

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

~~Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET)~~

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 04/79 « EMMENTAL »

~~N° Homologation : LA 04/79~~



Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin sans produits fermentés
- Fabriqué au lait cru
- Affiné 12 semaines minimum selon la tradition

~~Validation par le président de l'ODG :~~

~~Monsieur Jean François ROLLET~~

~~Signé le :~~

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

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

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en caractères soulignés ;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichés en caractères barrés.
- Les dispositions surlignées en jaune ont simplement été déplacées. Elles ne constituent pas des modifications, sauf dans le cas où elles figurent en caractères barrés.

~~SFAET 26 rue Proudhon 25000 BESANCON~~

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

SOMMAIRE :

1) NOM DU DEMANDEUR.....	3
2) NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3) DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Les produits concernés :.....	3
3.3. Champs concernés par la certification.....	4
3.4. Comparaison avec le produit courant :	4
3.5. Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....	6
4) TRACABILITE.....	7
5) METHODE D'OBTENTION	13
5.1. Schéma de vie du produit.....	13
5.2. Producteurs de lait - Identification des producteurs de lait	14
5.3. Producteurs de lait – Alimentation des vaches laitières, y compris les vaches tarées	14
5.4. Producteurs de lait – Traite	23
5.5. Ramassage et stockage du lait en fromageries	23
5.6. Fromageries – localisation des ateliers, identification des producteurs de lait et nature des laits mis en œuvre.....	24
5.7. Fromageries – Installation matériel de traitement du lait avant mise en œuvre	25
5.8. Fromageries – Fabrication	25
5.9. Ateliers d'affinage.....	29
5.10 Atelier d'affinage condition d'affinage à l'air libre.....	29
5.11 Atelier d'affinage Conditions d'affinage sous film rétractable.	30
5.12. Classement des meules au terme de 12 semaines d'affinage minimum	31
5.13. Mesures physico-chimiques	35
5.14. Ateliers de préemballage –	36
5.15. Etiquetage des produits pour la vente aux consommateurs	38
5.16. Stockage des produits avant expédition.....	38
6) ETIQUETAGE.....	39
7) PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	40

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

1) ~~Rubrique n° 1~~ : Nom du demandeur

Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET)

~~Reconnaissance ODG : N° CNIGP/LR/STG 2007/73 du 10 juillet 2007~~

~~Adresse : —~~ 26 rue Proudhon - 25000 BESANCON

Tél. : 03 81 83 46 13

Fax : 03 81 81 89 42

E-Mail : sfaet.eee@voila.fremmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com

~~Blog : <http://egelr.aliceblogs.fr> — www.emmental-grand-cru.fr~~

2) ~~Rubrique n° 2~~ : Nom du Label Rouge

« Emmental ».

3) ~~Rubrique n° 3~~ : Description du produit

3.1. Présentation du produit

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.

Meule : Diamètre : de 70 à 100 cm ; Poids : de 60 à 130 kg ; Forme régulière, légèrement bombée à bombée, talon droit non admis ; Talon d'une hauteur minimale de 14 cm.

Pâte : de couleur ivoire homogène, fine et souple.

Goût : franc et fruité.

Parfum : propionique.

Croûtage (ne concerne pas les mini-portions ou le râpé): propre, naturel, solide, lisse, sec, de couleur jaune clair.

Ouvertures (ne concerne pas le râpé) : bien détachées, de forme sphérique à ovale, bien réparties, régulières et franches, allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix.

Fromage commercialisé affiné.

3.2. Les produits concernés :

- Meules entières d'Emmental label rouge ;
- Bloc et morceaux de meules d'Emmental label rouge (ex : ¼ de meule ; 1/8 de meule) – coupe préemballée
- Portions préemballées conditionnées pour la vente à l'unité au consommateur
- Mini-portions (tranchettes, dés, ...) préemballées, conditionnées pour la vente à l'unité au consommateur
- Râpé préemballé, conditionné en sachets pour la vente à l'unité au consommateur, ou à destination des industries de seconde transformation.

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

3.3. Champs concernés par la certification

Elevage	~Identification des producteurs de lait ~Alimentation des vaches laitières exempte de produits d'ensilage, d'aliments fermentés ou de fourrages en balles rondes enrubannées de matière plastique. – Pâturage obligatoire durant 5 6 mois.
Traite et qualité du lait	~ Traite journalière ~Stockage du lait en tank limité à 48 heures maximum.
Ramassage du lait	~Ramassage du lait au minimum tous les deux jours
Fabrication	~Emprésurage avant midi si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille, avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille. ~Chauffage du lait avant emprésurage < à 40°C ~Identification de la meule par une plaque de caséine spécifique avec le numéro de la fromagerie et marquage du quantième de fabrication (traçabilité).
Affinage	12 semaines minimum (84 jours) à partir du moulage jusqu'à la sortie des caves d'affinage.
Classement des meules	Classement des meules par l'affineur en fonction de leur destination selon les grilles spécifiques.
Surmarquage	Estampillage des meules avant commercialisation ou découpe ou râpage
Mesures analytiques	~Physico-chimiques: Matière sèche : 62g minimum pour 100g de fromage Matière grasse : 45g minimum pour 62 % ES ~Organoleptiques : par tests descriptifs
Etiquetage en vue de la commercialisation	Etiquetage obligatoire de la DLUO Date de Durabilité minimale DDM , selon la réglementation en vigueur et sous la responsabilité des entreprises (HACCP).

3.4. Comparaison avec le produit courant :

Tableau de synthèse – éléments du cahier des charges influençant le plus la qualité supérieure de l'emmental label rouge:

Etapes de fabrication	Emmental français Réf. Décret fromage N° 2007-628 Réglementation relative aux fromages et spécialités fromagères	Emmental Label Rouge
Production de lait ▪ Alimentation des vaches laitières	Règlementation générale	Alimentation à base d'herbe et de foin, sans produits fermentés. <i>Cette contrainte est nécessaire pour une fabrication au lait cru traditionnelle, garantissant des caractéristiques sensorielles</i>

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Etapes de fabrication	Emmental français Réf. Décret fromage N° 2007-628 <u>Réglementation relative</u> <u>aux fromages et spécialités</u> <u>fromagères</u>	Emmental Label Rouge
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pâturage 	Aucune obligation de pâturage – Elevage hors sol autorisé	<i>supérieures et la maîtrise des fermentations butyriques.</i> Obligation de 5 6 mois minimum de pâturage. <i>Cette obligation permet de valoriser le potentiel aromatique des pâtures dans le lait puis dans le fromage.</i>
<u>Fabrication</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualité du lait ▪ Moulage • Poids 	Traitements thermiques du lait autorisés (thermisation, pasteurisation, etc.). Fabrication autorisée en blocs de formes variées. Bloc de 40 kg minimum	Fabrication au lait cru obligatoire. <i>Cette obligation permet de valoriser dans la qualité organoleptique du produit les caractéristiques de l'alimentation des vaches laitières.</i> Utilisation obligatoire de moules cylindriques, <i>pour l'obtention des meules traditionnelles :</i> Meule de 60 à 130 kg.
<u>Affinage</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Durée ▪ Croûtage ▪ Classement des meules <i>(Afin de vérifier le maintien de la</i> 	- 6 semaines minimum - Non obligatoire <u>Pas de contrôle indépendant des produits mis en marché par les autorités compétentes-</u>	- 12 semaines minimum. <i>Cela garantit des caractéristiques sensorielles supérieures, notamment pour le critère fruité.</i> - Obligatoire. - Obtenu par affinage à l'air libre d'une durée de 12 semaines mini (10 semaines à l'air libre si report sous film des meules). - <i>Garantit une présentation optimale du produit au rayon coupe et en portions préemballées (croûte obligatoire sur chaque portion).</i> - Autocontrôles systématiques des meules, <u>En plus des contrôles par les autorités compétentes :</u>

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Etapes de fabrication	Emmental français Réf. Décret fromage N° 2007-628 <u>Réglementation relative</u> <u>aux fromages et spécialités</u> <u>fromagères</u>	Emmental Label Rouge
<i>qualité supérieure)</i>		<ul style="list-style-type: none"> - super contrôle et estampillage des meules également prévus par le cahier des charges, par des techniciens habilités par l'ODG, effectué de manière aléatoire par sondage. - Barème de cotation des produits selon leur destination commerciale - Les meules non conformes au cahier des charges sont déclassées.

