à cœur.	visuel et documentaire

La commission d'enquête émet un avis favorable à ces propositions.

III. Conclusion

A l'issue de ses travaux, la Commission d'enquête valide les dernières propositions de l'ODG suite aux recommandations du Comité sur :

- **L'alimentation des animaux ;**
- **Le suivi du caractère lactique ;**
- **La mention race vosgienne.**

La Commission d'enquête formule un avis favorable à la mise en œuvre de la Procédure Nationale d'opposition pour le cahier des charges et le document unique de l'AOP « Munster » ou « Munster-Géromé »

Cahier des charges de l'appellation d'origine « MUNSTER » ou « MUNSTER-GEROME »

homologué par XXX du 2013, JORF du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°

PROJET Cahier des charges – 03.05.17

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

138, avenue des Champs-Élysées

75008 PARIS

TEL : 45.62.54.75

FAX : 42.25.57.97

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 : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom Syndicat Interprofessionnel du Fromage Munster ou **Munster-Géromé**

Adresse 1 Place de la Gare – BP 40007 – 68001 COLMAR Cedex - France

Tél. : (33).(0) 3.89.20.20.89

Fax : (33) (0) 3.89.20.21.20

Courriel : sifmunster@calixo.net

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

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 – Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Munster » ou « Munster-Géromé » ; ~~Petit Munster ou Petit Munster-Géromé~~

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Munster » ou « **Munster-Géromé** » est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, fabriqué avec du lait de vache.

Sa teneur en matière grasse est au minimum de 20 grammes pour 100 grammes de fromage.

Sa teneur en matière sèche est au minimum de 44 grammes pour 100 grammes de fromage.

Il Le « Munster » se présente sous la forme cylindrique d'un cylindre plat ou épais, de 13 à 19 centimètres de diamètre et de 2,4 à 8 centimètres de hauteur et d'un poids minimum de 450 grammes. Il existe également une Appellation d'Origine « Petit Munster » ou « Petit Munster Géromé » pour les fromages d'un format réduit de 7 à 12 centimètres de diamètre, de 2 à 6 centimètres de hauteur et d'un poids minimum de 120 grammes en trois catégories de formats :

Catégorie de format	Diamètre intérieur du moule	Hauteur du fromage maximum	Poids du fromage
1 : de 120 à 270 g	7,5cm à 8cm	4 cm	120g à 170g
	10cm à 11cm	4 cm	200g à 270g
2 : 450 à 1000g	14,5cm à 15.5cm	4 cm	450g à 600g
	16,5cm à 19cm	4 cm	700g à 1000g
3 : de 1000 à 1500g	16,5cm à 19cm	7 cm	1000g à 1500g

La croûte est fine et légèrement morgée, elle présente une couleur allant de ivoire-orangé à orangé-rouge, couleur due essentiellement aux ferments du rouge (dont *Brevibacterium linens*). La pâte est de couleur ivoire à beige clair, et peut présenter quelques ouvertures, sans excès. A l'issue de la durée minimum d'affinage, la pâte présente un cœur. Selon la maturité du fromage et, selon sa hauteur, ce cœur est plus ou moins affiné. L'odeur est puissante et légèrement ammoniaquée. En bouche, la pâte est légèrement salée, sa texture est fine, souple et fondante. Son goût est doux avec des notes lactiques, végétales (foin, fruits mûres, fruits à coque), boisées, ou encore légèrement levurées.

Le « Munster » ou « Munster-Géromé » peut contenir dans sa pâte des graines de cumin des prés (*carum carvi* L.). Dans ce cas, il conserve les mêmes caractéristiques que le « Munster » ou « Munster-Géromé », avec un goût de cumin des prés en plus.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique du Munster concerne sept départements : le Bas-Rhin et le Haut-Rhin (à l'exception de quelques cantons), les Vosges, quelques cantons de la Meurthe-et-Moselle, la Moselle, quelques communes de la Haute-Saône et du territoire de Belfort.

« Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique du 1^{er} janvier 2017.

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

- Département de la Meurthe et Moselle :

Les communes de : AMENONCOURT, ANCERVILLER, ANGOMONT, AUTREPIERRE, AVRICOURT, BACCARAT, BADONVILLER, BARBAS, BERTRAMBOIS, BERTRICHAMPS, BIONVILLE, BLAMONT, BLEMEREY, BREMENIL, BURIVILLE, CHAZELLES-SUR-ALBE, CIREY-SUR-VEZOUZE, DENEUVRE, DOMEVRE-SUR-VEZOUZE, DOMJEVIN, EMBERMENIL, FENNEVILLER, FREMENIL, FREMONVILLE, GOGNEY, GONDREXON, HALLOVILLE, HARBOUEY, HERBEVILLER, IGNEY, LACHAPELLE, LEINTREY, MERVILLER, MIGNEVILLE, MONTIGNY, MONTREUX, NEUFMAISONS, NEUVILLER-LES-BADONVILLER, NONHIGNY, OGEVILLER, PARUX, PETITMONT, PETTONVILLE,

PEXONNE, PIERRE-PERCEE, RAON-LES-LEAU, RECLONVILLE, REHERREY, REILLON, REMONCOURT, REPAIX, SAINTE-POLE, SAINT-MARTIN, SAINT-MAURICE-AUX-FORGES, SAINT-SAUVEUR, TANCONVILLE, THIAVILLE-SUR-MEURTHE, VACQUEVILLE, VAL-ET-CHATILLON, VAUCOURT, VAXAINVILLE, VEHO, VENEY, VERDENAL, XOUSSE.

- **Département de la Moselle :**

Les communes de : ABRESCHVILLER, ALBESTROFF, ARZVILLER, ASPACH, ASSENONCOURT, AVRICOURT, AZOUDANGE, BARCHAIN, BASSING, BEBING, BELLES-FORETS, BENESTROFF, BERLING, BERMERING, BERTHELMING, BETTBORN, BICKENHOLTZ, BIDESTROFF, BLANCHE-EGLISE, BOURDONNAY, BOURGALTROFF, BOURSCHIED, BROUDERDORFF, BROUVILLER, BUHL-LORRAINE, CUTTING, DABO, DANNE-ET-QUATRE-VENTS, DANNELBOURG, DESSELING, DIANE-CAPELLE, DIEUZE, DOLVING, DOMNOM-LES-DIEUZE, DONNELAY, FENETRANGE, FLEISHEIM, FOULCREY, FRANCAITROFF, FRAQUELFING, FRIBOURG, GARREBOURG, GELUCOURT, GIVRYCOURT, GONDREXANGE, GOSSELMING, GUEBESTROFF, GUEBLANGE-LES-DIEUZE, GUEBLING, GUERMANGE, GUINZELING, GUNTZVILLER, HANGVILLER, HARREBERG, HARTZVILLER, HASELBOURG, HATTIGNY, HAUT-CLOCHER, HELLERING-LES-FENETRANGE, HEMING, HENRIDORFF, HERANGE, HERMELANGE, HERTZING, HESSE, HILBESHEIM, HOMMARTING, HOMMERT, HONSKIRCH, HULTEHOUSE, IBIGNY, IMLING, INSMING, INSVILLER, JUVELIZE, KERPRICH-AUX-BOIS, LAFRIMBOLLE, LAGARDE, LANDANGE, LANEUVEVILLE-LES-LORQUIN, LANGATTE, LANGUIMBERG, LENING, LHOR, LIDREZING, LINDRE-BASSE, LINDRE-HAUTE, LIXHEIM, LORQUIN, LOSTROFF, LOUDREFING, LUTZELBOURG, MAIZIERES-LES-VIC, MARIMONT-LES-BENESTROFF, METAIRIES-SAINT-QUIRIN, METTING, MITTELBRONN, MITTERSHEIM, MOLRING, MONTDIDIER, MOUSSEY, MULCEY, MUNSTER, NEBING, NEUFMOULINS, NEUFVILLAGE, NIDERHOFF, NIDERVILLER, NIEDERSTINZEL, NITTING, OBERSTINZEL, OMMERAY, PHALSBOURG, PLAINE-DE-WALSCH, POSTROFF, RECHICOURT-LE-CHATEAU, REDING, RENING, RHODES, RICHEVAL, RODALBE, ROMELFING, ROEBACH-LES-DIEUZE, SAINT-GEORGES, SAINT-JEAN-DE-BASSEL, SAINT-JEAN-KOURTZERODE, SAINT-LOUIS, SAINT-MEDARD, SAINT-QUIRIN, SARRALTROFF, SARREBOURG, SCHALBACH, SCHNECKENBUSCH, TARQUIMPOL, TORCHEVILLE, TROISFONTAINES, TURQUESTEIN-BLANCRUPT, VAHL-LES-BENESTROFF, VAL-DE-BRIDE, VASPERVILLER, VECKERSVILLER, VERGAVILLE, VESCHEIM, VIBERSVILLER, VIEUX-LIXHEIM, VILSBERG, VIRMING, VITTERSBOURG, VOYER, WALSCHIED, WALTEMBOURG, WINTERSBOURG, XOUAXANGE, ZARBELING, ZILLING, ZOMMANGE.

- **Département du Bas Rhin :**

Les communes de : ALBE, ALTECKENDORF, ALTENHEIM, ANDLAU, AVOLSHEIM, BALBRONN, BAREMBACH, BARR, BASSEMBERG, BELLEFOSSE, BELMONT, BERGBIETEN, BERNARDSWILLER, BERNARDVILLE, BERSTETT, BISCHHOLTZ, BISCHOFFSHEIM, BITSCHHOFFEN, BLANCHERUPT, BLIENSCHWILLER, BOERSCH, BOSSELSHAUSEN, BOSSENDORF, BOURG-BRUCHE, BOURGHEIM, BOUXWILLER, BREITENAU, BREITENBACH, BUSWILLER, CHATENOIS, CLEEBOURG, COLROY-LA-ROCHE, COSSWILLER, CRASTATT, DAHLENHEIM, DAMBACH-LA-VILLE, DANGOLSHEIM, DAUENDORF, DETTWILLER, DIEFFENBACH-AU-VAL, DIEFFENBACH-LES-WOERTH, DIEFFENTHAL, DIMBSTHAL, DINSHHEIM-SUR-BRUCHE, DORLISHEIM, DOSENHEIM-SUR-ZINSEL, DRACHENBRONN-BIRLENBACH, DUNTZENHEIM, DURNINGEN, ECKARTSWILLER, EICHHOFFEN, ENGWILLER, EPFIG, ERCKARTSWILLER, ERGERSHEIM, ERNOLSHEIM-LES-SAVERNE, ESCHBOURG, ETTENDORF, FLEXBOURG, FORSTHEIM, FOUCHY, FOUDAY, FRIEDOLSHEIM, FROESCHWILLER, FROHMUHL, FURCHHAUSEN, GEISWILLER, GERTWILLER, GOERSDORF, GOTTENHOUSE, GOTTESHEIM, GOUGENHEIM, GOXWILLER, GRANDFONTAINE, GRASSENDORF,

