



# Cahier des charges

## *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*

enregistrée comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 19 janvier 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions des 16 juillet 2003, 8 juillet 2008, 20 septembre 2012 et 1<sup>er</sup> mai 2017.

### **Section 1 Dispositions générales**

#### **Article 1** Nom et protection

*Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, Appellation d'origine protégée (AOP).

#### **Article 2** Aire géographique

L'aire géographique comprend la région de montagne et d'estivage (comprise dans la région de montagne) des districts des Franches-Montagnes, de Porrentruy, de la Commune de Saulcy ainsi que de l'arrondissement du Jura bernois à l'exception des communes de Nods, Diesse, Lamboing, Prêles et de la Neuveville.

### **Section 2 Description du produit**

#### **Article 3** Caractéristiques physiques

La *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, est un fromage gras à pâte mi-dure au lait cru.

Matière première:	lait cru
Forme:	meule cylindrique ou très légèrement bombée
Croûte :	ferme, emmorgée, grainée, humide et saine
Couleur:	brun-rouge
Hauteur:	70 à 100 pour cent tout au plus du diamètre
Diamètre:	10 à 15 cm
Poids:	0,7 à 2 kg
Ouverture:	de 1 à 8 mm, plutôt rare, petites fentes isolées

Pâte/Texture :	fine, se prêtant au raclage et à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle, homogène, légèrement humide et adhésive, crémeuse. La pâte fond rapidement en bouche.
Teneur en matière grasse:	au minimum 510 g/kg et au maximum 540 g/kg en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES), de préférence en moyenne 525 g/kg et au minimum 315 g/kg en poids de matière grasse dans le fromage.
Sel:	au maximum: 25 g/kg de fromage
Additifs et ingrédients:	aucun
Raclabilité :	Les rosettes obtenues avec une girolle ou avec un instrument analogue doivent rester compactes.
Rosettes:	La <i>Tête de Moine, Fromage de Bellelay</i> n'est généralement pas coupée, mais raclée au moyen de la girolle ou d'un instrument similaire pour obtenir des rosettes, telles que représentées sur l'étiquette à l'article 20.
Forme distinctive:	Critères cumulatifs entrant dans le champ de protection du produit: Fromage à pâte mi-dure de forme cylindrique qui peut être légèrement bombée et dont la hauteur représente 70-100% du diamètre avec un poids maximal de 3 kg tel que représenté sur l'étiquette à l'art. 20. Critère absolu et réservé : la rosette de <i>Tête de Moine</i> telle que présentée sur l'étiquette à l'art. 20.

#### **Article 4** Caractéristiques organoleptiques

Saveur/Odeur:	saveur franche et aromatique, plus marquée au fur et à mesure de la maturation. En général faible odeur de croûte et de champignon.
Goût:	lactique acidifié, avec en général faible arôme de croûte et de foin. Moyennement salé et légèrement piquant.

### **Section 3 Description de la méthode d'obtention du produit**

#### **Article 5** Fourrages grossiers, généralités

<sup>1</sup> Les fourrages grossiers doivent représenter, en moyenne, 70 pour cent au moins de la ration alimentaire du bétail laitier et provenir de l'aire géographique de l'AOP (critère déterminant: matière sèche (MS)).

<sup>2</sup> L'emploi de la somatotropine, d'urée, de produits contenant de l'urée, de farines animales et d'hormones de croissance ou de produits du même type est interdit.

<sup>3</sup> La distribution de fourrages ensilés de tous types (balles enrubannées incluses) est interdite toute l'année à l'ensemble du bétail.

<sup>4</sup> Durant la période d'affouragement en vert, les vaches laitières doivent être mises au moins 120 jours en pâture.

## **Article 6** Fourrages autorisés pendant le régime vert

<sup>1</sup> Sont autorisés comme fourrages durant la période d'affouragement en vert:

- a) L'herbe.
- b) Les céréales fauchées en vert y compris le maïs.
- c) Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette et les autres fourrages annuels semblables.
- d) Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains.
- e) Les feuilles et collets de betteraves fraîches. La distribution de ces aliments doit intervenir dans les 24 heures suivant la coupe.

