

## 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 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, Epfing, 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 Kleinfrankenheim), Willgottheim et Wintzenheim-Kochersberg ; Arrondissement de Wissembourg : Canton de Soultz-sous-Forêts : communes de Drachenbronn-Birlenbach, Keffenach, Kutzen-Hausen, Lobsann, Memmelshoffen, Merwiller-Pechelbronn et Soultz-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 Guebwiller, Hattstatt, Osenbach, Pfaffenheim, Rouffach, Soultzmatt et Westhalten, Canton de Soultz-Haut-Rhin : les communes de Berrwiller, Hartmannswiller, Jungholtz, Soultz-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, Hunawihr, Ostheim, Ribeauvillé, Rodern, Rorschwihr, Saint-Hippolyte 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, Thierville-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, Bourbeville, Bousseraucourt, Corre, Demangeville, 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 Mélissey : 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'Aillewillers-et-Lyaumont, Fleurey-lès-Saint-Loup, Fougerolles et La Vaivre, Canton de Vauvillers : communes d'Alaincourt, Ambiéwillers, 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, Vellescot, 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 Dompierre : 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 Vouxey, Canton de Coussey : les communes d'Autigny-la-Tour, Clérey-la-Côte, Coussey, Domrémy-la-Pucelle, Frébécourt, 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, Pompière, Rebeuville Rollainville, Sartes 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<sup>ème</sup> 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<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 frottements) 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 ammoniacquée et sa pâte au goût doux avec des notes lactiques, végétales (foin, fruits matures, 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)