GREDELBRUCH, GRESSWILLER, GUMBRECHTSHOFFEN, GUNDERSHOFFEN, GUNSTETT, HAEGEN, HATTMATT, HEGENEY, HEILIGENBERG, HEILIGENSTEIN, HENGWILLER, HINSBOURG, HOCHFELDEN, HOHENGOEFT, HOHFRANKENHEIM, HUTTENDORF, INGENHEIM, INGWILLER, ISSENHAUSEN, ITTERSWILLER, JETTERSWILLER, KEFFENACH, KIENHEIM, KINDWILLER, KINTZHEIM, KIRCHHEIM, KIRRWILLER, KLEINGOEFT, KNOERSHEIM, KUTTOLSHEIM, KUTZENHAUSEN, LA BROQUE, LA PETITE-PIERRE, LA VANCELLE, LALAYE, LAMPERTSLOCH, LANDERSHEIM, LAUBACH, LE HOHWALD, LICHTENBERG, LITTENHEIM, LIXHAUSEN, LOBSANN, LOCHWILLER, LUPSTEIN, LUTZELHOUSE, MAENNOLSHEIM, MAISONSGOUTTE, MARLENHEIM, MARMOUTIER, MELSHEIM, MEMMELSHOFFEN, MENCHHOFFEN, MERKWILLER-PECHELBRONN, MIETESHEIM, MINVERSHEIM, MITTELBERGHEIM, MOLLKIRCH, MOLSHEIM, MONSWILLER, MORSBRONN-LES-BAINS, MORSCHWILLER, MUHLBACH-SUR-BRUCHE, MULHAUSEN, MUTZENHOUSE, MUTZIG, NATZWILLER, NEUBOIS, NEUGARTHEIM-ITTLENHEIM, NEUVE-EGLISE, NEUVILLER-LA-ROCHE, NEUWILLER-LES-SAVERNE, NIEDERHASLACH, NIEDERMODERN, NIEDERSOULTZBACH, NORDHEIM, NOTHALTEN, OBERDORF-SPACHBACH, OBERHASLACH, OBERMODERN-ZUTZENDORF, OBERNAI, OBERSOULTZBACH, ODRATZHEIM, ORSCHWILLER, OTTERSTHAL, OTTERSWILLER, OTTROT, PETERSBACH, PFALZWEYER, PLAINE, PREUSCHDORF, PRINTZHEIM, PUBERG, RANGEN, RANRUPT, REICHSFELD, REINHARDSMUNSTER, REIPERTSWILLER, REUTENBOURG, RIEDESELTZ, RINGELDORF, RINGENDORF, ROMANSWILLER, ROSENWILLER, ROSHEIM, ROSTEIG, ROTHAU, ROTHBACH, RUSS, SAALES, SAESSOLSHEIM, SAINT-BLAISE-LA-ROCHE, SAINT-JEAN-SAVERNE, SAINT-MARTIN, SAINT-MAURICE, SAINT-NABOR, SAINT-PIERRE, SAINT-PIERRE-BOIS, SAULXURES, SAVERNE, SCHALKENDORF, SCHARRACHBERGHEIM-IRMSTETT, SCHERLENHEIM, SCHERWILLER, SCHILLERSDORF, SCHIRMECK, SCHNERSHEIM, SCHWENHEIM, SCHWINDRATZHEIM, SOLBACH, SOMMERAU, SOULTZ-LES-BAINS, SOULTZ-SOUS-FORETS, SPARSBACH, STEIGE, STEINBOURG, STILL, STRUTH, THAL-MARMOUTIER, THANVILLE, TIEFFENBACH, TRAENHEIM, TRIEMBACH-AU-VAL, UHLWILLER, UHRWILLER, URBEIS, URMATT, UTTENHOFFEN, UTTWILLER, VAL DE MODER, VILLE, WALDERSBACH, WALDOLWISHEIM, WANGEN, WANGENBOURG-ENGENTHAL, WASELONNE, WEINBOURG, WEITERSWILLER, WESTHOFFEN, WESTHOUSE-MARMOUTIER, WICKERSHEIM-WILSHAUSEN, WILDERSBACH, WILLGOTTHEIM, WILWISHEIM, WIMMENAU, WINGEN-SUR-MODER, WINGERSHEIM LES QUATRE BANS (uniquement le territoire de l'ancienne commune de GINGSHEIM), WINTZENHEIM-KOCHERSBERG, WISCHESS, WOERTH, WOLSCHHEIM, WOLXHEIM, ZEHNACKER, ZEINHEIM, ZINSWILLER, ZITTERSHEIM, ZOEBERSDORF.

• **Département du Haut Rhin :**

Les communes de : ALTENACH, ALTKIRCH, AMMERSCHWIHR, ASPACH, ASPACH-LE-BAS, ASPACH-MICHELBACH, AUBURE, BALLERSDORF, BALSCHWILLER, BEBLENHEIM, BELLEMAGNY, BENDORF, BENNWIHR, BERENTZWILLER, BERGHEIM, BERGHOLTZ, BERGHOLTZZELL, BERNWILLER, BERRWILLER, BETTENDORF, BETTLACH, BIEDERTHAL, BISEL, BITSCHWILLER-LES-THANN, BOURBACH-LE-BAS, BOURBACH-LE-HAUT, BOUXWILLER, BRECHAUMONT, BREITENBACH-HAUT-RHIN, BRETEN, BRUEBACH, BRUNSTATT-DIDENHEIM, BUETHWILLER, BUHL, BURNHAUPT-LE-BAS, BURNHAUPT-LE-HAUT, CARSPACH, CHAVANNES-SUR-L'ETANG, COLMAR, COURTAVON, DANNEMARIE, DIEFMATTEN, DOLLEREN, DURLINSDORF, DURMENACH, EGLINGEN, EGUISHHEIM, ELBACH, EMLINGEN, ESCHBACH-AU-VAL, ETEIMBES, FALKWILLER, FELDBACH, FELLERING, FERRETTE, FISLIS, FLAXLANDEN, FRANKEN, FRELAND, FRIESEN, FROENINGEN, FULLEREN, GALFINGUE, GEISHOUSE, GILDWILLER, GOLDBACH-ALTENBACH, GOMMERSDORF, GRIESBACH-AU-VAL, GUEBERSCHWIHR, GUEBWILLER, GUEVENATTEN, GUEWENHEIM, GUNSBACH, HAGENBACH,

HARTMANNSWILLER, HATTSTATT, HAUSGAUEN, HECKEN, HEIDWILLER, HEIMERSDORF, HEIMSBRUNN, HEIWILLER, HELFRANTZKIRCH, HINDLINGEN, HIRSINGUE, HIRTZBACH, HOCHSTATT, HOHROD, HUNAWIHR, HUNDSBACH, HUSSEREN-LES-CHATEAUX, HUSSEREN-WESSERLING, ILLFURTH, ILLTAL, INGERSHEIM, JETTINGEN, JUNGHOLTZ, KATZENTHAL, KAYSERSBERG VIGNOBLE, KIFFIS, KIRCHBERG, KNOERINGUE, KOESTLACH, KRUTH, LABAROCHE, LAPOUTROIE, LARGITZEN, LAUTENBACH, LAUTENBACHZELL, LAUW, LE BONHOMME, LE HAUT SOULTZBACH, LEIMBACH, LEVONCOURT, LIEBSDORF, LIEPVRE, LIGSDORF, LINSDORF, LINTHAL, LUCELLE, LUEMSCHWILLER, LUTTENBACH-PRES-MUNSTER, LUTTER, MAGNY, MALMERSPACH, MANSPACH, MASEVAUX-NIEDERBRUCK, MERTZEN, METZERAL, MICHELBAACH-LE-BAS, MITTELWIHR, MITTLACH, MITZACH, MOERNACH, MOLLAU, MONTREUX-JEUNE, MONTREUX-VIEUX, MOOSCH, MOOSLARGUE, MORSCHWILLER-LE-BAS, MUESPACH, MUESPACH-LE-HAUT, MUHLBACH-SUR-MUNSTER, MULHOUSE, MUNSTER, MURBACH, NIEDERMORSCHWIHR, OBERBRUCK, OBERLARG, OBERMORSCHWIHR, OBERMORSCHWILLER, ODEREN, OLTINGUE, ORBEY, ORSCHWIHR, OSENBACH, OSTHEIM, PFAFFENHEIM, PFETTERHOUSE, RAEDERSDORF, RAMMERSMATT, RANSPACH, RANSPACH-LE-BAS, RANSPACH-LE-HAUT, RETZWILLER, RIBEAUVILLE, RIESPACH, RIMBACH-PRES-GUEBWILLER, RIMBACH-PRES-MASEVAUX, RIMBACHZELL, RIQUEWIHR, RODEREN, RODERN, ROMAGNY, ROMBACH-LE-FRANC, ROPPENTZWILLER, RORSCHWIHR, ROUFFACH, RUEDERBACH, SAINT-AMARIN, SAINT-BERNARD, SAINT-COSME, SAINTE-CROIX-AUX-MINES, SAINTE-MARIE-AUX-MINES, SAINT-HIPPOLYTE, SAINT-LOUIS, SAINT-ULRICH, SCHWEIGHOUSE-THANN, SCHWOBEN, SENTHEIM, SEPOIS-LE-BAS, SEPOIS-LE-HAUT, SEWEN, SICKERT, SONDERNACH, SONDRSDORF, SOPPE-LE-BAS, SOULTZBACH-LES-BAINS, SOULTZEREN, SOULTZ-HAUT-RHIN, SOULTZMATT, SPECHBACH, STEINBACH, STEINSOULTZ, STERNENBERG, STORCKENSOHN, STOSSWIHR, STRUETH, TAGOLSHEIM, TAGSDORF, THANN, THANNENKIRCH, TRAUBACH-LE-BAS, TRAUBACH-LE-HAUT, TURCKHEIM, UEBERSTRASS, URBES, VALDIEU-LUTRAN, VIEUX-FERRETTE, VIEUX-THANN, VOEGTLINSHOFFEN, WALBACH, WALDIGHOFEN, WALHEIM, WASSERBOURG, WEGSCHEID, WERENTZHOUSE, WESTHALTEN, WETTOLSHEIM, WIHR-AU-VAL, WILDENSTEIN, WILLER, WILLER-SUR-THUR, WINKEL, WINTZENHEIM, WITTERSDORF, WOLFERSDORF, WOLSCHWILLER, WUENHEIM, ZELLENBERG, ZILLISHEIM, ZIMMERBACH.

- **Département de la Haute Saône :**

Les communes de : AILLEVILLERS-ET-LYAUMONT, ALAINCOURT, AMAGE, AMBIEVILLERS, AMONT-ET-EFFRENEY, BELFAHY, BETONCOURT-SAINT-PANCRAS, BEULOTTE-SAINT-LAURENT, BOULIGNEY, BOURBEVELLE, BOUSSERAUCOURT, BREUCHOTTE, CORRAVILLERS, CORRE, CUVE, DAMPVALLEY-SAINT-PANCRAS, DEMANGEVELLE, ESMOULIERES, FAUCOGNEY-ET-LA-MER, FLEUREY-LES-SAINT-LOUP, FONTENOIS-LA-VILLE, FOUGEROLLES, HAUT-DU-THEM-CHATEAU-LAMBERT, HURECOURT, JONVELLE, LA BASSE-VAIVRE, LA BRUYERE, LA LONGINE, LA MONTAGNE, LA PROISELIERE-ET-LANGLE, LA ROSIERE, LA VAIVRE, LA VOIVRE, LES FESSEY, MAILLERONCOURT-SAINT-PANCRAS, MONTCOURT, MONTDORÉ, PASSAVANT-LA-ROCHERE, PLANCHER-LES-MINES, PONT-DU-BOIS, RADDON-ET-CHAPENDU, SAINT-BRESSON, SAINTE-MARIE-EN-CHANOIS, SELLES, SERVANCE-MIELLIN, TERNUAY-MELAY-ET-SAINT-HILAIRE, VAUVILLERS, VOUECOURT.

- **Département des Vosges :**

Les communes de : AHEVILLE, ANGEVILLE, ALLARMONT, AMBACOURT, ANGLEMONT, ANOULD, AOUZE, ARCHES, ARCHETTES, ARRENTES-DE-CORCIEUX, ATTIGNEVILLE, ATTIGNY, AULNOIS, AUTIGNY-LA-TOUR, AUTREY, AUZAINVILLIERS, AVILLERS,