3.5. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La fabrication au lait cru de l'Emmental Label Rouge et une durée d'affinage de 12 semaines minimum lui confèrent des caractéristiques sensorielles supérieures, qui le démarquent des produits courants de comparaison. Ainsi, le goût de l'Emmental Label Rouge est plus intense et plus fruité, la texture de pâte est souple et élastique au doigt, peu granuleuse, fondante en bouche.

L'obligation de pâturage de 6 mois associée à la fabrication au lait cru participe activement au développement d'un goût fruité et intense du produit fini.

L'affinage de l'Emmental Label Rouge est, par ailleurs, effectué à nu afin d'obtenir une belle meule bombée, recouverte d'une croûte propre, de couleur jaune. La présence de cette croûte garantit au consommateur un affinage traditionnel. Les portions d'Emmental Label Rouge, commercialisées au rayon Libre-Service des magasins, présentent toute obligatoirement une croûte.

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

4) Rubrique n° 4 : Traçabilité

SCHEMA DE TRACABILITE DE L'EMMENTAL LABEL ROUGE A PARTIR DU CONSOMMATEUR

TRACABILITE MEULE	TRACABILITE DE LA PORTION OU DU RAPE	
<i>FROMAGERIE</i>	<i>FROMAGERIE X</i>	<i>FROMAGERIE Y</i>
<p>Identification des producteurs composant les tournées de ramassage du lait</p> <p>Identification des meules par fromagerie, par plaque de caséine et quantième de fabrication</p> <p style="text-align: center;">↑ ↓</p> <p><u>ENTREPRISE DE COMMERCIALISATION</u> (Affineur et/ou Conditionneur)</p> <p>Fiche de suivi du lot commercial avec identification de la fromagerie ou des fromageries avec le quantième de fabrication.</p> <p style="text-align: center;">↑ ↓</p> <p><u>DETAILLANT</u> Bon de livraison avec le n° du lot commercial</p> <p style="text-align: center;">↑ ↓</p> <p><u>CONSOMMATEUR POINT DE VENTE</u></p> <p>Relevé sur l'étiquette meule du nom et de l'adresse de l'entreprise de commercialisation (Affineur et/ou</p>	<p style="text-align: center;">↙ ↘</p> <p>Identification des producteurs composant les tournées de ramassage du lait</p> <p>Identification des meules par fromagerie, par plaque de caséine et quantième de fabrication</p> <p style="text-align: center;">↓ ↑</p> <p><u>ENTREPRISE DE COMMERCIALISATION</u> (Conditionneur)</p> <p>A partir de l'identification du lot commercial : Identification de la fromagerie ou des fromageries composant le lot commercial avec le quantième de fabrication.</p> <p style="text-align: center;">↓ ↑</p> <p><u>CONSOMMATEUR POINT DE VENTE</u></p> <p>Relevé sur l'étiquette poids/prix figurant sur la portion ou directement sur le film du râpé :</p> <p style="text-align: right;">- du code qui correspond à l'atelier de préemballage</p>	

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Conditionneur)		- du numéro du lot commercial	
Etapes	Points de maîtrise	Valeur cible	Points de contrôle
Traçabilité du produit et autocontrôles (tous ateliers de fabrication, d'affinage et/ou de conditionnement de l'emmental LABEL ROUGE)	Obligations de tenir à jour : - Procédures d'autocontrôles décrivant le processus de constitution du lot commercial permettant d'assurer la traçabilité du produit en remontant jusqu'à l'identification des tournées de ramassage du lait. - Documents d'enregistrement des analyses physico-chimiques réalisées dans le cadre interne de l'entreprise et les procédures de gestion correspondantes	Obligation de traçabilité et de procédures d'autocontrôles.	Contrôle documentaire de la présence de procédures de traçabilité, et d'autocontrôles

Identification des producteurs de lait :

Les ateliers de fabrication tiennent à jour la liste des producteurs qualifiés chez lesquels ils collectent le lait à Emmental Label Rouge. Ils doivent fournir cette liste au SFAET pour le mois de janvier de chaque année. Pour la première année, cette liste doit être accompagnée d'un bulletin d'adhésion au SFAET, individuel de chaque producteur, attestant notamment du respect du cahier des charges. Par la suite, les ateliers de fabrication doivent fournir au SFAET, toujours pour la même date, les mouvements des producteurs, avec la liste des producteurs quittant la filière et l'adhésion au SFAET des producteurs entrant dans la filière.

Les ateliers tiennent par ailleurs à jour une traçabilité quotidienne de la collecte de lait à emmental Label Rouge au moyen de carnets de ramassage, ou fiches de tournées de ramassage ou bordereaux informatiques de collecte (documents à conserver 3 ans). Les producteurs de lait composant chaque tournée sont identifiés. Le litrage de lait collecté chez chaque producteur est enregistré.

Identification des meules et des lots :

- L'apposition d'une plaque de caséine, délivrée par le SFAET, sur le talon de la meule est obligatoire. Cette plaque comporte le numéro d'identification de la fromagerie. Cette plaque peut également comporter l'identification du trimestre et de l'année. ». Cette même plaque de caséine peut être utilisée comme moyen d'identification des produits qui répondraient parallèlement aux exigences d'autres cahiers des charges ou normes.

- Une autre plaque de caséine est apposée à côté de la plaque d'identification, attestant du quantième de fabrication.

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

- Facultativement, les fromageries peuvent ajouter une plaque de caséine identifiant la cuve de fabrication des fromages.

- Un registre de délivrance des plaques d'identification- est détenu par le SFAET (document à conserver pendant 5 ans).

Après affinage et avant mise en marché, les meules subissent un classement par du personnel qualifié (cf. [tableau page suivante partie 5.12 Classement des meules au terme de 12 semaines d'affinage minimum](#)). Seules les meules conformes conservent l'intégrité de la plaque de caséine identifiant l'« Emmental label rouge ». La partie inférieure de cette plaque doit impérativement être percée sur chaque meule jugée non conforme au cahier des charges du produit.

Les meules conformes sont en outre sur marquées par l'affineur avec une étiquette en papier mousseline dont les mentions relatives au label sont spécifiées. Les modèles d'étiquettes sont différents selon la destination commerciale des meules (vente directe à la coupe ou vente en libre service - portions préemballées). Les étiquettes de surmarquage sont délivrées exclusivement par le SFAET qui tient à jour un registre des livraisons effectuées chez chaque opérateur. Un contrôle de l'application des étiquettes exclusivement sur les meules conformes est effectué.

Pour les affineurs/conditionneurs habilités à conditionner le râpé en sachets pour une vente à l'unité au consommateur, l'étiquette peut être remplacée par un macaron en papier mousseline afin de sur marquer les meules destinées à la râpe.

Etapas- point de maîtrise	Points de maîtrise Valeur cible		Points de contrôle	Documents associés
<p>Super-contrôle des meules par les techniciens (= « super contrôle »)</p>	<p>Avant d'être dirigées vers les ateliers de découpe ou vers la vente directe à la distribution, les meules sont susceptibles d'être soumises à un super contrôle. Ce super contrôle a lieu à la cave d'affinage. Si au cours du super contrôle, des meules sont jugées non conformes, le technicien habilité a mission de les démarquer par élimination de l'étiquette ou du macaron- et par percement de la plaque de caséine. Toutes les meules jugées conformes sont estampillées par le technicien</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Refus inférieur à 15% :</i> Si le nombre des meules refusées est inférieur à 15%, seules les meules non conformes sont refusées. • <i>Refus supérieur à 15%</i> Si le nombre de meules est supérieur à 15% le lot entier est refusé 	<p>~Super contrôle des meules par sondage par des techniciens habilités</p> <p>~Le sondage se fait par extraction de carottes</p> <p>~Estampillage des meules conformes par tampon bleu pour les meules destinées à la coupe et rouge pour les meules destinées à la découpe ou à la râpe</p>	<p>~Fiches de relevés du super contrôle comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> -date de fabrication des meules -nombre de meules conformes -nombre de meules déclassées <p>~Un double de la fiche de super contrôle est remis au SFAET (document à conserver 3 ans)</p>

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

	habilité au moyen d'un tampon encreur apposé sur le talon de la meule confirmant ainsi leur labellisation		~Démарquage des meules non conformes	
--	---	--	---	--

Le technicien habilité pour le super contrôle :

- 1) s'assure du marquage correct des meules : présence de la plaque de caséine délivrée par le SFAET et de la date de fabrication ;
- 2) s'assure de la durée d'affinage à partir de la date de fabrication présente sur les meules et de la date de défilage présente sur les meules ou sur le document du suivi du lot dès lors qu'il y a eu report des fromages sous film.

