

DOCUMENT UNIQUE

« Salers »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

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

« Salers »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit]

Classe 1.3. Fromages

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

Le « Salers » est un fromage fabriqué au lait de vache, à pâte ferme, pressée et non cuite.

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

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

La croûte est sèche, boutonnée, de couleur dorée à ocre, pouvant être naturellement fleurie de moisissures rouges, orangées et jaunes.

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

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

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

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

La complémentation de la ration de base de l'alimentation des vaches laitières est limitée à 25 % de la matière sèche ingérée. Seules les matières premières précisées dans une liste positive sont autorisées.

Ces dispositions permettent d'assurer que l'alimentation des vaches laitières provient au moins aux trois quarts de l'aire géographique. Certains aliments complémentaires

peuvent ne pas provenir de l'aire géographique du fait du relief, des conditions climatiques et de l'altitude qui ne permettent pas leur culture.

Les fromages sont fabriqués exclusivement avec du lait de vache entier, non normalisé en matière grasse et en protéines, mis en œuvre à l'état cru.

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

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

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

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

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

- l'indication du 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 ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

L'identification des fromages est assurée par une marque d'identification apposée sur le fromage et par une empreinte en relief comportant deux fois le nom de l'appellation sur une face du fromage. Par ailleurs, tous les fromages peuvent comporter une empreinte en relief portant l'inscription « Ferme de ... » sur une face du fromage.

Les fromages « Salers » provenant de la transformation de lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers comportent, en outre, une empreinte en relief comportant la mention « tradition salers », ainsi que des représentations de têtes de vache salers sur le côté des fromages.

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

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- de la mention « tradition salers ».

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

Département de l'Aveyron

Communes de Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondeles.

Département du Cantal

Cantons de : Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes

Communes d'Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, Mentières (en partie), La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Neuvéglise-sur-Truyère (pour le seul territoire des communes déléguées Neuvéglise et Oradour), Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Flour (en partie), Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Mamet-la-Salvetat (en partie), Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuégols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Vieillespesse (en partie), Ydes (en partie), Yolet, Ytrac.

Département de la Corrèze

Commune de Pandrignes (en partie), Rilhac-Xaintrie.

Département de la Haute-Loire

Commune de Lubilhac (en partie).

Département du Puy-de-Dôme

Communes d'Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Sayat (en partie), Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbeleix.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

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

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

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

Les fromages produits dans l'aire géographique étaient déjà réputés à l'époque romaine et ont rythmé la vie rurale pendant des siècles. Obtenu essentiellement pendant l'estivage des bêtes, le « Salers » était élaboré dans des "burons", constructions traditionnelles de pierre servant à la fois d'habitation, d'atelier de

fabrication et de cave, avec le lait des vaches traites deux fois par jour et nourries à partir des pâturages d'altitude riches en flores variées. A l'automne, les fromages élaborés en estive étaient généralement vendus à des marchands situés dans les vallées, qui en prolongeaient l'affinage dans leurs caves puis les vendaient à des intermédiaires qui les transportaient sur les lieux de consommation. La fabrication de « Salers » était ainsi un moyen de conserver et de reporter le lait sur de longues périodes.

La dénomination « Salers » a été reconnue en appellation d'origine par décret du 21 décembre 1961.

Au fil du temps, les principes d'une fabrication du « Salers » à la ferme seulement durant la période de pâturage, avec des techniques et du matériel traditionnels, se sont maintenus.

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

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

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

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

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

Fruit de pratiques et savoir-faire séculaires, les méthodes traditionnelles de production du lait, de fabrication et d'affinage du « Salers » permettent d'obtenir un fromage de garde d'une grande richesse et diversité aromatiques, avec une prépondérance de notes lactiques, végétales et fruitées.

Les propriétés des sols volcaniques de l'aire géographique, associées à une pluviométrie importante, assurent une pousse de l'herbe abondante et continue du printemps à l'automne. La fabrication du « Salers », limitée à la période de pâturage des vaches laitières, tire le meilleur parti de cette ressource : nourries à base d'herbe pâturée, les vaches consomment une flore variée et aromatique qui contribue à parfumer le lait et par conséquent le « Salers » qui en est issu.

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

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

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

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

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

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

Référence à la publication du cahier des charges

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