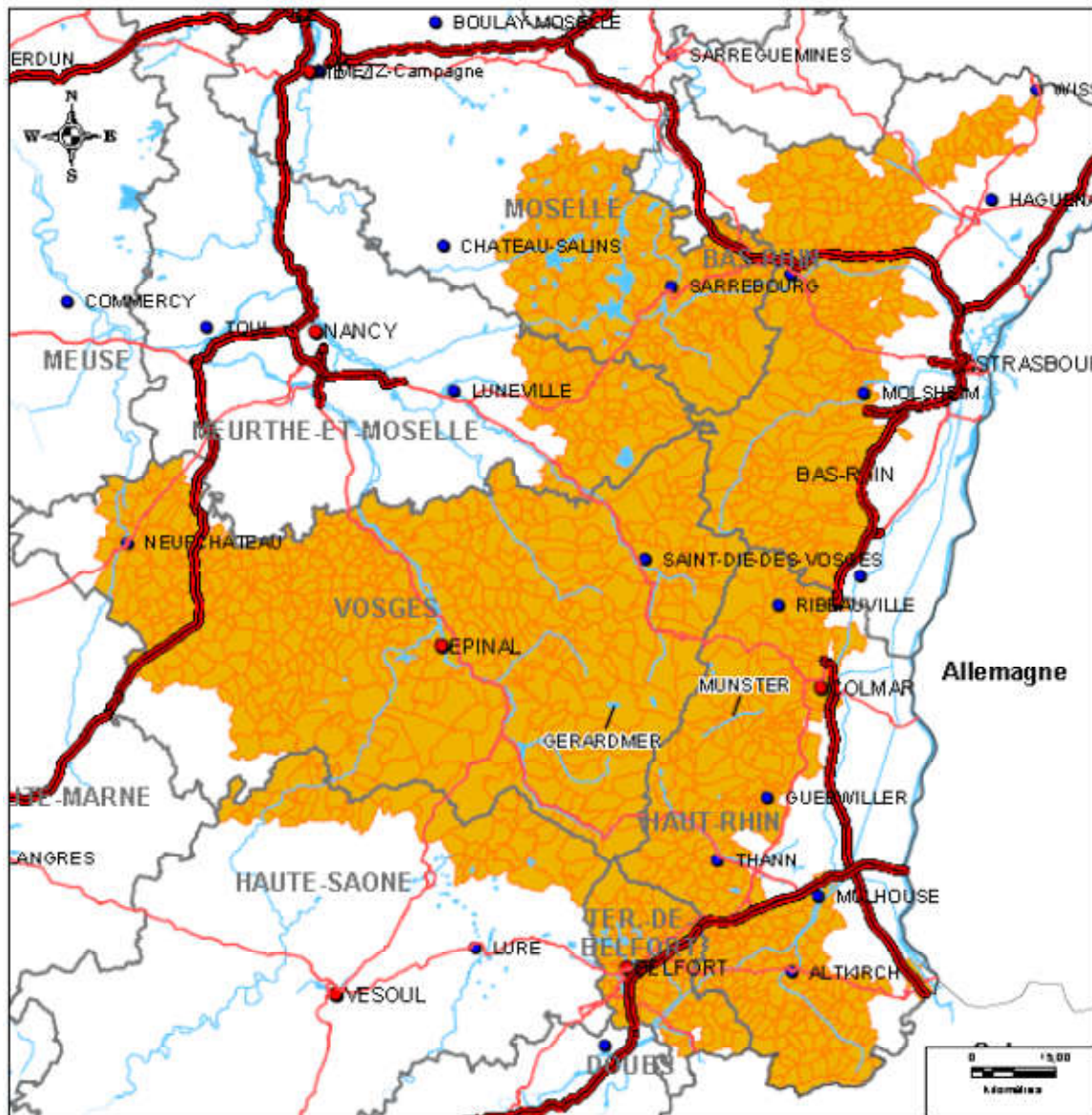
AVRAINVILLE, AYDOILLES, BADMENIL-AUX-BOIS, LA VOGUE-LES-BAINS, BAINVILLE-AUX-SAULES, BALLEVILLE, BAN-DE-LAVELINE, BAN-DE-SAPT, BAN-SUR-MEURTHE-CLEFCY, BARBEY-SEROUX, BARVILLE, BASSE-SUR-LE-RUPT, BATTEXEY, BAUDRICOURT, BAYECOURT, BAZEGNEY, BAZIEN, BAZOILLES-ET-MENIL, BAZOILLES-SUR-MEUSE, BEAUFREMONT, BEAUMENIL, BEGNECOURT, BELLEFONTAINE, BELMONT-LES-DARNEY, BELMONT-SUR-BUTTANT, BELMONT-SUR-VAIR, BELRUPT, BELVAL, BERTRIMOUTIER, BETTEGNEY-SAINT-BRICE, BETTONCOURT, BIECOURT, BIFFONTAINE, BLEMEREY, BLEURVILLE, BOCQUEGNEY, BOIS-DE-CHAMP, BONVILLET, BOULAINCOURT, BOUXIERES-AUX-BOIS, BOUXURULLES, BOUZEMONT, BRANTIGNY, BROUVELIEURES, BRU, BRUYERES, BULGNEVILLE, BULT, BUSSANG, CAPAVENIR VOSGES, CELLES-SUR-PLAINE, CERTILLEUX, CHAMAGNE, CHAMPDRAY, CHAMP-LE-DUC, CHANTRAINE, CHARMES, CHARMOIS-DEVANT-BRUYERES, CHARMOIS-L'ORGUEILLEUX, CHATAS, CHATEL-SUR-MOSELLE, CHATENOIS, CHAUFFECOURT, CHAUMOUSEY, CHAVELOT, CHEF-HAUT, CHENIMENIL, CIR COURT, CIR COURT-SUR-MOUZON, CLAUDON, CLEREY-LA-COTE, CLEURIE, CLEZENTAIN, COINCHES, COMBRIMONT, CONTREXEVILLE, CORCIEUX, CORNIMONT, COURCELLES-SOUS-CHATENOIS, COUSSEY, CRAINVILLIERS, DAMAS-AUX-BOIS, DAMAS-ET-BETTEGNEY, DARNEY, DARNEY-AUX-CHENES, DARNIEULLES, DEINVILLERS, DENIPAIRE, DERBAMONT, DESTORD, DEYCIMONT, DEYVILLERS, DIGNONVILLE, DINOZE, DOCELLES, DOGNEVILLE, DOLAINCOURT, DOMBASLE-DEVANT-DARNEY, DOMBASLE-EN-XAINTOIS, DOMBROT-LE-SEC, DOMBROT-SUR-VAIR, DOMEVRE-SOUS-MONTFORT, DOMEVRE-SUR-AVIERE, DOMEVRE-SUR-DURBION, DOMFAING, DOMJULIEN, DOMMARTIN-AUX-BOIS, DOMMARTIN-LES-REMIREMONT, DOMMARTIN-LES-VALLOIS, DOMMARTIN-SUR-VRAINE, DOMPAIRE, DOMPIERRE, DOMPTAIL, DOMREMY-LA-PUCELLE, DOMVALLIER, DONCIERES, DOUNOUX, ELOYES, ENTRE-DEUX-EAUX, EPINAL, ESCLES, ESLEY, ESSEGNEY, ESTRENNES, ETIVAL-CLAIREFONTAINE, EVAUX-ET-MENIL, FAUCOMPIERRE, FAUCONCOURT, FAYS, FERDRUPT, FIMENIL, FLOREMONT, FOMEREY, FONTENAY, FONTENOY-LE-CHATEAU, FRAIZE, FRAPELLE, FREBECOURT, FREMIFONTAINE, FRENELLE-LA-GRANDE, FRENELLE-LA-PETITE, FRENOIS, FRESSE-SUR-MOSELLE, FRIZON, GELVECOURT-ET-ADOMPT, GEMAINGOUTTE, GEMMELAINCOURT, GENDREVILLE, GERARDMER, GERBAMONT, GERBEPAL, GIGNEVILLE, GIGNEY, GIRANCOURT, GIRCOURT-LES-VIEVILLE, GIRECOURT-SUR-DURBION, GIRMONT-VAL-D'AJOL, GIRONCOURT-SUR-VRAINE, GOLBEY, GORHEY, GRANDRUPT, GRANDRUPT-DE-BAINS, GRANDVILLERS, GRANGES-AUMONTZEY, GREUX, GRUEY-LES-SURANCE, GUGNECOURT, GUGNEY-AUX-AULX, HADIGNY-LES-VERRIERES, HADOL, HAGECOURT, HAGNEVILLE-ET-RONCOURT, HAILLAINVILLE, HARCHECHAMP, HARDANCOURT, HAREVILLE, HAROL, HENNECOURT, HENNEZEL, HERGUGNEY, HERPELMONT, HOUECOURT, HOUEVILLE, HOUSSERAS, HURBACHE, HYMONT, IGNEY, JAINVILLOTTE, JARMENIL, JEANMENIL, JESONVILLE, JEUXEY, JORXEY, JUBAINVILLE, JUSSARUPT, JUVAINCOURT, LA BAFTE, LA BOURGONCE, LA BRESSE, LA CHAPELLE-AUX-BOIS, LA CHAPELLE-DEVANT-BRUYERES, LA CROIX-AUX-MINES, LA FORGE, LA GRANDE-FOSSE, LA HAYE, LA HOUSSEY, LA NEUVEVILLE-DEVANT-LEPANGES, LA NEUVEVILLE-SOUS-CHATENOIS, LA NEUVEVILLE-SOUS-MONTFORT, LA PETITE-FOSSE, LA PETITE-RAON, LA SALLE, LA VACHERESSE-ET-LA-ROUILLIE, LA VOIVRE, LANDAVILLE, LANGLEY, LAVAL-SUR-VOLOGNE, LAVELINE-DEVANT-BRUYERES, LAVELINE-DU-HOUX, LE BEULAY, LE CLERJUS, LE MENIL, LE MONT, LE PUID, LE ROULIER, LE SAULCY, LE SYNDICAT, LE THILLOT, LE THOLY, LE VAL-D'AJOL, LE VALTIN, LE VERMONT, LEDEVILLE-ET-BONFAYS, LEMMECOURT, LEPANGES-SUR-VOLOGNE, LERRAIN, LES ABLEUVENETTES, LES FORGES, LES POULIERES, LES ROUGES-EAUX, LES VALLOIS, LES VOIVRES, LESSEUX, LIEZEY, LIGNEVILLE, LONGCHAMP, LONGCHAMP-SOUS-CHATENOIS, LUBINE, LUSSE, LUVIGNY, MACONCOURT, MADECOURT, MADEGNEY, MADONNE-ET-LAMEREY, MALAINCOURT, MANDRAY, MANDRES-SUR-VAIR, MARAINVILLE-SUR-MADON, MARONCOURT, MARTIGNY-LES-GERBONVAUX, MATTAINCOURT, MAXEY-SUR-

MEUSE, MAZELEY, MAZIROT, MEDONVILLE, MEMENIL, MENARMONT, MENIL-DE-SENONES, MENIL-EN-XAINTOIS, MENIL-SUR-BELVITTE, MIRECOURT, MONCEL-SUR-VAIR, MONTHUREUX-LE-SEC, MONTHUREUX-SUR-SAONE, MONT-LES-NEUFCHATEAU, MONTMOTIER, MORELMAISON, MORIVILLE, MORTAGNE, MORVILLE, MOUSSEY, MOYEMONT, MOYENMOUTIER, NAYEMONT-LES-FOSSES, NEUFCHATEAU, NEUVILLERS-SUR-FAVE, NOMEXY, NOMPATELIZE, NONVILLE, NONZEVILLE, NORROY, NOSSONCOURT, OELLEVILLE, OFFROICOURT, OLLAINVILLE, ORTONCOURT, PADOUX, PAIR-ET-GRANDRUPT, PALLEGNEY, PAREY-SOUS-MONTFORT, PIERREFITTE, PIERREPONT-SUR-L'ARENTELE, PLAINFAING, PLEUVEZAIN, PLOMBIERES-LES-BAINS, POMPIERRE, PONT-LES-BONFAYS, PONT-SUR-MADON, PORTIEUX, POUSSAY, POUXEUX, PREY, PROVENCHERES-LES-DARNEY, PROVENCHERES-ET-COLOROY, PUNEROT, PUZIEUX, RACECOURT, RAINVILLE, RAMBERVILLERS, RAMECOURT, RAMONCHAMP, RANCOURT, RAON-AUX-BOIS, RAON-L'ETAPE, RAON-SUR-PLAINE, RAPEY, RAVES, REBEUVILLE, REGNEY, REHAINCOURT, REHAUPAL, RELANGES, REMICOURT, REMIREMONT, REMOMEIX, REMONCOURT, REMOVILLE, RENAUVOID, REPEL, ROCHESSON, ROLLAINVILLE, ROMONT, ROUVRES-EN-XAINTOIS, ROUVRES-LA-CHETIVE, ROVILLE-AUX-CHENES, ROZEROTTE, RUGNEY, RUPPES, RUPT-SUR-MOSELLE, SAINT-AME, SAINT-BASLEMONT, SAINT-BENOIT-LA-CHIPOTTE, SAINT-DIE-DES-VOSGES, SAINTE-BARBE, SAINTE-HELENE, SAINTE-MARGUERITE, SAINT-ETIENNE-LES-REMIREMONT, SAINT-GENEST, SAINT-GORGON, SAINT-JEAN-D'ORMONT, SAINT-LEONARD, SAINT-MAURICE-SUR-MORTAGNE, SAINT-MAURICE-SUR-MOSELLE, SAINT-MENGE, SAINT-MICHEL-SUR-MEURTHE, SAINT-NABORD, SAINT-OUEN-LES-PAREY, SAINT-PAUL, SAINT-PIERREMONT, SAINT-PRANCHER, SAINT-REMIMONT, SAINT-REMY, SAINT-STAIL, SAINT-VALLIER, SANCHEY, SANDAUCOURT, SANS-VALLOIS, SAPOIS, SARTES, SAULCY-SUR-MEURTHE, SAULXURES-LES-BULGNEVILLE, SAULXURES-SUR-MOSELLOTTE, SAUVILLE, SAVIGNY, SENONES, SENONGES, SERCOEUR, SOCOURT, SOULOSSE-SOUS-SAINT-ELOPHE, SURIAUVILLE, TAINTRUX, TENDON, THEY-SOUS-MONTFORT, THIEFOSSE, THIRAU COURT, THUILLIERES, TILLEUX, TOTAINVILLE, TRANQUEVILLE-GRAUX, TREMONZEY, UBEXY, URIMENIL, URVILLE, UXEGNEY, UZEMAIN, VAGNEY, VALFROICOURT, VALLEROY-AUX-SAULES, VALLEROY-LE-SEC, VARMONZEY, VAUBEXY, VAUDEVILLE, VAUDONCOURT, VAXONCOURT, VECOUX, VELOTTE-ET-TATIGNECOURT, VENTRON, VERVEZELLE, VEXAINCOURT, VIENVILLE, VIEUX-MOULIN, VILLERS, VILLE-SUR-ILLON, VILLONCOURT, VIMENIL, VINCEY, VIOCOURT, VIOMENIL, VITTEL, VIVIERS-LE-GRAS, VIVIERS-LES-OFFROICOURT, VOMECOURT, VOMECOURT-SUR-MADON, VOUXEY, VRECOURT, VROVILLE, WISEMBACH, XAFFEVILLERS, XAMONTARUPT, XARONVAL, XERTIGNY, XONRUPT-LONGEMER, ZINCOURT.