Etapes	Points de maîtrise Valeur cible	Points de contrôle	Documents associés
<u>Critères de conditionnement :</u>	Les meules destinées à être découpées doivent préalablement avoir été estampillées par les techniciens habilités à cet effet.	Contrôle visuel	
Conditionnement des portions et morceaux	<p>La mousseline doit être présente sur chaque meule au moment de la découpe de manière à pouvoir assurer l'identification du produit. Ainsi chaque portion découpée doit comporter un morceau d'étiquette sur la partie croûtée du fromage.</p> <p>Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité du conditionnement en portion ou morceau de l'emmental label rouge doit être assurée pour connaître l'origine de la matière première conditionnée et le devenir des chutes</p> <p>De plus, un contrôle doit être effectué sur la chaîne de préemballage de manière à soustraire les portions dont les dimensions sont</p>	<p>Contrôle documentaire et vérification visuelle de la réalisation du contrôle sur la chaîne de préemballage ainsi que la conformité des portions en matière d'aspect et de présentation.</p> <p>Conforme aspect / présentation</p> <p>Contrôle des documents d'identification des</p>	<p>Document de traçabilité des portions</p> <p>Documents de traçabilité à conserver 5 mois minimum</p> <p>Le SFAET vérifie que l'étiquetage et le</p>

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Etapas	Points de maîtrise Valeur cible		Points de contrôle	Documents associés
	<p>incompatibles avec celles du film de préemballage. Ces portions sont dirigées vers le râpé. En aucun cas le film de préemballage ne doit déformer l'ouverture.</p> <p>Un document de suivi doit permettre d'identifier l'origine des meules et les lots de fromages avec le jour et le mois de fabrication.</p>		meules dont sont issues les portions.	marquage des films de préemballage sont conformes au présent cahier des charges.
Conditionnement des mini-portions	<p>Les mini-portions sont présentées sans croûtage. Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité du conditionnement en mini-portion de l'emmental label rouge doit être assurée pour connaître l'origine de la matière première conditionnée et le devenir des chutes.</p> <p>Un contrôle doit être effectué sur la chaîne de préemballage de manière à soustraire les mini-portions dont l'aspect n'est pas jugé adéquat. Ces mini-portions sont dirigées vers le râpé. Une fois conditionnées, les mini-portions sont regroupées dans un emballage spécifique qui doit comporter au niveau de l'étiquetage toutes les spécifications du label.</p>	Conforme aspect/présentation	Contrôle documentaire et vérification visuelle de la réalisation du contrôle sur la chaîne de préemballage ainsi que la conformité des mini-portions en matière d'aspect et de présentation. Contrôle des documents d'identification des meules dont sont issues les mini-portions.	Document de traçabilité des mini-portion Documents de traçabilité à conserver 5 mois minimum Le SFAET vérifie que l'étiquetage et le marquage des films de préemballage sont conformes au présent cahier des charges.

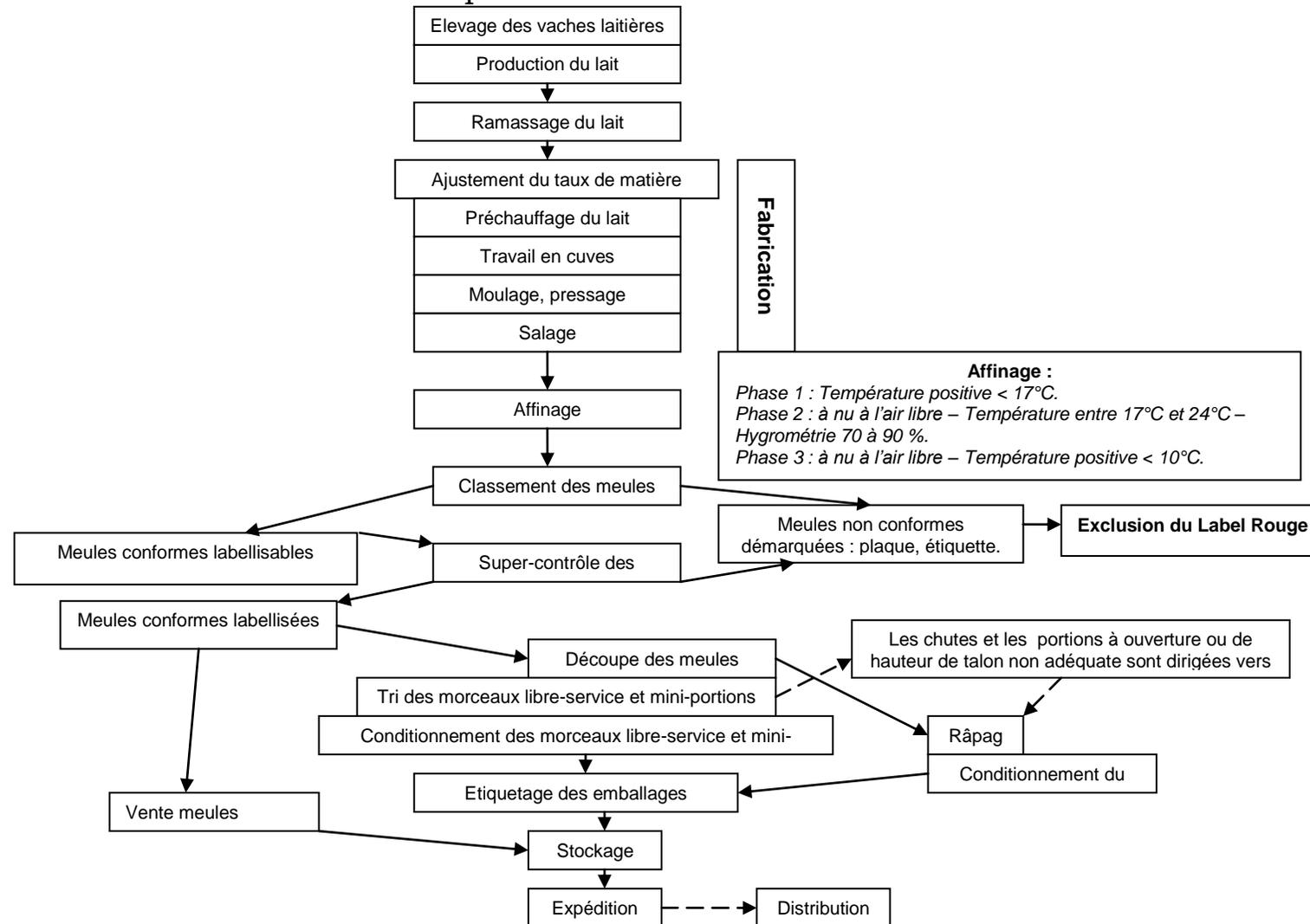
Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Etap	Point de maîtrise	Exigences Valeur cible		Méthode de contrôle	Documents associés
Conditionnement du râpé		<p>Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité du conditionnement en râpé de l'emmental label rouge doit être assurée pour connaître l'origine des meules et des morceaux mis en œuvre. L'opérateur doit, en outre, faire la preuve de l'absence de mélange avec des produits non label.</p> <p>Les chutes en provenance des portions doivent être débarrassées de l'étiquette et rendues propres.</p> <p>Les chutes doivent être stockées dans des bacs spécifiques, clairement identifiés. Un document de suivi permettant d'identifier le lot des fromageries dont les chutes sont issues (avec le jour et le mois de fabrication) doit être tenu à jour.</p> <p>Il en est de même pour le râpage des meules entières. Le stockage des morceaux doit se faire dans des bacs clairement identifiés.</p> <p>Un document de suivi doit permettre d'identifier le lot des fromageries dont les meules sont issues. Ce document doit comporter le jour et le mois de fabrication.</p> <p>En sachet, les fils de fromage râpé doivent être visuellement bien détachés et non agglomérés.</p>	Conforme aspect/présentation	<p>Contrôle visuel et documentaire</p> <p>Contrôle des documents d'identification qui accompagnent les chutes et morceaux.</p> <p>Contrôle des documents d'identification qui accompagnent les meules</p> <p>Contrôle de l'étiquetage</p>	<p>Documents de traçabilité des chutes et morceaux</p> <p>Documents de traçabilité à conserver 5 mois minimum</p> <p>Le SFAET vérifie que l'étiquetage et le marquage des films de préemballage sont conformes au présent cahier des charges.</p>

