

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

Emmental français est-central

N° CE:

IGP AOP

1. DENOMINATION

EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL

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

Fromage au lait cru de vaches, à pâte pressée cuite et salée présentant des ouvertures allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix, d'une teneur de 45% minimum de matière grasse dans la matière sèche qui est de 62g minimum pour 100g de fromage. Sa pâte est souple et fondante. Sa croûte est dure et sèche, de couleur jaune doré à brun clair. Il est affiné durant une période minimale de 12 semaines à compter du jour de fabrication jusqu'à sortie des caves.

Il se présente sous la forme :

- de meules entières (de 60 à 130 kg – de 0,70 à 1 mètre de diamètre - Hauteur minimale en bordure de talon : 14 centimètres) ou pointes (1/4 de meule ; 1/8^{ème} de meule ; ...), blocs et longues, ou
- de portions et de morceaux, ou
- de mini-portions, ou
- de râpé.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait doit provenir de l'aire géographique car les caractéristiques des prairies et de la microflore native du lait participent à la spécificité du goût du fromage. Le lait doit être utilisé cru afin de conserver la flore naturelle initiale dans les laits.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

L'alimentation du troupeau est à base d'herbe et de foin et le pâturage est obligatoire pendant au moins 5 mois, afin de maintenir le lien avec les prairies de l'aire géographique. Exclusion des produits fermentés pour éviter les contaminations en germes butyriques qui pourraient altérer les qualités du fromage.

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

La production du lait, la transformation en fromage et l'affinage se déroulent dans l'aire géographique, afin de préserver le rôle des microflores locales dans les spécificités du fromage. L'affinage long donne au produit une texture plus douce et un goût « fruité » important.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Néant

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

La dénomination « Emmental français est-central » et le logo européen IGP sont obligatoires dans l'étiquetage des fromages destinés à la vente au consommateur.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend les départements suivants : l'Ain, la Côte d'Or, le Doubs, la Haute-Marne, la Haute-Saône, la Haute-Savoie, l'Isère, le Jura, le Rhône, la Saône-et-Loire, la Savoie, le Territoire de Belfort, les Vosges.

5. LE LIEN A L'ORIGINE :

5.1. SPECIFICITE DE LA REGION « EST-CENTRAL » :

La région « Est-Central » de la France est composée de trois massifs montagneux (Vosges – Jura – Alpes du Nord). Les conditions géographiques et climatiques difficiles observées dans cette région sont à l'origine de sa vocation laitière bovine, mettant en valeur la production herbagère et fourragère de ses prairies, tout particulièrement à travers la transformation du lait en fromages en forme de grandes meules et de pâtes pressées cuites.

Au Moyen-âge la technique de fabrication des grandes meules de fromage apportait une solution pour la conservation de l'abondant lait d'été pendant la période hivernale.

Peu à peu, la fabrication de ces fromages nécessitant des volumes de lait importants (jusqu'à 900 litres de lait pour une meule d'emmental), les producteurs se sont organisés en coopératives où ils mettaient en commun leur lait. L'« Est-Central » est la région des « fruitières » c'est-à-dire des coopératives fromagères.

Facteurs d'usage : historiquement, du fait de l'isolement des sites de production et de la rudesse du climat l'hiver, les circuits de collecte du lait sont courts, favorisant ainsi le maintien de multiples fromageries dans tout le territoire de l'est-central. Les fromageries font entièrement partie du patrimoine régional, du fait de leur lien étroit à leur terroir, et contribuent au maintien d'une activité économique et sociale dans les communes rurales de l'est-central de la France.

Facteurs climatiques : les massifs montagneux de l'est-central se caractérisent par des hivers longs et rigoureux, des étés chauds et relativement secs, ainsi que par une pluviométrie abondante avec un nombre important de jours de précipitations. Ce climat est particulièrement favorable à la production d'herbe et de foin de grande qualité (richesse en protéines ; profil en acides gras). Les caractéristiques des laits provenant des zones herbagères de l'est-central se distinguent par un taux de matière protéique plus élevé que dans l'ensemble du territoire français. Il s'agit d'une caractéristique essentielle pour l'aptitude des laits à la transformation fromagère.

Facteurs botaniques et agronomiques : les prairies de l'est-central de la France se caractérisent par une grande diversité botanique et microbienne. Cette diversité est préservée par les pratiques agronomiques. Le maintien des cycles traditionnels de pâturage et de fenaison contribue au maintien de la biodiversité des prairies mais aussi au maintien de la biodiversité microbienne du lait.

5.2. SPECIFICITE DE L'EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL

L'Emmental Français est-central se distingue par un profil fermentaire typiquement propionique, une lipolyse réduite et une protéolyse plus intense que les emmentals français thermisés, fabriqués en dehors de la région « Est-Central ».

L'absence de fermentation butyrique due à la qualité des laits et l'existence d'une lipolyse plus réduite due aux conditions de conservation des laits collectés, sont des points qui permettent un affinage plus long et une meilleure conservation du produit.

Pour le goût, la saveur globale est perçue comme étant plus intense et surtout plus fruitée que celle des emmentals français thermisés fabriqués hors région.

La protéolyse plus prononcée, induite par l'affinage de longue durée, selon la tradition de l'est-central, explique la perception d'un goût typé et d'une texture plus souple de la pâte.

5.3. LIEN CAUSAL ENTRE AIRE GEOGRAPHIQUE ET SPECIFICITE DU PRODUIT

La qualité spécifique de l'« Emmental français est-central » repose sur l'alimentation du troupeau laitier et l'obligation de pâturage (5 mois minimum), qui confèrent à l'emmental français est-central un lien étroit avec les différents terroirs constitutifs de la région « Est-Central ». L'essentiel de l'alimentation de base des vaches laitières provient de la région de production : herbe pendant la période estivale, foin séché et récolté selon la tradition, provenant de l'exploitation durant l'hiver. Le lien au terroir est renforcé par l'interdiction d'utilisation d'aliments fermentés (ensilage ; balles rondes de foin enrubannées) et d'aliments complémentaires à base de plantes odorantes (crucifères ; ...) qui peuvent pour les uns générer des fermentations butyriques et de l'acidité dans les laits, puis dans les fromages ; et pour les autres des arômes et odeurs désagréables pour le consommateur. Ces précautions sont essentielles pour permettre un affinage en caves de longue durée (12 semaines minimum contre 6 semaines pour un emmental français standard), selon la tradition.

La flore des prairies, et surtout la microflore du lait, influencent les caractéristiques organoleptiques de l'emmental français est-central, celui-ci étant par ailleurs obligatoirement fabriqué au lait cru.

Le savoir-faire particulier permettant l'obtention de l'« Emmental français est-central » consiste en un affinage de longue durée (12 semaines minimum), selon la tradition régionale. L'affinage de 12 semaines constitue avec les caractéristiques intrinsèques des laits mis en œuvre, le principal facteur influençant le profil descriptif de l'emmental français est-central : présentation de la meule, avec une croûte propre, naturelle, solide, lisse, sèche, sans tare ni tache, ni piquée, de couleur jaune clair, une forme plus ou moins bombée selon la destination commerciale du produit, une pâte de couleur homogène, fine et souple ainsi qu'un goût franc et fruité caractéristique.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)