• **Département du Territoire de Belfort :**

Les communes de : ANDELNANS, ANGEOT, ANJOUTEY, ARGIESANS, AUTRECHENE, AUXELLES-BAS, AUXELLES-HAUT, BANVILLARS, BAVILLIERS, BELFORT, BERMONT, BESSONCOURT, BETHONVILLIERS, BORON, BOTANS, BOURG-SOUS-CHATELET, BOUROGNE, BREBOTTE, BRETAGNE, BUC, CHARMOIS, CHATENOIS-LES-FORGES, CHAUX, CHAVANATTE, CHAVANNES-LES-GRANDS, CHEVREMONT, COURTELEVANT, CRAVANCHE, CUNELIERES, DANJOUTIN, DELLE, DENNEY, DORANS, EGUENIGUE, ELOIE, ESSERT, ETUEFFONT, EVETTE-SALBERT, FAVEROIS, FELON, FLORIMONT, FONTAINE, FONTENELLE, FOUSSEMAGNE, FRAIS, FROIDEFONTAINE, GIROMAGNY, GRANDVILLARS, GROSMAGNY, GROSNE, LACHAPELLE-SOUS-CHAUX, LACHAPELLE-SOUS-ROUGEMONT, LACOLLONGE, LAGRANGE, LAMADELEINE-VAL-DES-ANGES, LARIVIERE, LEPUIX, LEPUIX-NEUF, LEVAL, MENONCOURT, MEROUX, MOVAL, MONTREUX-CHATEAU, MORVILLARS, NOVILLARD, OFFEMONT, PEROUSE, PETIT-CROIX, PETITEFONTAINE, PETITMAGNY, PHAFFANS, RECHESY, RECOUVRANCE, REPPE, RIERVESCEMONT, ROMAGNY-SOUS-ROUGEMONT, ROPPE, ROUGEGOUTTE,

ROUGEMONT-LE-CHATEAU, SAINT-GERMAIN-LE-CHATELET, SERMAMAGNY,
SEVENANS, SUARCE, THIANCOURT, TREVENANS, URCEREY, VALDOIE,
VAUTHIERMONT, VELLESCOT, VESCEMONT, VETRIGNE, VEZELOIS.



Carte de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Munster » ou « Munster-Géromé »

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

a) Déclaration d'identification

Chaque opérateur remplit une déclaration d'identification. Le groupement enregistre cette déclaration d'identification. Par cette déclaration, chaque opérateur s'engage à respecter les conditions de production de l'AOP « Munster » ou « Munster-Géromé ».

b) Obligations déclaratives

Les déclarations suivantes concernant l'année civile précédente doivent être déposées auprès du groupement, selon un formulaire type, tous les ans avant le 28 février :

- Les quantités fabriquées
- Les ventes en blanc aux affineurs
- Les achats en blanc par les affineurs
- Les quantités déclassées de l'AOP
- Les quantités commercialisées sous AOP

c) Tenue des registres

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes ou de tout organisme reconnu par elles des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Producteurs de lait :

Le producteur de lait tient à jour un registre d'alimentation, ou tout document équivalent, sur lequel figurent notamment la composition de la ration de base et les apports en concentrés.

Il enregistre les quantités de fourrages et de concentrés auto-produites et/ ou achetées ainsi que leur provenance ou non de l'aire et conserve tout document (bons de livraison, factures d'achat, étiquettes des concentrés, etc) permettant de contrôler les quantités et la composition de l'alimentation du troupeau.

Le producteur de lait enregistre également les dates de début et de fin de pâturage ainsi que les parcelles mises à disposition du troupeau.

Collecte du lait :

La traçabilité du lait destiné à la fabrication du « Munster » ou « Munster-Géromé » est assurée au travers des documents relatifs à la collecte : feuilles de tournées, cahier de collecte.

Transformation :

Les fabricants tiennent une comptabilité-matière ou tout document comptable équivalent, comportant les quantités de lait standardisé ou entier mis en œuvre pour fabriquer du « Munster » ou « Munster-Géromé » et le nombre de fromages en blanc produits et leur destination.

Les fabricants enregistrent sur une fiche de fabrication, un cahier de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de fabrication nécessaires au contrôle des conditions de production.

Affinage :

Les affineurs tiennent une comptabilité-matière ou tout document comptable équivalent comportant le nombre de fromages en blanc entrant en cave d'affinage et le nombre de fromages commercialisés sous AOP.

d) Contrôle des produits finis

Les « Munster » ou « Munster-Géromé » font l'objet de prélèvements par sondage. Les échantillons prélevés subissent un examen visuel, tactile, organoleptique et analytique. Les fromages emballés sont sélectionnés chez l'opérateur au plus tôt à l'issue de leur période minimum d'affinage en vue de l'examen organoleptique et analytique.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Conditions de production du lait

Définitions :

- Les **vaches laitières**, en lactation ou tarées, sont des bovins femelles de race laitière ayant mis bas au moins une fois.
- Les **génisses** sont les animaux d'âge compris entre le sevrage et le premier vêlage.
- Le **troupeau laitier** est compris dans le présent cahier des charges comme l'ensemble des vaches laitières et des génisses laitières présentes sur l'exploitation.
- **Ration de base** : l'ensemble des fourrages destinés à couvrir les besoins des animaux avant l'apport d'aliments concentrés.
- **Ration totale** : l'ensemble des fourrages de la ration de base, ainsi que les aliments concentrés.

a) Races

Le lait utilisé pour la fabrication du « Munster » ou « Munster-Géromé » provient uniquement de vaches de race Vosgienne, Simmental, Prim'Holstein, Montbéliarde ou issues du croisement avec ces races. Dans ce cas, seules les vaches ayant pour père un taureau de race pure de l'une des quatre races définies ci-dessus sont acceptées.

b) Alimentation

Ration de base :

Les fourrages représentent 70% minimum en matière sèche de la ration totale du troupeau laitier.

Sont considérés comme fourrages, quel que soit leur mode de conservation :

- l'herbe de prairies naturelles, temporaires ou artificielles, pâturée, distribuée en vert, conservée sous forme d'ensilage, d'enrubannage, de foin, ou bien déshydratée ;
- le maïs ou le sorgho, distribué en vert, conservé sous forme d'ensilage, ou bien déshydraté ;
- les betteraves fourragères ;
- les céréales, distribuées en vert ou conservées sous forme d'ensilage ;
- les pailles de céréales, de protéagineux ;
- les coproduits agricoles dont le teneur en matière sèche est inférieure à 60% : drèches de céréales, pulpe de betterave.

Dans cette liste, sont exclus, tous les aliments pouvant influencer défavorablement sur le goût du lait, c'est-à-dire : les plantes crucifères (choux, colza, moutarde, raves, navets), les poireaux et les feuilles de betteraves.

Le traitement des pailles à l'ammoniac est interdit.

Les betteraves fourragères sont distribuées propres et saines.

En moyenne annuelle, la ration de base du troupeau laitier (en matière sèche) est produite :

- au minimum à 95% dans l'aire géographique,
- et au minimum à 70% sur l'exploitation.

Sous une forme ou sous une autre, l'herbe (en matière sèche) représente pour les vaches laitières :

- au minimum 40% de la ration de base en moyenne annuelle,
- et au minimum 25% de la ration de base tous les jours de l'année.

Chaque vache laitière dispose d'une surface d'herbe à pâturer de 10 ares minimum. Elles pâturent pendant un minimum de 150 jours par an.

Affouragement en vert :

Le fourrage est ramené frais à la ferme et ne doit pas subir de réchauffement avant sa distribution aux vaches laitières.

Concentrés :

Les concentrés représentent au maximum une quantité de 1,8 tonne de matière sèche par an et par vache.

Les concentrés ne doivent pas contenir de farines animales ni de farine de poissons

Les concentrés sont constitués de :

- ❖ Grains de céréales et produits dérivés,
- ❖ Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés,
- ❖ Graines de légumineuses et produits dérivés,
- ❖ Pulpe de betterave, pressée ou séchée, mélassée ou non,
- ❖ Mélasse de betterave,
- ❖ Produits laitiers et produits dérivés
- ❖ Minéraux et produits dérivés,
- ❖ Additifs, dont vitamines.

5.2. Collecte, délai de mise en œuvre

a) A la ferme

A l'emprésurage, le lait est âgé au maximum de 26 heures. Quand le lait n'est pas emprésuré immédiatement après la traite, sa température de stockage est portée à 10°C minimum pendant au moins les 10 heures précédant l'emprésurage.

b) En laiterie

Si le lait est transformé cru, la collecte du lait est effectuée tous les jours.

Si le lait est pasteurisé, la collecte du lait est effectuée à une périodicité de 48 heures au maximum.

Si le lait est transformé cru, il est emprésuré dans les 36 heures qui suivent le dépotage du camion.

Si le lait est pasteurisé, il est emprésuré 48 heures maximum après le dépotage du camion.

5.3. Transformation

a) Traitements et additifs autorisés

Le lait peut être :

- standardisé en matière grasse,
 - pasteurisé à une température maximum de 73°C, maximum 40 secondes, ou tout autre traitement thermique équivalent. Dans le cas où le lait est stocké dans l'attente de sa mise en œuvre, une thermisation peut être réalisée (maximum 66°C, maximum 40 secondes).
- Tout autre traitement physique (microfiltration, ultrafiltration, etc.) est interdit.

Le « Munster » ou « Munster-Géromé » fermier est fabriqué exclusivement à partir de lait cru.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans le lait et au cours de la fabrication sont :

- la présure (issue de la caillette de veau),
- les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures,
- le chlorure de calcium,
- le sel,

- le *Carum carvi L.* également dénommé carvi ou carvi noir ou cumin des prés ou encore anis des Vosges.

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

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages en blanc est interdite.

b) Emprésurage

~~Le Munster est fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré~~ Le lait est emprésuré à une température maximum de 38°C. Le temps de prise est compris entre 7 et 15 minutes.

c) Tranchage, dé lactosage

Le caillé ainsi obtenu est brisé très finement est tranché afin d'obtenir une taille de grain comprise entre celle d'une noisette et celle d'une noix.

Le dé lactosage est interdit.

L'ajout des graines de cumin des prés se fait avant ou pendant le moulage. Les fromages ont une teneur en cumin des prés sec comprise entre 0.5% et 1.5%.

d) Moulage, égouttage, salage

Le caillé n'est pas malaxé.

~~Puis il~~ Le caillé est mis en moules cylindriques sur table d'égouttage. L'égouttage du caillé se fait sans pressage. La durée d'égouttage avant salage est de 15 heures minimum. Il y a subit plusieurs retournements pour accélérer l'égouttage du petit lait résiduel. Les fromages sont retournés au moins une fois au cours de l'égouttage, avant démoulage.

~~Ensuite, il est démoulé, salé et ressuyé dans un local aménagé, puis mis en cave d'affinage.~~

Les fromages sont salés.

e) Suivi du caractère lactique

Après la durée minimale d'affinage, le fromage présente un cœur lactique. En laiterie, 5 jours après l'emprésurage, les fromages ont un pH compris entre 4,5 et 4,9 à cœur.

5.4. Affinage

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

L'affinage se répartit en deux phases à compter du salage :

- la phase de levuration,
- la phase de traitement humide.

a) Température d'affinage et hygrométrie

L'affinage demande une ambiance spécifique (~~11 à 15° Celsius et 95 90~~ pour cent minimum d'humidité relative) qui favorise le développement de la flore caractéristique de chaque cave, constituée principalement de bactéries ferments du rouge et de levures qui donneront l'aspect ~~jaune-orangé~~ ivoire-orangé à orangé-rouge typique du Munster.

Pendant la phase de levuration, la température est supérieure ou égale à 16°C.

Pendant la phase de traitement humide, la température de la cave d'affinage est comprise entre 10°C et 16°C.

b) Soins à l'affinage

C'est durant cette période que l'aspect, la couleur, ainsi que la texture de la pâte se transforment. La pâte s'assouplit pour devenir onctueuse et développer des arômes spécifiques au Munster.

Le fromage en blanc subit sur chaque face et sur le talon :

- au minimum 2 traitements humides (eau salée ou non etensemencée ou non avec des ferments de surface, composés entre autres de *Brevibacterium linens*) dont au moins un frottage par action mécanique (manuelle ou machine) pour la catégorie 1,
- au minimum 3 traitements humides (eau salée ou non etensemencée ou non avec des ferments de surface, composés entre autres de *Brevibacterium linens*) dont au moins deux frottements par une action mécanique (manuelle ou machine) pour les catégories 2 et 3.

La couleur ivoire-orangé à orangé-rouge de la croûte est essentiellement due aux ferments du rouge (dont le *Brevibacterium linens*). Tout emploi de colorant est interdit.

c) Support d'affinage

Lorsque le bois est utilisé en cours d'affinage et qu'il est en contact avec le produit, il s'agit de bois de sapin ou d'épicéa.

d) Durée de l'affinage

~~Les fromages sont affinés durant vingt et un jours au minimum pour le Munster et quatorze jours au minimum pour le Petit Munster.~~

L'affinage du « Munster » ou « Munster-Géromé » dure au minimum jusqu'au :

- 21^{ème} jour pour les catégories 2 et 3 ;
- et 14^{ème} jour pour la catégorie 1.