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

5) Rubrique n° 5 : Méthode d'obtention

5.1. Schéma de vie du produit



Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

	<p><u>les</u> feuilles de betteraves, ~ le lactosérum liquide ~ les marcs, fruits, -drêches et pulpes non déshydratées, ~ les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium <u>les additifs et les matières premières utilisés pour conserver le foin, à l'exception du chlorure de sodium</u></p> <p><u>~ les matières premières et additifs consistant en des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) ou produits à partir d'OGM. Cette interdiction concerne le troupeau laitier et également tous les autres bovins présents sur l'exploitation.</u></p>	<p>Absence Absence Absence Absence</p>	
--	---	--	--

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Critères qualité	Points de maîtrise Valeur cible		Points de contrôle
<p>suite</p> <p>Alimentation Contrôlée</p> <p><u>5.3.2. Alimentation de base</u></p>	<p>Aliments de base</p> <p><u>- L'alimentation de base comprend l'herbe, le foin et le regain ainsi que tous fourrages et fourrages grossiers, distribués en vert ou fanés - y compris les tubercules de plantes et les betteraves - dès lors qu'ils ne font pas partie de la liste des aliments interdits.</u></p> <p><u>Alimentation à base d'herbe et de foin :</u></p> <p>~ Les animaux doivent être élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâturage et <u>stabulation bâtiment d'élevage.</u></p>	<p>- 50% minimum de la ration totale est assurée par l'herbe et/ou le foin et/ou le regain, y compris en période de pâturage.</p> <p><u>- 50% minimum de la matière sèche de la ration totale est assurée par l'alimentation de base, y compris en période de pâturage.</u></p>	<p>Contrôle visuel des vaches laitières en pâture et contrôle documentaire des enregistrements des dates d'entrée et de sortie des animaux.</p> <p><u>Enregistrement de la ration distribuée aux vaches laitières (été et hiver).</u></p>

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

<p><u>5.3.3. Le pâturage</u></p> <p><u>Durée minimum</u></p> <p><u>Surface minimale de pâturage par animal</u></p> <p><u>Chargement</u></p>		<p><u>§ 6 (six) mois minimum de pâturage</u></p> <p><u>- Durant la période de pâturage, chaque exploitation dispose d'au moins 3000 m2 (30 ares) de surface en herbe, consommée fraîche, par vache en lactation, dont 2000 m2 (20 ares) minimum sont accessibles depuis le lieu de traite et sont affectées au pâturage.</u></p> <p>- Le chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,6 UGB laitière/ha de surface fourragère affectée au cheptel laitier y compris les céréales autoconsommées.</p>	<p><u>Contrôle visuel des erèches.</u></p>
---	--	--	---

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

<p><u>5.3.4. L'affouragement en vert</u></p>	<p>En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage récolté proprement doit être ramené à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux.</p> <p>Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert.</p>	<p>- Délai maximum de consommation par les vaches laitières : = ou < à 24 heures-après la fauche</p>	
<p><u>Alimentation Contrôlée</u> <u>5.3.5 Distribution des aliments en crèche.</u></p> <p><u>Tracabilité des aliments en cas de présence d'autres animaux que les vaches laitières</u></p> <p><u>-Présentation des fourrages</u></p> <p><u>- Refus</u></p>	<p><u>Lorsque des animaux autres que les vaches laitières (y compris tarées) sont présents dans la même étable (même bâtiment), et qu'ils sont nourris avec des aliments non autorisés pour les vaches laitières, ces animaux doivent être parqués dans une enceinte distincte au sein de l'étable.</u></p> <p><u>Une distance minimale de 1 (un) mètre doit à tout moment séparer les fourrages distribués aux vaches laitières d'une part, et aux autres animaux présents dans l'étable, d'autre part.</u></p> <p><u>Les fourrages secs (foins, regains) destinés aux vaches laitières (y compris tarées) ne doivent pas être mouillés avant et pendant leur distribution.</u></p> <p><u>En cas de distribution aux vaches laitières de</u></p>		

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

	<p><u>tubercules ou de betteraves, les refus doivent être éliminés.</u></p> <p><u>Elimination des refus dans un délai de 24 heures maximum après distribution</u></p>		
<p>suite</p> <p>Alimentation Contrôlée</p> <p><u>5.3.6 Alimentation complémentaire</u></p> <p><u>Taux incorporation</u></p> <p><u>Présentation des matières premières</u></p> <p><u>Matières premières autorisées</u></p>	<p>- <u>Aliments complémentaires</u> :</p> <p>Ces aliments doivent être constitués de :-</p> <p><u>Sauf exception des mélasses de betteraves (cf. rubriques 4 et 7 ci-après), les aliments complémentaires sont distribués sous forme déshydratée ou inertée.</u></p> <p><u>Sont autorisées les matières premières suivantes (Quand une plante est indiquée comme matière première autorisée, sauf mention contraire, tous les produits dérivés de cette plante sont également autorisés) :</u></p> <p><u>1 - Graines de céréales et produits dérivés : leurs produits et leurs sous-produits :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Orge : grains et radiceles • Maïs : grains, tourteaux de germes, produits d'amidonnerie (corn gluten feed) • Blé : grains, remoulage de blé, son, produits d'amidonnerie, • Avoine 	<p>Incorporation 50% maximum de la matière sèche de la ration totale</p>	<p><u>Contrôle visuel et documentaire des produits achetés et des attestations fournies par les fabricants</u></p>

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

	<ul style="list-style-type: none"> • Seigle • Triticale, • Epeautre, • <u>Drèches déshydratées</u> <p><u>2 – Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés : leurs produits et leurs sous-produits</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Soja (sous forme de graine, d'huile ou de tourteau) • Colza (id.) • Tournesol (id.) • Lin (id.) • Arachide (id.) • Autres oléagineux Carthame • coprah • coton • palme, • <u>sésame</u> • <u>Huiles et matières grasses végétales (les produits dérivés de palme et palmiste sont interdits sous toutes formes)</u> <p><u>3- Graines de légumineuses et produits dérivés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lupin • Féverole • Pois • <u>Vesces</u> • <u>Lentilles</u> <p><u>4 – Tubercules, racines et produits dérivés</u></p>	<p><u>Mélasses</u> :-5% maximum de <u>mélasses</u> de la ration totale des VL</p>	
--	---	---	--

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

	<p><u>Produit de la fabrication du sucre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mélasse liquide de canne à sucre ou de betterave, • <u>Pulpe de betteraves séchées</u> • Protéines de pomme de terre <p><u>5- Fourrages déshydratés</u></p> <p><u>6- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Luzerne : plante entière, concentré protéique • Maïs plante entière déshydratée • Ray-grass <p>Pulpe déshydratée de betteraves</p> <p><u>6- Autres plantes, leurs produits et leurs sous-produits</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Protéines de pommes de terre <p><u>7- Autres plantes, algues et produits dérivés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Canne à sucre : mélasses</u> <p><u>11 – Minéraux et produits dérivés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Sont admises toutes matières premières autorisées par la réglementation en vigueur</u> <p><u>13-- divers</u></p> <p><u>Produit d'amidonnerie</u></p> <p><u>7- Compléments nutritionnels</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les produits azotés • Les vitamines (voir tableau « catégories d'additifs ») <p><u>L'utilisation de tout autre aliment</u></p>		
--	---	--	--

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

	complémentaire devra faire l'objet d'une demande préalable de l'ODG à l'INAO.		
<u>Alimentation contrôlée</u> <u>Additifs autorisés</u>	Sont admis tous les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants : <u>1. additifs technologiques : a. conservateurs, b. antioxygènes, j. correcteurs d'acidité,</u> <u>2. additifs sensoriels : b. substances aromatiques</u> <u>3. additifs nutritionnels : a. vitamines, pro-vitamines et substances à effet analogue chimiquement bien défini, b. composés d'oligo-éléments, c. acides aminés, leurs sels et produits analogues, d. urée et produits dérivés</u> <u>4. additifs zootechniques : a. améliorateurs de digestibilité ; b. stabilisateurs de la flore intestinale</u> <u>Enzymes, microorganismes</u>		

<u>CATEGORIE D'ADDITIFS</u>	<u>ACTION</u>
<u>Catégorie B : Substances ayant des effets antioxygènes</u>	<u>Diminuent ou limitent l'oxydation de certains composants des aliments en particulier des matières grasses et des vitamines liposolubles (A en particulier)</u>
<u>Catégorie C : Substances aromatiques et apéritives</u>	<u>Améliorent l'appétence et l'ingestion de l'aliment</u>
<u>Catégorie G : Agents conservateurs</u>	<u>Permettent ou améliorent la conservation des aliments</u>
<u>Catégorie H : Vitamines, pro-vitamines et substances à effet analogue chimiquement bien défini</u>	<u>Visent à couvrir les besoins en vitamines des animaux. Cette couverture n'est pas totalement assurée quand la ration est composée de fourrages conservés</u>
<u>Catégorie I : Oligo-éléments</u>	<u>Visent à éviter les carences en éléments traces</u>
<u>Catégorie M : Régulateurs d'acidité</u>	<u>Evitent l'apparition d'acidose et de ses conséquences sur les animaux qui reçoivent des rations riches en céréales ou amidon</u>
<u>Catégorie O : Micro-organismes</u>	<u>Le plus souvent des levures permettant une meilleure valorisation de la ration</u>

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

SCHEMA D'ALIMENTATION DES VACHES LAITIERES

La ration alimentaire de base est constituée de fourrages, consommée selon deux types de régimes :

<p><u>Le régime de pâturage</u> 5 6 mois minimum de pâturage</p> <p><u>Alimentation de base Herbe et/ou foin et/ou regain</u> : 50% minimum <u>de la matière sèche</u> de la ration totale + aliments complémentaires (<u>dont</u> aliments minéraux) <u>pour le maintien en bonne santé des animaux</u> + eau <u>propre</u> à volonté</p>	<p><u>Le régime à l'étable</u></p> <p><u>Alimentation de base Herbe et/ou foin et ou regain</u> : 50% minimum de <u>la matière sèche de</u> la ration totale + aliments complémentaires (<u>dont</u> aliments minéraux) <u>pour le</u> <u>maintien en bonne santé des animaux</u> + eau <u>propre</u> à volonté</p>
---	--

5.4. Producteurs de lait – Traite

Critères qualité	Points de maîtrise Valeur cible		Points de contrôle
Qualité des laits contrôlée	Traites journalières	Deux traites journalières	<u>Contrôle de la</u> <u>cohérence des litrages</u>
	Stockage du lait : - soit limité à 24 heures maximum à une température $\leq 6^{\circ}\text{C}$ - soit limité à 48 heures maximum à une température comprise entre 2 et 4°C	Température atteinte au terme de 3h30 après la dernière traite (mode d'emploi du tank à lait)	<u>Contrôle visuel de la</u> <u>température du tank</u>

5.5. Ramassage et stockage du lait en fromageries

Critères qualité	Points de maîtrise Valeur cible	Points de contrôle
------------------	------------------------------------	--------------------

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Traçabilité du lait – conformité au CDC producteurs	Ramassage au minimum tous les deux jours	Fréquence minimale: tous les deux jours	Contrôle du carnet de ramassage
	Ramassage spécifique	Durant la collecte, séparation du lait à Emmental label rouge de tout lait ne respectant pas le présent cahier des charges (I)	Contrôle documentaire au besoin visuel
Qualité du lait contrôlée	Température du lait durant le transport jusqu'à l'arrivée à la fromagerie	Limitée à 10°C maximum.	Prise de température au niveau de la citerne ou contrôle documentaire
Qualité du lait contrôlée	~Tank spécifique de dépotage (I) ~Température du lait	≤ 10°C	Contrôle de la température du lait du tank

(I) Le lait doit être collecté séparément de tout autre lait ne répondant pas au présent cahier des charges. Cette exigence est remplie par l'organisation de tournées spécifiques de collecte. Alternativement, l'utilisation de camions compartimentés est également autorisée, sous réserve du respect des conditions suivantes :

- présence d'un double système de pompage ou traçabilité assurée par un dispositif approprié ;
- à réception, les circuits de dépotage et le stockage des laits de chaque compartiment doivent être indépendants et non communicants.

5.6. Fromageries – localisation des ateliers, identification des producteurs de lait et nature des laits mis en œuvre

Critères qualité	Points de maîtrise Valeur cible	Points de contrôle
Identification des producteurs	Seuls les laits provenant de producteurs nommément identifiés peuvent être transformés en Emmental label rouge	Contrôle documentaire
Lait apte à une fabrication	~Pour être contrôlable à tout moment, la traçabilité de la fabrication de	Contrôle documentaire

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

en cru, produit en conformité avec le cahier des charges	<p>l'emmental label rouge doit être assurée pour connaître l'origine des laits mis en œuvre et le suivi du produit à tous les stades de sa fabrication. Le système doit permettre d'assurer également l'identification ultérieure des meules fabriquées.</p> <p>~Indépendance totale du circuit lait (en amont de la pompe d'envoi en cuve de fabrication). Le lait destiné à la fabrication de « l'Emmental label rouge » doit respecter le présent cahier des charges.</p>	<p>Vérification visuelle de la réalisation de contrôles à tous stades de la fabrication Contrôle visuel des circuits</p>
---	--	---

5.7. Fromageries – Installation matériel de traitement du lait avant mise en œuvre

Critères qualité	Points de maîtrise Valeur cible		Points de contrôle
Fabrication au lait cru- <u>matériel</u>	<p>L'atelier ne peut disposer d'aucun système ou installation susceptible de chauffer le lait en un temps court (1) avant emprésurage à une température supérieure à 40°C suivi immédiatement d'un refroidissement du lait à température d'emprésurage.</p> <p>L'appareil de chauffage ne doit pas disposer d'une section de chambrage (2)</p> <p>L'atelier ne doit par ailleurs pas disposer d'installation permettant un effet équivalent au traitement thermique décrit précédemment, notamment entraînant une réduction de la concentration en microorganismes dans le lait.</p>	Absence de matériel	Contrôle visuel

(1) L'expression temps court est interprétée comme dans le cas de la pasteurisation (High température short time).

(2) Pour les besoins du traitement de la crème issue du lait- et du sérum écrémé de la fromagerie, l'atelier peut utiliser un système de réchauffage ou de traitement non thermique dont le circuit doit être totalement indépendant du circuit lait. Entre les deux circuits, il ne doit exister aucune possibilité de communication par système de vannes ou de tuyauteries.