Ces durées sont décomptées à partir du jour de fabrication, défini comme étant le jour d'emprésurage.

e) Conditionnement des fromages

Afin de préserver les fromages de tout dessèchement de la croûte et du développement à leur surface de moisissures indésirables, type bleu, les fromages sont emballés individuellement à la sortie de la cave d'affinage à l'issue de la durée minimum d'affinage.

Toutefois, la mise en place de l'emballage est autorisée avant la fin de la durée minimum d'affinage, au plus tôt :

- au 18^{ème} jour après emprésurage pour les catégories 2 et 3 ;
- au 11^{ème} jour après emprésurage pour la catégorie 1.

Dans ce cas, les fromages ainsi emballés poursuivent leur affinage dans les mêmes conditions que les fromages nus.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

~~La production de Munster est réalisée dans une région marquée par une longue tradition fromagère permettant la prospérité d'une région sauvage, rude et déshéritée.~~

~~Le massif vosgien, placé sous l'influence des vents dominants de l'ouest, est une région d'herbage et de cultures variées. De vastes prairies naturelles offrant une grande variété des plantes aromatiques sauvages y sont présentes.~~

~~Le Munster trouve son originalité dans la flore de son lait. Le développement de cette flore est favorisé au cours de la fabrication et de l'affinage par un savoir faire ancestral des fromagers. Ce développement spécifique confère à ce fromage la teinte rouge orangée de sa croûte et le goût à la fois fin et fort de sa pâte ; ces deux éléments étant extrêmement particuliers au Munster.~~

6.1.Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

Les départements qui composent l'aire géographique ont tous une partie de leur territoire dans le massif vosgien.

L'aire se caractérise ainsi par un relief de moyenne altitude pour sa partie montagneuse et de piedmont, et de plaine pour sa partie ouest. Son paysage est façonné par la présence de nombreux cours d'eau. Le massif des Vosges est en effet le siège de nombreuses sources de cours d'eau majeurs, arrosant l'ensemble de l'aire et alimentés par les précipitations et les eaux d'infiltration et de ruissellement.

Le climat est marqué par une importante pluviométrie, le massif vosgien formant un barrage pour les nuages venant de l'ouest qui se condensent en altitude et se déversent sur le piedmont et le massif. On observe ainsi un gradient de précipitations entre le massif (cumul de pluie jusqu'à 2200 mm/an), le piedmont (1100 à 1200 mm/an) et la plaine à l'ouest (800 à 900 mm/an). Ce climat est favorable au développement de systèmes herbagers. Ainsi, des sommets des Vosges (hautes-chaumes), où seule une prairie d'altitude peut se développer, aux zones défrichées (par les moines à partir du VII^{ème} siècle), ainsi qu'aux zones de terres « fortes », difficilement labourables, l'herbe est omniprésente. Dans ces prairies, pousse communément une ombellifère : le cumin des prés ou carvi noir (*Carum carvi L.*), parfois appelé en botanique anis des Vosges.

6.1.2. Facteurs humains

La naissance du « Munster » ou « Munster-Géromé » est liée à l'installation d'abbayes sur les marges du massif vosgien au cours des VII^e et VIII^e siècles. C'est le « Monasterium confluentis » qui a donné son nom à la ville de Munster, située sur le versant est du massif.

A partir du IX^e siècle, les troupeaux de vaches laitières montaient pâturer l'été sur les hautes chaumes. Certains éleveurs ont fait le choix de redescendre hiverner dans les vallées sur le versant ouest où ils ont créé de nouveaux bourgs, au lieu de retourner dans la vallée de Munster.

De part et d'autre des crêtes, les quantités de fromages produites sont rapidement devenues importantes et dès le XVI^e siècle, ces fromages faisaient l'objet d'un commerce entre les fermiers et non seulement les habitants de leurs villages mais aussi les communes du vignoble alsacien (versant est) et la plaine, sans oublier les grandes villes qui en consommaient beaucoup. La double localisation des fabrications, autour de Munster pour l'Alsace et autour de Gérardmer pour la Lorraine explique les deux noms du fromage issus de la toponymie : Munster et Géromé.

Située en zone de frontière, l'aire géographique a connu de nombreux conflits au cours des siècles. Les guerres et occupations successives ont fait de la région un espace de migration, les populations se sont déplacées, emportant avec elles des activités et des savoir-faire (fabrication et affinage par lavage des fromages). C'est ainsi que s'est également répandue la production de « Munster » ou « Munster-Géromé » dans la plaine.

Les conséquences des conflits se traduisent également au travers des races bovines utilisées. Si le massif est le berceau de la race Vosgienne, race de montagne parfaitement adaptée au milieu, d'autres races ont été introduites, parfois de longue date, pour reconstituer rapidement les troupeaux décimés : Simmental en provenance de la Suisse proche, Montbéliarde, Française Frisonne Pie Noire rebaptisée Prim' Holstein.

Aujourd'hui, les savoir-faire d'élevage de ces vaches laitières, de fabrication et d'affinage du « Munster » ou « Munster-Géromé » ont perduré. La technologie fromagère est basée sur un caillé acidifié. Les savoir-faire d'affinage en conditions humides mettent en œuvre un lavage de la croûte après une première phase de levuration qui désacidifie le caillé. Le savoir-faire de l'affineur consiste à adapter l'ambiance de la cave d'affinage (température et hygrométrie) et les soins (nombre et fréquence des frottages) en fonction de l'évolution des fromages. Encore aujourd'hui, les producteurs incorporent dans le caillé des graines de cumin des prés (*Carum carvi L.*).

6.2. Spécificité du produit

Le « Munster » ou « Munster-Géromé » est un fromage fabriqué avec du lait de vache, à caillé acidifié et à pâte molle, à croûte lavée de couleur allant de ivoire-orangé à orangé-rouge.

Il présente un contraste net entre son odeur puissante et légèrement ammoniacquée et sa pâte au goût doux avec des notes lactiques, végétales (foin, fruits mûres, fruits à coque), boisées ou encore légèrement levurées. Le « Munster » ou « Munster-Géromé » se présente sous différents formats : fromages plats de format réduit, et de formats plus importants (plats ou épais), avec des durées d'affinage associées allant de 14 ou 21 jours.

Des graines de cumin des prés peuvent être incorporées dans le caillé.

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

La production de « Munster » ou « Munster-Géromé » s'est développée sur le massif vosgien grâce à la mise en valeur par les vaches laitières de la ressource disponible en herbe. Le lait obtenu étant relativement pauvre, la technologie fromagère s'est orientée vers un caillé acidifié.

Les conditions du milieu géographique marquées par une humidité importante liée aux précipitations et à la présence de nombreuses sources ont contribué à établir un savoir-faire d'affinage en conditions humides, le lavage favorisant le développement des ferments du rouge (essentiellement *Brevibacterium linens*) qui confèrent à la croûte du « Munster » ou « Munster-Géromé » sa couleur allant de ivoire-orangé à orangé-rouge et permettent aux arômes caractéristiques de l'appellation de se développer.

Du fait de la nature du caillé acidifié, ces fromages à pâte molle produits à l'origine en montagne ne bénéficiaient pas d'une durée de conservation très longue à l'inverse des fromages de garde. Cette situation contradictoire entre une zone de production marquée par l'isolement et un produit fini qui se transporte mal a conduit à deux types de réponse. D'une part, les producteurs ont diversifié les formats, avec des petits formats nécessitant un affinage plus court pour une consommation locale, et de plus grands formats, notamment les « Munster » ou « Munster-Géromé » épais, qui ont une durée de vie plus longue. D'autre part, le développement du métier d'affineur de « Munster » ou « Munster-Géromé » a permis aux affineurs d'acheter des fromages non affinés produits dans des zones parfois reculées et les affinent au plus près des lieux de consommation. Le rôle et le savoir-faire des affineurs sont constitutifs de la filière « Munster » ou « Munster-Géromé ». Enfin, du fait de sa disponibilité dans les prairies vosgiennes, des graines de cumin des prés ont été incorporées dans le caillé du « Munster » ou « Munster-Géromé » pour une partie de la production, cet usage perdurant encore aujourd'hui.

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-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

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

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

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 R1151/2012, 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

Outre le nom de l'Appellation, l'étiquetage doit comporter :

- Le logo INAO, comportant le nom de l'Appellation, la mention Appellation d'Origine Contrôlée et le sigle INAO.
- Le nom de l'appellation

Indépendamment des dispositions réglementaires applicables à tous les fromages et de celles prévues à l'article 7 ci-après, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Munster » ou « Munster Géromé » doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » est réservée aux producteurs fermiers transformant le lait produit sur leur exploitation

La mention « fabriqué avec du lait issu de troupeaux composés au minimum à x % de vaches de race vosgienne », ou toute référence à la race vosgienne dans l'étiquetage et la publicité des fromages, ne peut être utilisée que si au moins x% des vaches du troupeau, ou de chacun des troupeaux, dont le lait est issu, sont de cette race. Ce pourcentage doit être supérieur à 70 %.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS - REFERENCES	METHODES D'EVALUATION
Localisation des bâtiments d'élevage et de traite	Aire géographique de l'AOP	Documentaire et/ou visuel
Part de l'herbe dans la ration de base	<ul style="list-style-type: none">• 40% de la matière sèche de la ration de base en moyenne annuelle• 25% de la matière sèche de la ration de base tous les jours de l'année	Documentaire
Autonomie alimentaire du troupeau	95% de la ration de base en matière sèche du troupeau laitier en moyenne annuelle est produite dans l'aire géographique	Documentaire
Localisation des ateliers de transformation et des locaux d'affinage	Aire géographique de l'AOP	Documentaire et/ou visuel

Nature et provenance du lait	Lait de vache provenant de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
Suivi du caractère lactique	Après la durée minimale d'affinage, le fromage présente un cœur lactique En laiterie, 5 jours après l'emprésurage, les fromages ont un pH compris entre 4,5 et 4,9 à cœur.	visuel et documentaire visuel et documentaire
Durée minimum de l'affinage	21 jours pour les catégories 2 et 3. 14 jours pour la catégorie 1	Documentaire et/ou visuel
Soins apportés aux fromages pendant l'affinage	Au minimum 2 traitements humides dont au moins un frottage par action mécanique (manuelle ou machine) pour la catégorie 1, Au minimum 3 traitements humides dont au moins deux frottages par une action mécanique (manuelle ou machine) pour les catégories 2 et 3.	Visuel et/ou documentaire
Format des moules	Diamètre intérieur des moules	Mesure
Caractéristiques analytiques du fromage	<ul style="list-style-type: none"> • Extrait sec : 44 % minimum • Teneur en matière grasse : minimum 20 grammes pour 100 grammes de produit fini 	Documentaire et/ou mesure
Caractéristiques organoleptiques	Avis conforme de la commission chargée des examens organoleptiques	Examen organoleptique

Demande d'approbation d'une modification non mineure concernant le cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n°1151/2012

«Munster » ou « Munster-Géromé »

N° UE: [réservé UE]

AOP IGP

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Nom : Syndicat Interprofessionnel du Fromage Munster ou Munster-Géromé

Adresse : 1, place de la Gare – BP 40007 - 68 001 COLMAR CEDEX

Tél : (33) (0) 3 89 20 20 89 / Fax : (33) (0) 3 89 20 21 20

Courriel : sifmunster@calixo.fr

Composition : Le groupement est constitué des producteurs de lait, des producteurs fermiers, des transformateurs et des affineurs de « Munster » ou « Munster-Géromé ». Il est à ce titre légitime à proposer la demande de modification.

2. Etat membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres : contrôle, lien

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modification(s)

5.1. Rubrique « Description du produit » :

La nature de la matière première (exclusivement avec du lait de vache) est ajoutée dans cette rubrique car il a été considéré qu'elle constituait un élément de description du produit. Cet élément est donc déplacé de la rubrique « Méthode d'obtention » vers la rubrique « Description du produit ». De plus, il est ajouté que le « Munster » ou « Munster-Géromé » est un fromage à croûte lavée conformément à la méthode d'obtention.

Le cahier des charges en vigueur de l'appellation « Munster » ou « Munster-Géromé » distingue deux catégories : « Munster » et « Petit Munster ». Les fourchettes définies de diamètre et de poids ci-dessous sont supprimées :

Catégories	Hauteur du fromage	Diamètre des fromages	Poids des fromages
Petit Munster	2 à 6 cm	7 à 12 cm	120 grammes minimum
Munster	2,4 à 8 cm	13 à 19 cm	450 grammes minimum

A partir d'un recensement des formats effectivement présents sur le marché, le groupement a souhaité organiser l'appellation autour de 3 catégories (1 : de 120 à 270 grammes, 2 : de 450 à 1000 grammes, 3 : de 100 à 1500 grammes) auxquelles sont associés des diamètres intérieurs de moules et des hauteurs maximum de fromages.

Ainsi le « Munster » ou « Munster-Géromé » est décrit comme un « cylindre plat ou épais », en cohérence avec les deux épaisseurs existantes, en remplacement des termes « forme cylindrique » qui étaient vagues.