5.8. Fromageries – Fabrication

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Critères qualité	Étapes	Points de maîtrise	Valeur cible	Points de contrôle
Fabrication traditionnelle	<u>Ingrédients et Auxiliaires technologiques autorisés durant la fabrication</u>	<u>Ingrédients</u> - <u>Lait cru</u> - ferments de tous types, éventuellement réhydratés, cultivés ou non sur le milieu et sélectionnés sur les critères de goût et de pâte - présures issues de la caillette de veau ou apport de caillette de veau. - <u>Sel (NaCl) - Tout autre conservateur que le sel est interdit.</u> <u>Aucun de ces ingrédients et auxiliaires technologiques ne doit être un organisme génétiquement modifié ou ne doit être produit par un Organisme Génétiquement Modifié (organismes transgéniques)</u>		Contrôle visuel et documentaire
	Ajustement du taux de matière grasse du lait	Taux de- matière grasse	27 à 34 g/l	Contrôle par analyse
	Préchauffage du lait	Fabrication en cru	Maximum 40°C	Contrôle visuel (thermomètre étalonné)

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Critères qualité	Étapes	Points de maîtrise Valeur cible		Points de contrôle
	Délai et conditions d'emprésurage	Ensemencement du lait en ferments de tous types (cf. ci-dessus), avant midi si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille, avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille.	~ Respect du délai d'emprésurage: avant midi si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille, avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille. ~Température d'emprésurage entre 31 et 33°C	Contrôle visuel et documentaire
	Coagulation du lait	Avec présures issues de la caillette de veau ou apport de caillette de veau sous action de présures		Contrôle visuel et documentaire
	Chauffage du grain du caillé (mélange caillé/sérum)	Température Durée du maintien de la température	>50°C et < 55°C 30mn minimum 90mn maximum	Contrôle visuel et documentaire
Fabrication traditionnelle	Moulage	Identification de l'atelier et identification de la meule.	Apposition d'une plaque d'identification en caséine, délivrée exclusivement par le SFAET, sur le talon de la meule. Cette plaque comporte le numéro d'identification de la fromagerie. Cette plaque peut comporter l'identification du trimestre et de l'année de fabrication. Une autre plaque est	Contrôle visuel du marquage des fromages (début de traçabilité des fromages)

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Critères qualité	Étapes	Points de maîtrise Valeur cible		Points de contrôle
	Pressage		apposée à côté de la plaque d'identification, attestant du quantième de fabrication.	
		~ Diamètre de la meule ~ Poids de la meule	~ de 70cm à 1m de diamètre ~ de 60 à 130 kg	Pesée éventuelle
		~ Durée : ~ Température du local de pressage :	~ 4 heures minimum ~ $\geq 18^{\circ}\text{C}$ et $< 35^{\circ}\text{C}$	Contrôle visuel et documentaire
		Salage en saumure (bain de sel)	~ Durée : ~ Température de la saumure	<ul style="list-style-type: none"> ▪ > 24 et < 90 heures ▪ $\geq 10^{\circ}\text{C}$ et $< 18^{\circ}\text{C}$

L'ensemble des exigences relatif aux conditions de collecte du lait, de réception, de stockage du lait à la fromagerie, et de fabrication doit être maîtrisé et contrôlé par le responsable de fabrication. Toutes les fiches de relevé de fabrication doivent être conservées pendant une durée de 3 ans.

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

5.9. Ateliers d'affinage

L'affinage dure entre 12 et 38 semaines, et comprend 3 phases (température et hygrométrie différentes) avec a minima 10 semaines d'affinage à nu à l'air libre permettant au fromage de développer, en autres, sa croûte et ses ouvertures caractéristiques.

Critères qualité Points de maîtrise		Valeur cible	Points de contrôle
<u>Affinage de Fabrication traditionnelle</u>	Durée minimale d'affinage	~12 semaines révolues (soit 84 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage	Contrôle visuel du datage des meules (jour et mois de fabrication)
	~ affinage des meules à nu à l'air libre		
	~affinage des meules <u>en cas de mise</u> sous film rétractable <u>en début d'affinage</u>	~12 semaines révolues (soit 84 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage dont 10 semaines minimum (70 jours) à nu à l'air libre	
	Durée maximale d'affinage	~38 semaines révolues (soit 266 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage	

5.10. ~~Ateliers d'affinage – conditions d'affinage à l'air libre~~

Critères qualité	Etapes	Points de maîtrise	Valeur cible	Points de contrôle
<u>Fabrication Affinage de traditionnelle</u>	Phase 1	Température	Positive < à 17°C	Contrôle documentaire et/ou visuel de la température et de l'hygrométrie
		Hygrométrie (<u>lorsque les meules sont à nu à l'air libre</u>)	De 70 à 90 %	
		Durée maximale <u>de la phase 1 en cas</u>	28 semaines	

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

		<u>de mise sous film en début de phase</u>	révolues (196 jours) à partir du jour de fabrication	
		<u>Suivi et enregistrements en cas de mise sous film</u>	Les entreprises doivent inscrire de manière indélébile sur chaque meule à proximité de la date de fabrication (ou sur un document de suivi du lot) la date de retrait du film par le quantième de l'année	
	Phase 2 <u>Fermentation propionique en cave chaude</u>	Température Hygrométrie <u>Méthode</u>	De 17 à 24 °C De 70 à 90 % Meules à nu à l'air libre	<u>Contrôle documentaire et/ou visuel de la température et de l'hygrométrie</u>
	Phase 3 <u>Maturation en cave froide</u>	Température <u>Méthode</u>	Positive < à 10° C Meules à nu à l'air libre	<u>Contrôle documentaire et/ou visuel de la température</u>

5.11. Atelier d'affinage Conditions d'affinage sous film rétractable
partie intégrée au 5.9 Ateliers d'affinage

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

5.12. Classement des meules au terme de 12 semaines d'affinage minimum

Critères qualité	Barème de notation	Points de maîtrise		Points de contrôle
		Valeur cible		
Présentation et qualité organoleptique du fromage	Classement des meules destinées à : 1) <u>La coupe</u> Forme : 1,5/20 points	Harmonieuse, régulière, de « légèrement bombée » à « bombée », sans cuvette ni casquette, talon droit non toléré	> à 0	Tri par du personnel qualifié et formé par séance d'intercomparaison Contrôle visuel par sondage de la meule et/ou par extraction de carottes
	Croûtage : 1,5/20 points	Croûte propre, naturelle, solide, lisse, sèche, sans tare ni tache, ni piquée, de couleur jaune clair	> à 0	
	Pâte : 7/20 points	Couleur homogène, ivoire, fine et souple	≥ 5	
	Goût et odeur : 7/20 points	Franc et fruité, <u>aux arômes propioniques</u> caractéristiques de l'emmental	≥ 5	
	Ouvertures : 3/20 points	Bien détachées, de forme sphérique à ovale, bien réparties, régulières et franches, allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix, légère peau d'orange tolérée	> à 0	
	TOTAL sur 20 points		≥ 16	
Critères qualité	Barème de notation	Points de maîtrise	Valeur cible	

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Critères qualité	Barème de notation	Points de maîtrise Valeur cible		Points de contrôle
Présentation et qualité organoleptique du fromage	Classement des meules destinées à : 2) <u>la découpe de portions ou de morceaux</u> Forme : 1,5/20 points	Harmonieuse, régulière, sans cuvette ni casquette, sans distinction entre fromage légèrement bombé et fromage plat <i>Impératifs techniques liés uniquement au portionnement des fromages de manière à pouvoir calibrer la hauteur des portions à l'intérieur du film de préemballage:</i> - hauteur minimale de la meule en bordure de talon : 14 cm au moins - hauteur maximale au centre de la meule : 21 cm au plus.	> à 0	Tri par du personnel qualifié et formé par séance d'intercomparaison Contrôle visuel par sondage de la meule par extraction de carottes
	Croûtage : 1,5/20 points	Croûte propre, naturelle, solide, lisse, sèche, sans tare ni tache, ni piquée, de couleur jaune clair	> à 0	
	Pâte : 7/20 points	Couleur homogène, ivoire, fine et souple	≥ 5	
	Goût et odeur : 7/20 points	Franc et fruité, <u>aux arômes propioniques</u> caractéristiques de l'emmental	≥ 5	
	Ouvertures : 3 /20 points	Bien détachées, de forme sphérique à ovale, bien réparties, régulières et franches, allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix, légère peau d'orange tolérée	> à 0	
	TOTAL sur 20 points		≥ 16	
Critères qualité	Barème de notation	Points de maîtrise	Valeur cible	

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Critères qualité	Barème de notation	Points de maîtrise		Points de contrôle
		Valeur cible		
Présentation et qualité organoleptique du fromage	Classement des meules destinées : 3) <u>à la découpe de mini-portions</u> Présentation générale de la meule : 4/20 points	Forme plate à légèrement bombée. Croûte propre, sèche sans tare ni tache, ni piquée. Ouvertures rares et bien détachées	≥ 2	
	Pâte : 8/20 points	Couleur homogène fine et souple	≥ 7	
	Goût et odeur : 8/20 points	Franc et fruité, <u>aux arômes propioniques</u> caractéristiques de l'emmental	≥ 7	
	TOTAL sur 20 points		≥ 16	

Critères qualité	Barème de notation	Points de maîtrise		Points de contrôle
		Valeur cible		
Présentation et qualité organoleptique du fromage	Classement des meules destinées 4) <u>au râpage</u> Présentation générale de la meule : 4/20 points	Plate à bombée; Croûte propre, sèche, sans tare ni tache, ni piquée. Ouvertures obligatoires, becs de lainure acceptés	≥ 2	~Tri par du personnel qualifié et formé par séance d'inter comparaison ~Contrôle visuel par sondage de la
	Pâte : 8/20 points	Couleur homogène, ivoire, fine et souple	≥ 7	
	Goût et odeur : 8/20 points	Franc et fruité, <u>aux arômes propioniques</u> caractéristiques de l'Emmental	≥ 7	

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

Critères qualité	Barème de notation	Points de maîtrise Valeur cible	Points de contrôle
			meule par extraction de carottes
	TOTAL sur 20 points		≥ 16

NB : Pour le produit râpé, les ouvertures n'ont qu'un aspect très secondaire.-

Critères qualité	Points de maîtrise Valeur cible	Points de contrôle
Présentation et qualité organoleptique du fromage 5) Surmarquage des meules par l'affineur	<ul style="list-style-type: none"> - Au terme du classement des meules par du personnel qualifié, seules les meules conformes conservent l'identification en talon de la plaque de caséine délivrée par le SFAET. - La partie inférieure de cette plaque doit être impérativement percée sur chaque meule jugée non conforme. - Les meules conformes sont sur marquées par l'affineur avec une étiquette en papier mousseline dont les mentions relatives au label sont spécifiées au chapitre étiquetage. - Pour les affineurs/conditionneurs habilités à conditionner le râpé, l'étiquette peut être remplacée par un macaron en papier mousseline afin de sur marquer les meules destinées à la râpe. 	Conformité des meules aux critères de classement ~Contrôle par percement de la plaque de caséine délivrée par le SFAET fait dans la région traditionnelle → pour les meules non conformes. ~Contrôle de la bonne application de l'étiquette sur les meules conformes et du respect du suivi des numéros d'étiquettes.

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

5.13. ~~Analyses sensorielles et~~ mesures physico-chimiques

Outre le classement des meules, des mesures complémentaires physico-chimiques et organoleptiques sont réalisées sur le produit fini à partir d'un plan d'échantillonnage préalablement défini par l'ODG, en accord avec l'Organisme Certificateur du produit.

Toutes les fromageries commercialisant sous label rouge sont ainsi contrôlées par comparaison à d'autres emmentals non label rouge (produits courants du marché pertinent de l'emmental label rouge).

Critères qualité	Points de maîtrise	Valeur cible	Points de contrôle
Présentation et qualité organoleptique du fromage	Mesures physico-chimiques ~ Matière sèche : ~ Matière grasse : ~ Acides gras volatils: ~ Force d'extrusion:	62g minimum pour 100g de fromage 45g minimum sur 62% ES < 30 mg/100g <= 4 kg	Analyses réalisées en laboratoires selon normes en vigueur
	Analyse sensorielle – Tests descriptifs – Odeur par flairage – Texture – Flaveur en bouche	Vérifier la constance et la spécificité du label vis à vis des produits courants du marché	Tests réalisés en laboratoire accrédité d'analyses sensorielles par un groupe de dégustateurs qualifiés
	Analyse sensorielle – Tests hédoniques : – Odeur par flairage – Texture – Flaveur en bouche	Vérifier que le produit reste préféré aux produits courants pour les consommateurs ciblés par le SFAET, répondant ainsi à la notion de qualité supérieure.	Test hédonique réalisé auprès d'un panel de 60 consommateurs habituels d'emmental plateau.

~~Les critères évalués au cours des tests descriptifs sont :~~

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

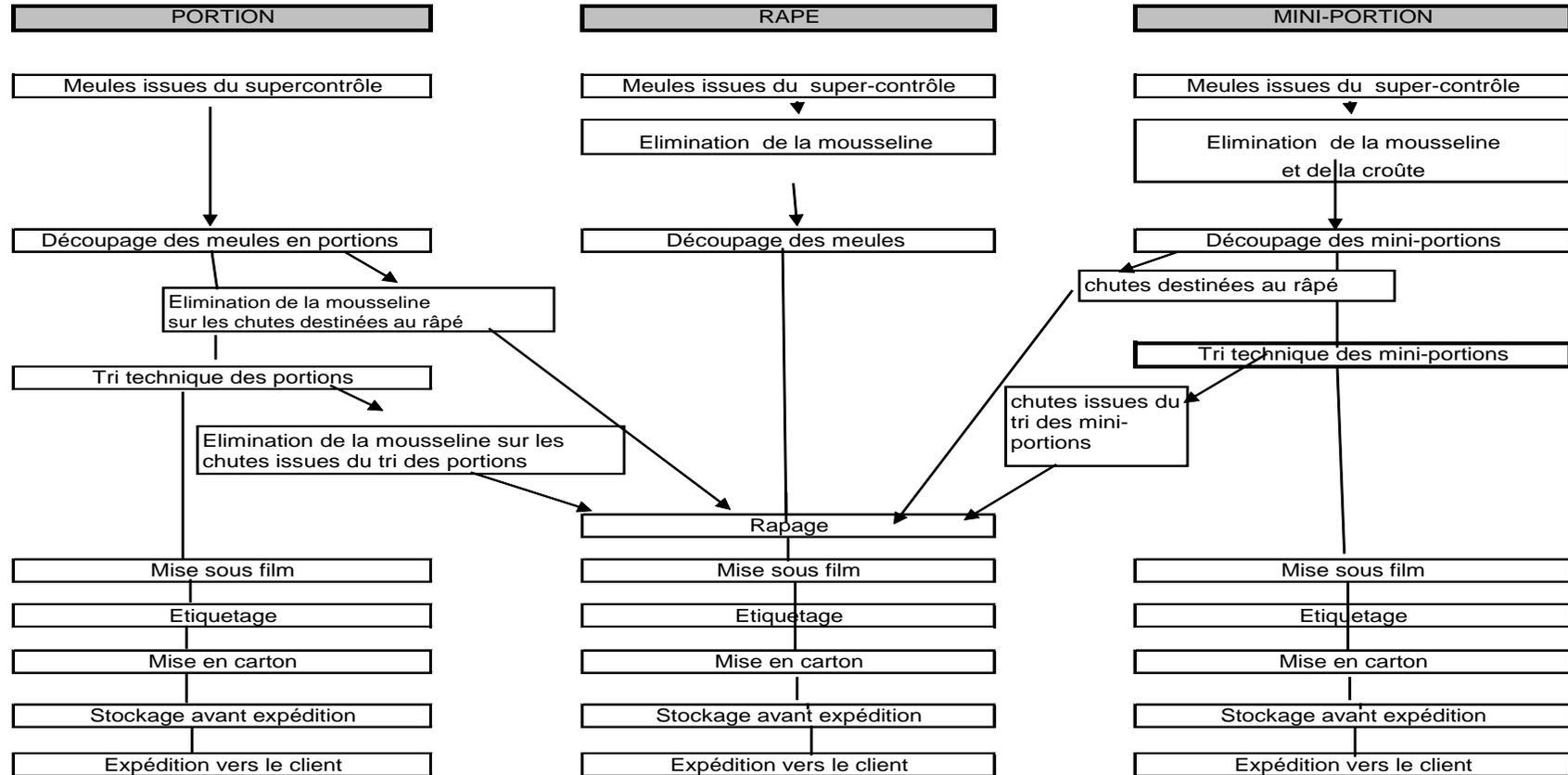
ODEUR PAR FLAIRAGE	FLAVEUR EN BOUCHE
Intensité globale de l'odeur — faible — \longleftrightarrow — intense	Intensité globale — pas intense — \longleftrightarrow — très intense
TEXTURE	Goût acide — pas intense — \longleftrightarrow — très intense
Fermeté — mou — \longleftrightarrow — ferme	Goût salé — pas intense — \longleftrightarrow — très intense
Elasticité — pas élastique — \longleftrightarrow — élastique	Arôme fruité — pas fruité — \longleftrightarrow — très fruité
Fondant — pas fondant — \longleftrightarrow — très fondant	Arôme propionique — pas intense — \longleftrightarrow — très intense
Granuleux/friable — pas granuleux — \longleftrightarrow — très granuleux	Arôme crème fraîche — pas intense — \longleftrightarrow — très intense
Collant — pas collant — \longleftrightarrow — très collant	Arôme animal — pas intense — \longleftrightarrow — très intense
	Arôme lait cuit — pas intense — \longleftrightarrow — très intense
	Piquant — pas intense — \longleftrightarrow — très intense
	Goût amer — pas intense — \longleftrightarrow — très intense