Afin de rendre les contrôles plus objectifs, le diamètre des fromages est désormais traduit au travers des dimensions intérieures des moules. Le contrôle du diamètre des fromages pouvait en effet se révéler imprécis du fait de la déformation des fromages. Pour la même raison, la hauteur des fromages est désormais limitée par un maximum. Avec un affinage prolongé, les fromages peuvent s'affaisser, la mesure n'ayant alors plus de sens.

En outre, le poids est encadré par une fourchette et non plus seulement par un minimum.

Afin de compléter la description du produit, les critères analytiques sont ajoutés : teneur en matière grasse (au minimum 20 grammes pour 100 grammes de fromage) et teneur en matière sèche (au minimum 44 grammes pour 100 grammes de fromage).

Des descripteurs du produit sont ajoutés pour permettre une meilleure identification de celui-ci.

Aspect de la croûte : fine et légèrement morgée, couleur d'ivoire-orangé à orangé-rouge, aspect humide ;

Critères microbiologiques : il est précisé que la couleur de la croûte est due essentiellement aux ferments du rouge (dont *Brevibacterium linens*)

Aspect de la pâte : de couleur ivoire à beige clair, ce qui offre un contraste net avec la couleur de la croûte ; la pâte peut présenter quelques ouvertures. L'aspect de la pâte est également décrit au cours de son évolution : elle présente un cœur à l'issue de sa durée minimale d'affinage. En fonction de la maturité du fromage et de sa hauteur, ce cœur est plus ou moins affiné. En effet, les fromages plats s'affinent à cœur tandis que les fromages épais conservent un cœur.

Critères organoleptiques : la pâte est souple, fondante, l'odeur du Munster est puissante et légèrement ammoniacquée ; en bouche, la pâte est légèrement salée, elle exprime des notes florales, boisées ou encore de graines sèches.

Par ailleurs, il est précisé que la pâte du « Munster » ou « Munster-Géromé » peut contenir du cumin. Cette pratique visant à aromatiser la pâte fait partie des usages locaux tel que mentionné dans la partie « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique ».

5.2. Rubrique « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique »

Les obligations déclaratives des opérateurs sont précisées. Ces modifications sont liées aux évolutions législatives et réglementaires nationales. Il est notamment prévu une identification des opérateurs en vue de l'habilitation reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges, ainsi que des déclarations nécessaires à la connaissance, au suivi et contrôle des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine.

5.3. Rubrique « Description de la méthode d'obtention »

Conditions de production du lait

Le terme « vaches laitières » est défini (vaches en lactation et vaches tarées). Cette définition vise à établir clairement à quels animaux il est fait référence à travers l'emploi du terme « vaches laitières » dans la suite du cahier des charges, pour éviter toute confusion et faciliter les contrôles.

Pour les mêmes raisons, les termes « génisses », « troupeau », « ration de base » et « ration totale », qui relèvent du vocabulaire agricole courant sont également définis.

Races : il est ajouté que seules les races traditionnellement présentes dans l'aire sont autorisées : Vosgienne, Simmental, Prim'Holstein et Montbéliarde.

Alimentation : il est ajouté que les fourrages représentent au moins 70% de la matière sèche de la ration totale.

Afin de renforcer le lien avec l'aire géographique, il est ajouté qu'en moyenne annuelle 95% au minimum de la matière sèche de la ration de base sont issus de l'aire géographique et 70% au minimum provient de l'exploitation et la place de l'herbe dans le système d'élevage traditionnel de l'aire géographique est traduite au travers de l'ajout :

- De la part d'herbe dans la ration de base : au minimum 40% en moyenne annuelle, au moins 25% tous les jours de l'année
- d'une durée annuelle minimale de pâturage de 150 jours
- d'une surface minimale à pâturer par vache laitière de 10 ares

Pour le cas d'un affouragement en vert, le projet de cahier des charges fixe les conditions à respecter pour préserver la qualité de l'herbe distribuée aux vaches : pas d'échauffement avant sa distribution, délai de 24 heures maximum entre la fauche et la distribution.

Il est ajouté que l'apport en aliments concentrés est limité à **30% de la matière sèche de la ration totale** et 1 800 kg en matière sèche par vache laitière et par an et la liste des constituants autorisés pour ces aliments est définie :

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés
- Graines de légumineuses et produits dérivés
- Pulpe de betterave humide, pressée au séchée, mélassée ou non
- Mélasse de betterave
- Produits laitiers et produits dérivés
- Minéraux et produits dérivés
- Additifs dont vitamines

Collecte, délai de mise en œuvre

Les conditions optimales de conservation et les délais de mise en œuvre du lait ont été définis afin de préserver la qualité de cette matière première :

Concernant la transformation à la ferme, il est ajouté que mise en œuvre est faite dans les 26 heures qui suivent la traite

Concernant la collecte, il est ajouté que celle-ci est quotidienne pour le lait transformé cru et au maximum toutes les 48 heures pour le lait transformé pasteurisé, avec un emprésurage au plus tard 36 h après le dépotage pour le lait transformé cru, 48h s'il est pasteurisé.

Transformation

Cette partie est largement complétée pour caractériser l'itinéraire technologique du « Munster » ou « Munster-Géromé ». Elle vise à préciser les pratiques qui relèvent du savoir-faire des opérateurs tout en encadrant les valeurs cibles à même de garantir les particularités du produit.

Pour écarter toute autre pratique de traitement du lait, les traitements autorisés pour le lait mis en œuvre sont ajoutés : standardisation, traitement thermique. Afin de préserver la qualité du lait, il ne peut subir qu'une seule pasteurisation (72°C maximum) complétée si nécessaire d'une thermisation (65°C maximum).

Afin de respecter les techniques traditionnelles de fabrication, les ingrédients et auxiliaires de fabrication autorisés sont listés : présure, chlorure de calcium, cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, sel et carvi.

L'itinéraire technologique est décrit dans le respect des usages actuels :

- Emprésurage à une température maximale de 38° C, le temps de prise est compris entre 7 et 15 minutes ;
- Tranchage du caillé : grain compris entre la taille d'une noisette et celle d'une noix ; les termes « brisé très finement » sont supprimés car difficilement contrôlables
- Interdiction du délactosage et du malaxage du caillé ;
- Egouttage sans pressage d'une durée minimale de 15 heures, au minimum un retournement avant démoulage ; les termes « sur table d'égouttage » sont supprimés car d'autres supports sont susceptibles d'être utilisés, ainsi que les termes « plusieurs retournements » car un seul peut suffire ;
- L'obligation de ressuyage dans un « local aménagé » est supprimée car les termes peu précis sont difficilement contrôlables et cette obligation n'apparaît finalement pas pertinente
- pH à 5 jours compris entre 4,5 et 4,9 à cœur, ce critère est le point de maîtrise clé pour encadrer l'itinéraire technologique du « Munster » ou « Munster-Géromé ».

Affinage

Conformément aux usages et afin de garantir la qualité du produit, il est ajouté que la conservation à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de conservation, du caillé ou du fromage en blanc est interdite, mais également que la conservation sous atmosphère modifiée des fromages en cours d'affinage est interdite.

Afin d'encadrer les conditions d'affinage contribuant à l'obtention de la spécificité du produit :

- les deux phases de l'affinage sont distinguées : phase de levuration et phase de traitement humide ;
- les conditions d'affinage sont modifiées : l'humidité relative minimum est abaissée de 95 % à 90% car il peut être nécessaire selon les conditions météorologiques de laisser légèrement sécher les fromages afin d'obtenir le résultat voulu,
- la température doit être supérieure à 16°C pour la phase de levuration et comprise entre 10 et 16 °C pour la phase de traitement humide (la valeur-cible « 11 à 15°C » est supprimée car elle ne reflète pas correctement les deux phases) ;
- les soins apportés aux fromages sont décrits en fonction des formats : au minimum 2 traitements humides pour la catégorie 1, dont au moins un frottage par action mécanique et au minimum 3 traitements pour les catégories 2 et 3, dont au moins deux frottages par action mécanique avec une solution salée ou non etensemencée ou non avec des ferments de surface, composés entre autres de *brevibacterium linens*.

Par ailleurs le terme « bactéries » est remplacé par « ferments » et le terme « jaune-orangé » définissant la couleur de la croûte est remplacé par « ivoire-orangé à orangé-rouge », conformément à la description du produit.

Il est ajouté que le bois peut être utilisé lors de l'affinage s'il s'agit de bois de sapin ou d'épicéa.

Les durées d'affinage sont précisées selon les catégories de format :

- 21 jours pour les formats les catégories 2 et 3 ;
- 14 jours pour la catégorie 1.

La définition de début du décompte de la durée d'affinage est ajoutée (jour d'emprésurage).

Afin de définir les conditions de conditionnement des fromages, le paragraphe suivant est ajouté : « Afin de préserver les fromages de tout dessèchement de la croûte et du développement à leur surface de moisissures indésirables, type bleu, les fromages sont emballés individuellement à la sortie de la cave d'affinage à l'issue de la durée minimum d'affinage. Toutefois, la mise en place de l'emballage est autorisée avant la fin de la durée minimum d'affinage, au plus tôt :

- au 18^{ème} jour après emprésurage pour les catégories 2 et 3;
- au 11^{ème} jour après emprésurage pour la catégorie 1.

Dans ce cas, les fromages ainsi emballés poursuivent leur affinage dans les mêmes conditions que les fromages nus.

5.4. Rubrique « Etiquetage »

La référence au logo de l'INAO est supprimée et remplacée par l'obligation d'apposition du symbole AOP de l'Union européenne.

Une disposition est ajoutée, précisant les conditions d'utilisation de la mention « fabriqué avec du lait de vaches de race Vosgienne » sur les fromages : toute référence à cette race est conditionnée au fait que le troupeau contient au moins 70% de vaches de race Vosgienne.

5.5. Rubrique « Autres »

Dénomination du produit :

Les dénominations « Petit Munster » et « Petit Munster-Géromé » sont supprimées. L'appellation couvre des fromages de formats différents qui ont des caractéristiques communes, la distinction « petit » n'est plus jugée pertinente.

Aire géographique :

Le conditionnement des fromages doit avoir lieu dans l'aire géographique. En effet, l'emballage des fromages doit avoir lieu dès la sortie des caves d'affinage. Le « Munster » ou « Munster-Géromé » étant un fromage à pâte molle et à croûte lavée, cela lui confère une croûte ayant un aspect humide et se desséchant très rapidement. De plus, la phase d'affinage se déroulant en cave avec la réalisation de plusieurs traitements humides, permet le développement maîtrisé d'une flore spécifique à la surface du « Munster » ou « Munster-Géromé », majoritairement les ferments du rouge. Le « Munster » ou « Munster-Géromé » à l'air libre, hors de la cave et sans les soins associés, voit alors se développer à sa surface des moisissures indésirables. La présence de moisissures, de même que l'aspect de « croûte sèche » sont identifiés comme des défauts pour le « Munster » ou « Munster-Géromé ». L'emballage des fromages dès la sortie de la cave d'affinage est donc indispensable pour protéger la croûte et préserver ainsi les caractéristiques organoleptiques spécifiques du « Munster » ou « Munster-Géromé ».

Références concernant la structure de contrôles : le nom et les coordonnées des structures officielles sont actualisés.

Exigences nationales : Conformément à la réforme nationale du système de contrôle des appellations d'origine précitée, un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation est ajouté.

La rédaction du chapitre relatif au lien avec l'aire géographique a été revue pour faire ressortir de façon plus évidente la démonstration du lien entre le « Munster » ou « Munster-Géromé » et son aire géographique, sans que sur le fond le lien ne soit modifié.

6. DOCUMENT UNIQUE MIS A JOUR (SI NECESSAIRE)

[voir annexe I]

DOCUMENT UNIQUE

[Insérer la dénomination indiquée au point 1 ci-après:] «...»

N° UE: [réservé UE]

[Cocher la case appropriée] **AOP (X)**

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

«Munster» ou « Munster-Géromé »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1-3 - Fromages

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

Le « Munster » ou « Munster-Géromé » est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée.

La durée d'affinage est, selon les formats, d'au minimum deux semaines ou trois semaines à compter du jour d'emprésurage.

Le fromage se présente sous la forme d'un cylindre plat ou épais en trois catégories de formats :

Catégorie de format	Diamètre intérieur du moule	Hauteur du fromage maximum	Poids du fromage
1 : de 120 à 270 g	7,5cm à 8cm	4 cm	120g à 170g
	10cm à 11cm	4 cm	200g à 270g
2 : 450 à 1000g	14,5cm à 15.5cm	4 cm	450g à 600g
	16,5cm à 19cm	4 cm	700g à 1000g
3 : de 1000 à 1500g	16,5cm à 19cm	7 cm	1000g à 1500g

La croûte est fine et légèrement morgée, elle présente une couleur allant de ivoire-orangé à orangé-rouge, couleur due essentiellement aux ferments du rouge (dont *Brevibacterium linens*). La pâte est de couleur ivoire à beige clair, et peut présenter quelques ouvertures, sans excès.

A l'issue de la durée minimum d'affinage, la pâte présente un cœur. Selon la maturité du fromage et, selon sa hauteur, ce cœur est plus ou moins affiné.

L'odeur est puissante et légèrement ammoniaquée. En bouche, la pâte est légèrement salée, sa texture est fine, souple et fondante. Son goût est doux avec des notes lactiques, végétales (foin, fruits mûres, fruits à coque), boisées, ou encore légèrement levurées.

Sa teneur en matière grasse est au minimum de 20 grammes pour 100 grammes de fromage. Sa teneur en matière sèche est au minimum de 44 grammes pour 100 grammes de fromage.

Selon les formats, le poids d'un fromage est compris entre 0,120 kilogrammes et 1,5 kilogramme.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Au minimum 95% de la matière sèche de la ration de base du troupeau laitier provient de l'aire géographique, dont au minimum 70% proviennent de l'exploitation elle-même, et les fourrages (ration de base) représentent 70 % minimum en matière sèche de la ration totale du troupeau laitier. Par contre la provenance des matières premières composant les aliments complémentaires ne peut être garantie. Ainsi au minimum 67% de la matière sèche de la ration totale est en provenance de l'aire géographique.

L'herbe (en matière sèche) représente pour le troupeau laitier au minimum 40 % de la ration de base en moyenne annuelle et au minimum 25 % de la ration de base tous les jours de l'année.

La surface d'herbe à pâturer est de 10 ares minimum pendant une durée minimum de 150 jours par an.

Les concentrés représentent au maximum **30 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier, et au maximum** une quantité de 1 800 kilos de matière sèche par an et par vache. Ils sont constitués de :

- Grains de céréales et produits dérivés,
- Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés,
- Graines de légumineuses et produits dérivés,
- Pulpe de betterave, pressée ou séchée, mélassée ou non,
- Mélasse de betterave,
- Produits laitiers et produits dérivés
- Minéraux et produits dérivés,
- Additifs, dont vitamines.

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

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

Les fromages sont emballés individuellement à la sortie de la cave d'affinage à l'issue de la durée minimum d'affinage.

L'emballage est autorisé 3 jours avant la durée minimum d'affinage. Ces fromages sont affinés dans les mêmes conditions que les fromages nus.

Le conditionnement des fromages doit avoir lieu dans l'aire géographique. En effet, l'emballage des fromages doit avoir lieu dès la sortie des caves d'affinage. Le « Munster » ou « Munster-Géromé » étant un fromage à pâte molle et à croûte lavée, cela lui confère une croûte ayant un aspect humide et se desséchant très rapidement. De plus, la phase d'affinage se déroulant en cave avec la réalisation de plusieurs traitements humides, permet le développement maîtrisé d'une flore spécifique à la surface du « Munster » ou « Munster-Géromé », majoritairement les ferments du rouge. Le « Munster » ou « Munster-Géromé » à l'air libre, hors de la cave et sans

les soins associés, voit alors se développer à sa surface des moisissures indésirables. La présence de moisissures, de même que l'aspect de « croûte sèche » sont identifiés comme des défauts pour le « Munster » ou « Munster-Géromé ». L'emballage des fromages dès la sortie de la cave d'affinage est donc indispensable pour protéger la croûte et préserver ainsi les caractéristiques organoleptiques spécifiques du « Munster » ou « Munster-Géromé ».

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Le nom de l'appellation d'origine est inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

La mention « fabriqué avec du lait issu de troupeaux composés au minimum à x % de vaches de race vosgienne », ou toute référence à la race vosgienne dans l'étiquetage et la publicité des fromages, ne peut être utilisée que si au moins x% des vaches du troupeau, ou de chacun des troupeaux, dont le lait est issu, sont de cette race. Ce pourcentage doit être supérieur à 70 %.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département du Bas-Rhin (67) : Arrondissement d'Haguenau : Canton d'Haguenau : communes de Dauendorf, Huttendorf, Morschwiller et Uhlwiller, Canton de Niederbronn-les-Bains : communes de Bitschhoffen, Engwiller, Gumbrechtshoffen, Gundershoffen, Kindwiller, Mietesheim,, Rothbach, Uberach, Uhrwiller, Uttenhoffen, La Walck et Zinswiller ; Arrondissement de Molsheim : Canton de Molsheim : communes d'Avolsheim, Dinsheim, Dorlisheim, Ergersheim, Gresswiller, Heiligenberg, Lutzelhouse, Molsheim, Muhlbach-sur-Bruche, Mutzig, Niederhaslach, Oberhaslach, Soultz-les-Bains, Still, Urmatt et Wolxheim , Canton de Rosheim : communes de Bischoffsheim, Boersch, Grendelbruch, Mollkirch, Ottrott, Rosenwiller, Rosheim et Saint-Nabor, Canton de Saales : toutes les communes , Canton de Schirmeck : toutes les communes , Canton de Wasselonne : toutes les communes ; Arrondissement de Saverne : Canton de Bouxwiller : toutes les communes, Canton de Marmoutier : toutes les communes, Canton de la Petite-Pierre : communes d'Erckartswiller, Eschbourg, Fromuhl, Hinsbourg, Lichtenberg, Petersbach, La Petite-Pierre, Pfalzweyer, Puberg, Reiperstswiller, Rosteig, Sparsbach, Struth, Tieffenbach, Weiterswiller, Wimmenau, Wingen-sur-Moder et Zittersheim, Canton de Saverne : toutes les communes ; Arrondissement de Sélestat-Erstein : Canton de Barr : communes d'Andlau, Barr, Bernardvillé, Blienschwiller, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Epfig, Gertwiller, Heiligenstein, Le Hohwald, Itterswiller, Mittelbergheim, Nothalten, Reichsfeld et Saint-Pierre, Canton d'Obernai : communes de Bernardswiller, Bourgheim, Goxwiller et Obernai, Canton de Sélestat : communes de Châtenois, Dieffenthal, Kintzheim, Orschwiller, Scherwiller et La Vancelle, Canton de Villé : toutes les communes ; Arrondissement de Strasbourg-Campagne : Canton d'Hochfelden : communes d'Alteckendorf, Bossendorf, Duntzenheim, Ettendorf, Friedolsheim, Geiswiller, Gingsheim, Grassendorf, Hochfelden, Hochfrankenheim, Ingenheim, Issenhausen, Lixhausen, Melsheim, Minversheim, Muntzenhouse, Ringeldorf, Ringendorf, Saessolsheim, Schaffhouse-sur-Zorn, Scherlenheim, Schwindratzheim, Wickersheim-Wilshausen, Wilwisheim et Zoebersdorf, Canton de Truchtersheim : communes de Berstett (à l'exclusion des parties de cette commune correspondant aux anciennes communes de Berstett, Reitwiller et Rumersheim), Durningen, Gougenheim, Kienheim, Kuttolsheim, Neugartheim-Ittlenheim, Schnersheim (à l'exclusion de la partie de cette commune correspondant à l'ancienne commune de Kleinfranckenheim), Willgottheim et

Wintzenheim-Kochersberg ; Arrondissement de Wissembourg : Canton de Sultz-sous-Forêts : communes de Drachenbronn-Birlenbach, Keffenach, Kutzen-Hausen, Lobsann, Memmelshoffen, Merkwiller-Pechelbronn et Sultz-sous-Forêts, Canton de Wissembourg : communes de Cleebourg et Riedseltz, Canton de Woerth : communes de Dieffenbach-lès-Woerth, Forstheim, Froeschwiller, Goersdorf, Gunstett, Hegeney, Lampertsloch, Laubach, Morsbronn-les-Bains, Oberdorf-Spachbach, Preuschdorf et Woerth.

Département du Haut-Rhin (68) : Arrondissement d'Altkirch : Canton d'Altkirch : toutes les communes, Canton de Dannemarie : toutes les communes, Canton de Ferrette : toutes les communes, Canton d'Hirsingue : toutes les communes ; Arrondissement de Colmar : Canton de Colmar : la commune de Colmar, Canton de Munster : toutes les communes, Canton de Wintzenheim : les communes d'Eguisheim, Husseren-les-Châteaux, Obermoschwihr, Turckheim, Voegtlinshoffen, Walbach, Wettolsheim, Wintzenheim et Zimmerbach ; Arrondissement de Guebwiller : Canton de Guebwiller : toutes les communes, Canton de Rouffach : communes de Gueborschwihr, Hattstatt, Osenbach, Pfaffenheim, Rouffach, Sultzmatt et Westhalten, Canton de Sultz-Haut-Rhin : les communes de Berrwiller, Hartmannswiller, Jungholtz, Sultz-Haut-Rhin et Wuenheim ; Arrondissement de Mulhouse : Canton de Huningue : communes de Knoeringue, Michelbach-le-Bas, Ranspach-le-Bas, Ranspach-le-Haut et Saint-Louis, Canton de Mulhouse Nord : la commune de Mulhouse, Canton de Mulhouse Sud : toutes les communes, Canton de Sierentz : commune de Helfrantzkirch ; Arrondissement de Ribeauvillé : Canton de Kaysersberg : toutes les communes, Canton de Lapoutroie : toutes les communes, Canton de Ribeauvillé : communes de Bergheim, Hunawir, Ostheim, Ribeauvillé, Rodern, Rorschwihr, Saint-Happolyte et Thannenkirch, Canton de Sainte-Marie-aux-Mines : toutes les communes ; Arrondissement de Thann : Canton de Cernay : les communes d'Aspach-le-Bas, Bernwiller, Burnhaupt-le-Bas, Burnhaupt-le-Haut, Schweighouse-Thann et Steinbach, Canton de Masevaux : toutes les communes, Canton de Saint-Amarin : toutes les communes, Canton de Thann : toutes les communes.

Département de Meurthe-et-Moselle (54) : Arrondissement de Lunéville : Canton de Baccarat : communes de Baccarat, Bertrichamps, Deneuvre, Lachapelle, Merviller, Mignéville, Montigny, Pettonville, Reherrey, Thiaville-sur-Meurthe, Vacqueville, Vaxainville et Veney, Canton de Badonviller : toutes les communes, Canton de Blamont : toutes les communes, Canton de Cirey-sur-Vézouze : toutes les communes.

Département de la Moselle (57) : Arrondissement de Château-Salins : Canton d'Albestroff : toutes les communes, Canton de Dieuze : toutes les communes, Canton de Vic-sur-Seille : les communes de Bourdonnay, Donnelay, Juvelize, Lagarde, Maizières-lès-Vic et Ommeray ; Arrondissement de Sarrebourg : Canton de Fénétrange : toutes les communes, Canton de Lorquin : toutes les communes, Canton de Phalsbourg : toutes les communes, Canton de Réchicourt-le-Château : toutes les communes, Canton de Sarrebourg : toutes les communes.

Département de la Haute-Saône (70) : Arrondissement de Vesoul : Canton de Jussey : communes de la Basse-Vaivre, Bourbevelle, Bousseraucourt, Corre, Demangevelle, Jouvelle, Montcourt, Passavant-la-Rochère et Vouécourt ; Arrondissement de Lure : Canton de Champagny : commune de Plancher-les-Mines, Canton de Faucogney-et-la-Mer : toutes les communes, Canton de Luxeuil-les-Bains : la commune de Breuchotte, Canton de Mélisey : communes de Belfahy, Le Haut-du-Them-Château-Lambert, Miellin, Servance et Ternuay-Melaye-et-Saint-Hilaire, Canton de Saint-Loup-sur-Semouse : les communes d'Aillevillers-et-Lyaumont, Fleurey-lès-Saint-Loup, Fougerolles et La Vaivre, Canton de Vauvillers : communes d'Alaincourt, Ambiévillers, Betoncourt-Saint-Pancras, Bouligney, Cuve,

Dampvalley-Saint-Pancras, Fontenois-la-Ville, Hurecourt, Mailleroncourt-Saint-Pancras, Montdoré, Pont-du-Bois, Selles et Vauvillers.

Territoire de Belfort (90) : Arrondissement de Belfort : Canton de Belfort-Centre : toutes les communes, Canton de Belfort-Est : toutes les communes, Canton de Belfort-Ouest : toutes les communes, Canton de Belfort-Nord : commune de Belfort, Canton de Châtenois-les-Forges : toutes les communes, Canton de Danjoutin : toutes les communes, Canton de Delle : communes de Courtelevant, Delle (à l'exclusion des parties de cette commune correspondant aux anciennes communes de Delle et Lebetain), Faverois, Florimont, Lepuix-Neuf, Réchésy et Thiancourt, Canton de Fontaine : toutes les communes, Canton de Giromagny : toutes les communes, Canton de Grandvillars : les communes de Boron, Bourogne, Brebotte, Bretagne, Chavanatte, Chavannes-les-Grands, Froide-fontaine, Grandvillars, Grosne, Morvillars, Recouvrance, Suarce, Vellecot, Canton d'Offemont : toutes les communes, Canton de Rougement-le-Château : toutes les communes, Canton de Valdoie : toutes les communes.