5.14. Ateliers de préemballage –

Critères qualité	Points de maîtrise Valeur cible	Points de contrôle
	Les ateliers de préemballage doivent être habilités par l'Organisme certificateur	Visite d'habilitation
Garantie origine des produits et du respect du cahier des charges en amont	De manière à assurer une parfaite traçabilité du produit label les opérations de découpe des meules et de conditionnement des portions et mini-portions doivent être faites en continuité. Aucune opération de découpe et de conditionnement de produit non label ne doit venir interférer sur la chaîne de préemballage.	Contrôle visuel

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

SCHEMA DE PREEMBALLAGE



Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

5.15. ~~Etiquetage des produits pour la vente aux consommateurs~~

Partie déplacée et intégrée au 6. Etiquetage

5.16. Stockage des produits avant expédition

Critères qualité	Points de maîtrise	Valeur cible	Points de contrôle
Préservation qualité du produit	Respect de la chaîne de froid	Température positive et $\leq 10^{\circ}\text{C}$	Contrôle visuel et documentaire

5.17. ~~Commercialisation et mise en rayon~~

Critères qualité	Points de maîtrise	Valeur cible	Points de contrôle
Préservation qualité du produit	Banques frigorifiques : — Respect de l'hygiène et de la température	Réglementaire	Contrôle visuel
Information du consommateur sur les caractéristiques du produit — garanties de qualité supérieure	<u>Publicité et communication :</u> — Hors du lieu de vente, L'information du consommateur sur le produit doit être accompagnée de la dénomination de vente du produit et du logo label rouge — Sur le lieu de vente L'affichage doit être conforme aux exigences du produit (pas de confusion avec le produit courant)	Réglementation (arrêté du 3 juillet 1996) Cf. chapitre étiquetage des produits pour la vente aux consommateurs	Contrôle documents publicitaires Contrôle visuel sur le lieu de vente

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

6) Rubrique n° 6 : Structure de contrôle

QUALISUD Bureaux : ~~BP7 – 31321 CASTANET TOLOSAN – Tél. 05.62.88.13.90~~
~~15 avenue de Bayonne – 40500 Saint Sever – Tél. 05.58.06.15.21~~
 Email : Qualisud@wanadoo.fr

7) ~~6) Rubrique n° 7 : Etiquetage~~

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit label rouge mentionne au minimum l'étiquetage doit respecter les règles d'usage de la marque Label rouge et doit toujours comporter :

logo :

- Le logo ~~type~~ « Label Rouge », dans le respect de la charte graphique.

- le numéro d'homologation :

Le numéro d'homologation : LA «04/-79».

Caractéristiques certifiées :

- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :

- Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin sans produits fermentés
- Fabriqué au- lait cru
- Affiné- 12- semaines minimum selon la tradition

Le nom et l'adresse de l'ODG : Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET) 26 rue Proudhon - 25000 BESANCON

<u>Critères qualité</u>	<u>Points de maîtrise</u>	<u>Valeur cible</u>
Information du consommateur sur les caractéristiques du produit – garanties de qualité supérieure		Obligation de soumettre l'ensemble du matériel d'étiquetage au SFAET pour validation. <u>l'ODG pourra effectuer des visites en points de vente pour s'en assurer</u>
	1 : Etiquetage de la meule - pointe – blocs – longues : ventes à la coupe	<u>Les meules destinées à la vente à la coupe sont sur marquées par une étiquette de mousseline comportant les mentions spécifiques au label rouge et apposée avant sortie de cave d'affinage et devant rester présente jusqu'au stade de la vente au consommateur, dont l'étiquetage comporte obligatoirement les mentions permettant d'informer le consommateur sur les garanties de qualité supérieure apportées par le produit.</u>
	2 : Etiquetage des portions et morceaux	Compte tenu de la découpe des meules, l'étiquette utilisée pour leur surmarquage doit comporter des petits semis des logotypes "label rouge" pour permettre leur visualisation sur la croûte de la portion à l'intérieur de l'emballage. Ces petits semis peuvent être

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

		<p>accompagnés d'une marque appartenant au syndicat.</p> <p>Lorsque les magasins de vente pratiquent « la fraîche découpe », ils doivent identifier clairement le produit <u>Label rouge</u> par un étiquetage conforme, et pouvoir justifier, par la tenue d'une comptabilité matière, l'origine du produit. <u>Dans le cas des portions conditionnées en frais emballé, commercialisées au rayon coupe des magasins, l'utilisation d'une étiquette de mousseline de surmarquage de meules destinées au marché de la coupe est autorisée.</u></p> <p>L'ensemble des informations produit et consommateurs est alors reporté <u>spécifiques au label rouge sont reportées</u> sur l'emballage (film de préemballage) ou, si besoin, sur une étiquette spécifique s'ajoutant à l'étiquette poids/prix lorsque les indications ne peuvent être imprimées directement sur le film de préemballage.</p>
	3 : Etiquetage de la mini-portion <u>et du râpé</u>	<p>L'ensemble des informations produit et consommateurs est porté <u>spécifique au label rouge sont reportées</u> sur l'emballage de chaque mini-portion individuelle <u>ou sur tout support d'emballage d'un lot de plusieurs mini-portions, et sur chaque sachet d'emmental râpé ou sur tout support d'emballage d'un lot de plusieurs sachets de râpé ou de plusieurs mini portions.</u></p>
	4 : Etiquetage du râpé	<p>L'ensemble des informations produit et consommateurs est porté sur l'emballage de chaque sachet d'emmental LABEL ROUGE râpé <u>ou sur tout support d'emballage d'un lot de plusieurs sachets de râpé.</u></p>
	<u>Le produit en rayon</u>	<p>Toutes les spécifications du cahier des charges Emmental Label Rouge relevant du produit fini doivent pouvoir être contrôlées ou être mesurées suite à des prélèvements en vue d'analyses.</p>

8) 7) Rubrique n° 8 : Principaux points à contrôler

Cahier des charges label rouge LA04/79 présenté au comité national du 23 mai 2019

ETAPE	PRINCIPAUX POINTS à CONTRÔLER	Méthode d'évaluation
Production de lait	<p>Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin, sans produits fermentés. Pâturage au moins 5 <u>6</u> mois.</p> <p><u>Durant la période de pâturage, chaque exploitation dispose d'au moins 3000 m2 (30 ares) de surface en herbe, consommée fraîche, par vache en lactation, dont 2000 m2 (20 ares) minimum sont accessibles depuis le lieu de traite et sont affectées au pâturage.</u></p>	Documentaire et visuel
Stockage du lait	Limité à 24 heures à une température inférieure ou égale à 6 °C, ou limité à 48 heures si la température de stockage est comprise entre 2 et 4 °C.	Visuel
Fabrication	Fabrication au lait cru.	Visuel
Affinage	Affinage de 12 semaines minimum.	Documentaire et visuel