Département des Vosges (88) : Arrondissement d'Epinal : Canton de Bains-les-Bains : toutes les communes, Canton de Bruyères : toutes les communes, Canton de Charmes : toutes les communes, Canton de Châtel-sur-Moselle : toutes les communes, Canton de Darney : toutes les communes, Canton de Dompain : toutes les communes, Canton d'Epinal-Est : toutes les communes, Canton d'Epinal-Ouest : toutes les communes, Canton de Monthureux-sur-Saône : les communes de Bleurville, Claudon, Gignéville, Monthureux-sur-Saône, Nonville et Viviers-le-Gras, Canton de Plombières : toutes les communes, Canton de Rambervillers : toutes les communes, Canton de Remiremont : toutes les communes, Canton de Saulxures : toutes les communes, Canton de Thillot : toutes les communes, Canton de Xertigny : toutes les communes ; Arrondissement de Neufchâteau : Canton de Bulgnéville : toutes les communes, Canton de Châtenois : communes d'Aouze, Balleville, Châtenois, Courcelles-sous-Châtenois, Darney-aux-Chênes, Dolaincourt, Dommartin-sur-Vraine, Gironcourt-sur-Vraine, Houécourt, Longchamp-sous-Châtenois, Maconcourt, Morel-maison, La Neuveville-sous-Châtenois, Ollainville, Pleuvezain, Rainville, Removille, Rouvres-la-Chétive, Saint-Paul, Sandaucourt, Viocourt et Vouzey, Canton de Coussey : les communes d'Autigny-la-Tour, Clérey-la-Côte, Coussey, Domrémy-la-Pucelle, Frébecourt, Greux, Jubainville, Martigny-les-Gerbonvaux, Maxey-sur-Meuse, Moncel-sur-Vair, Punerot, Ruppes, Soulosse-sous-Saint-Elophé et Tranqueville-Graux, Canton de Mirecourt : toutes les communes, Canton de Neufchâteau : les cantons d'Attignéville, Barville, Bazoilles-sur-Meuse, Beaufremont, Certilleux, Circourt-sur-Mouzon, Harchéchamp, Houéville, Jainvillotte, Landaville, Lemmecourt, Mont-lès-Neufchâteau, Neufchâteau, Pompierre, Rebeuville Rollainville, Sartres et Tilleux, Canton de Vittel : toutes les communes ; Arrondissement de Saint-Dié : Canton de Brouvelieures : toutes les communes, Canton de Corcieux : toutes les communes, Canton de Fraize : toutes les communes, Canton de Gérardmer : toutes les communes, Canton de Provenchères-sur-Fave : toutes les communes, Canton de Raon-l'Etape : toutes les communes, Canton de Saint-Dié-Est : toutes les communes, Canton de Saint-Dié Ouest : toutes les communes, Canton de Senones : toutes les communes.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les départements qui composent l'aire géographique ont tous une partie de leur territoire dans le massif vosgien.

L'aire se caractérise ainsi par un relief de moyenne altitude pour sa partie montagneuse et de piedmont, et de plaine pour sa partie ouest. Son paysage est façonné par la présence de nombreux cours d'eau. Le massif des Vosges est en effet le siège de nombreuses sources de cours d'eau majeurs, arrosant l'ensemble de l'aire et alimentés par les précipitations et les eaux d'infiltration et de ruissellement.

Le climat est marqué par une importante pluviométrie, le massif vosgien formant un barrage pour les nuages venant de l'ouest qui se condensent en altitude et se déversent sur le piedmont et le massif. On observe ainsi un gradient de précipitations entre le massif (cumul de pluie jusqu'à 2200 mm/an), le piedmont (1100 à 1200 mm/an) et la plaine à l'ouest (800 à 900 mm/an). Ce climat est favorable au développement de systèmes herbagers. Ainsi, des sommets des Vosges (hautes-chaumes), où seule une prairie d'altitude peut se développer, aux zones défrichées (par les moines à partir du VII^{ème} siècle), ainsi qu'aux zones de terres « fortes », difficilement labourables, l'herbe est omniprésente. Dans ces prairies, pousse communément une ombellifère : le cumin des prés ou carvi noir (*Carum carvi L.*), parfois appelé en botanique anis des Vosges.

La naissance du « Munster » ou « Munster-Géromé » est liée à l'installation d'abbayes sur les marges du massif vosgien au cours des VII^e et VIII^e siècles. C'est le « Monasterium confluentis » qui a donné son nom à la ville de Munster, située sur le versant est du massif. A partir du IX^e siècle, les troupeaux de vaches laitières montaient pâturer l'été sur les hautes chaumes. Certains éleveurs ont fait le choix de redescendre hiverner dans les vallées sur le versant ouest où ils ont créé de nouveaux bourgs, au lieu de retourner dans la vallée de Munster.

De part et d'autre des crêtes, les quantités de fromages produites sont rapidement devenues importantes et dès le XVI^e siècle, ces fromages faisaient l'objet d'un commerce entre les fermiers et non seulement les habitants de leurs villages mais aussi les communes du vignoble alsacien (versant est) et la plaine, sans oublier les grandes villes qui en consommaient beaucoup. La double localisation des fabrications, autour de Munster pour l'Alsace et autour de Gérardmer pour la Lorraine explique les deux noms du fromage issus de la toponymie : Munster et Géromé.

Située en zone de frontière, l'aire géographique a connu de nombreux conflits au cours des siècles. Les guerres et occupations successives ont fait de la région un espace de migration, les populations se sont déplacées, emportant avec elles des activités et des savoir-faire (fabrication et affinage par lavage des fromages). C'est ainsi que s'est également répandue la production de « Munster » ou « Munster-Géromé » dans la plaine.

Les conséquences des conflits se traduisent également au travers des races bovines utilisées. Si le massif est le berceau de la race Vosgienne, race de montagne parfaitement adaptée au milieu, d'autres races ont été introduites, parfois de longue date, pour reconstituer rapidement les troupeaux décimés : Simmental en provenance de la Suisse proche, Montbéliarde, Française Frisonne Pie Noire rebaptisée Prim' Holstein.

Aujourd'hui, les savoir-faire d'élevage de ces vaches laitières, de fabrication et d'affinage du « Munster » ou « Munster-Géromé » ont perduré. La technologie fromagère est basée sur un caillé acidifié. Les savoir-faire d'affinage en conditions humides mettent en oeuvre un lavage de la croûte après une première phase de levuration qui désacidifie le caillé. Le savoir-faire de l'affineur consiste à adapter l'ambiance de la cave d'affinage (température et hygrométrie) et les soins (nombre et fréquence des frottages) en fonction de l'évolution des fromages. Encore aujourd'hui, les producteurs incorporent dans le caillé des graines de cumin des prés (*Carum carvi L.*).

Le « Munster » ou « Munster-Géromé » est un fromage fabriqué avec du lait de vache, à caillé acidifié et à pâte molle, à croûte lavée de couleur allant de ivoire-orangé à orangé-rouge.

Il présente un contraste net entre son odeur puissante et légèrement ammoniaquée et sa pâte au goût doux avec des notes lactiques, végétales (foin, fruits mûres, fruits à coque), boisées ou encore légèrement levurées. Le « Munster » ou « Munster-Géromé » se présente sous différents formats : fromages plats de format réduit, et de format plus important plats ou épais, les durées d'affinage associées allant de 14 ou 21 jours. Des graines de cumin des prés peuvent être incorporées dans le caillé.

La production de « Munster » ou « Munster-Géromé » s'est développée sur le massif vosgien grâce à la mise en valeur par les vaches laitières de la ressource disponible en herbe. Le lait obtenu étant relativement pauvre, la technologie fromagère s'est orientée vers un caillé acidifié.

Les conditions du milieu géographique marquées par une humidité importante liée aux précipitations et à la présence de nombreuses sources ont contribué à établir un savoir-faire d'affinage en conditions humides, le lavage favorisant le développement des ferments du rouge (essentiellement *Brevibacterium linens*) qui confèrent à la croûte du « Munster » ou « Munster-Géromé » sa couleur allant de ivoire-orangé à orangé-rouge et permettent aux arômes caractéristiques de l'appellation de se développer.

Du fait de la nature du caillé acidifié, ces fromages à pâte molle produits à l'origine en montagne ne bénéficiaient pas d'une durée de conservation très longue à l'inverse des fromages de garde. Cette situation contradictoire entre une zone de production marquée par l'isolement et un produit fini qui se transporte mal a conduit à deux types de réponse. D'une part, les producteurs ont diversifié les formats, avec des petits formats nécessitant un affinage plus court pour une consommation locale, et de plus grands formats, notamment les « Munster » ou « Munster-Géromé » épais (format 17-19), qui ont une durée de vie plus longue. D'autre part, le développement du métier d'affineur de « Munster » ou « Munster-Géromé » a permis aux affineurs d'acheter des fromages non affinés produits dans des zones parfois reculées et les affinent au plus près des lieux de consommation. Le rôle et le savoir-faire des affineurs sont constitutifs de la filière « Munster » ou « Munster-Géromé ». Enfin, du fait de sa disponibilité dans les prairies vosgiennes, des graines de cumin des prés ont été incorporées dans le caillé du « Munster » ou « Munster-Géromé » pour une partie de la production, cet usage perdurant encore aujourd'hui.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

I N A O le Directeur	Lettre de mission de la commission d'enquête « Munster » ou « Munster-Géromé » Modification du cahier des charges	Version du : 17/05/2017 Page 1/2
---	--	--

Date de nomination :

Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières : séance du 2 avril 2010

Modifications :

Instance	Date	Motif
Comité national	20/03/2012	renouvellement de la commission d'enquête
Comité national	29/11/2012	actualisation de l'échéancier
Comité national	20/06/2013	actualisation de l'échéancier
Comité national	24/10/2013	modification de la liste des membres
Comité national	23/10/2014	prolongation de l'échéancier
Comité national	25/06/2015	modification de la liste des membres
Comité national	24/11/2015	prolongation de l'échéancier
Commission permanente	15/06/2016	prolongation de l'échéancier
Comité national	16/11/2016	actualisation de l'échéancier et modification de la mission
Comité national	23/02/2017	renouvellement de la commission d'enquête

Membres de la commission d'enquête :

- Michel LACOSTE (Président)
- Patrick MERCIER, Jean-François RAVAUULT, Dominique VERNEAU

Description de la mission principale :

La commission d'enquête est chargée d'approfondir l'analyse de la demande de modification du cahier des charges de l'appellation « Munster » ou « Munster-Géromé » et d'étudier plus particulièrement les points suivants :

- Caractérisation organoleptique du produit, compte tenu de l'utilisation facultative du cumin, des différents formats ;
- Conditions de production du lait : alimentation du troupeau, définition des races autorisées ;
- Aire géographique : pertinence de la délimitation actuelle compte tenu de l'étendue de l'aire, possibilité d'une révision de celle-ci ;
- Paramètres technologiques de fabrication : détail des procédés et spécification des fourchettes pour l'obtention d'un produit répondant aux spécificités définies dans la description ;
- Lien à l'origine : définition d'un lien à l'origine cohérent avec l'aire géographique et la méthode d'obtention. La commission d'enquête doit également veiller à la conformité de la rédaction du chapitre « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique » avec les orientations de la Commission européenne.

Par ailleurs, les membres de la commission d'enquête sont invités à informer les opérateurs sur les spécificités du signe d'appellation d'origine contrôlée / protégée et sur l'importance de

I N A O le Directeur	Lettre de mission de la commission d'enquête « Munster » ou « Munster-Géromé » Modification du cahier des charges	Version du : 17/05/2017 Page 2/2
---------------------------------------	--	--

la révision du cahier des charges, notamment afin d'assurer sa mise en cohérence avec les exigences des AOP.

Résultat à obtenir :

Présenter au comité national, sous la forme d'un rapport, le bilan de la procédure nationale d'opposition.

Echéancier souhaitable :

Présentation aux services de l'Institut d'un rapport final au plus tard **pour le 31 décembre 2017.**

Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :

Le responsable de l'avancement du projet : Olivier RUSSEIL (o.russeil@inao.gouv.fr)
Site INAO d'Épernay – 43ter rue des Forges 51200 EPERNAY
Tél. : 03 26 55 95 00 – Fax. : 03 26 54 48 98

Le secrétaire de la commission d'enquête : Eric CHAMPION (e.champion@inao.gouv.fr)
Site INAO d'Épernay – 43ter rue des Forges 51200 EPERNAY
Tél. : 03 26 55 95 00 – Fax. : 03 26 54 48 98

Fait à Montreuil, le

La Directrice de l'INAO,

Marie GUITTARD



Le **Munster** AOP
Étonnant et subtil

SYNDICAT
INTERPROFESSIONNEL
DU FROMAGE MUNSTER

1, Place de la Gare
CS 40007 - 68001
COLMAR CEDEX

Tél : +33 (0)3 89 20 20 89
Fax : +33 (0)3 89 20 21 20
Mail : sifmunster@calixo.net

INAO
Délégation Territoriale Nord Est
43ter rue des Forges
51200 EPERNAY

Colmar, le 9 juin 2017

Objet : avis de l'ODG sur la version du Cahier des Charges 3-projet CDC Munster 03 05 17

Madame, Monsieur,

Par la présente, nous vous informons que l'ODG Munster rend un avis favorable sur la version du cahier des charges intitulé :

3-projet CDC Munster 03 05 17

Nous vous souhaitons bonne réception de ces éléments, et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Florent HAXAIRE,
Président du SIFM