<sup>2</sup> L'utilisation des fourrages cités à l'al. 1, à l'exception de la lettre d), est interdite après le 1er décembre jusqu'au début de l'affouragement en vert de l'année suivante.

## **Article 7** Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert

Sont autorisés comme aliments complémentaires :

- a) Le foin, le regain, la paille.
- b) Le son de blé, les marcs de fruits, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées et non réhydratées.
- c) Les balles de céréales et le duvet d'avoine.
- d) Les fourrages verts séchés artificiellement (herbe, maïs vert et céréales fauchées en vert) sous forme de fourrages secs hachés, de cubes ou de briquettes, de même que les résidus desséchés d'épis de maïs.

## **Article 8** Fourrages autorisés pendant le régime sec

<sup>1</sup> Le foin et le regain qui constituent la ration de base doivent être sains, ne pas avoir subi une fermentation excessive et ne pas être moisis. A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base.

<sup>2</sup> Le conditionnement en balles haute densité est autorisé seulement si ces dernières sont entreposées sur un fond sec, à l'abri de la pluie et des risques de condensation.

<sup>3</sup> En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre de bonne qualité.

<sup>4</sup> Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, à raison d'un maximum de 15 kg par vache et par jour au total, doivent être propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, elles doivent être préparées chaque jour; elles peuvent être mélangées, sur une aire propre, à du fourrage sec haché. Les coupe-racines et les autres ustensiles utilisés doivent être tenus propres.

<sup>5</sup> Les pommes de terre nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains sont autorisés. Afin de prévenir leur germination, seuls les produits autorisés pour les

pommes de terre de consommation peuvent être utilisés aux mêmes doses.

<sup>6</sup> Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées non réhydratées ainsi que les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support) peuvent être affouragés.

#### **Article 9** Aliments concentrés

<sup>1</sup> Sont autorisés comme aliments concentrés pour les vaches laitières:

- a) Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de meunerie de qualité irréprochable.
- b) Les fourrages verts séchés artificiellement qui n'ont pas été surchauffés.
- c) Les pommes de terre séchées.
- d) Les tourteaux de graines oléagineuses, les farines d'extraction et les féveroles; pour les résidus d'extraction d'huile de graines de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache.
- e) Les mélanges préparés avec les aliments mentionnés aux let. a, b, c et d du présent alinéa.

<sup>2</sup> Il est interdit d'humecter les aliments concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés à des betteraves, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales immédiatement avant la distribution.

#### **Article 10** Livraison du lait

Le lait doit être livré une ou deux fois par jour. En cas d'une seule livraison, il doit être stocké à la ferme à une température maximale de 18 °C.

#### **Article 11** Conditions générales de fabrication

<sup>1</sup> Pour l'origine du lait, l'emplacement des bâtiments d'exploitation est déterminant. Afin de garantir une traçabilité sans faille, les fromageries tiennent un registre de leurs entrées de lait.

<sup>2</sup> La bactofugation et l'ultrafiltration sont interdites. Les seules techniques de standardisation du taux de matière grasse autorisées sont l'écémage naturel ou la centrifugation.

<sup>3</sup> Les ateliers de fabrication doivent être certifiés d'après les normes d'assurance de la qualité selon ISO 9000 ss. ou toute autre norme intégrant ces exigences. Les exploitations agricoles qui transforment du lait doivent remplir des exigences équivalentes.

#### **Article 12** Présures, cultures et additifs

<sup>1</sup> L'ensemencement du lait de fabrication doit être réalisé de manière indirecte exclusivement avec des cultures spécifiques à la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Le groupement demandeur dresse une liste des cultures mères recommandées qui peut être adaptée en accord avec une instance fédérale compétente, p.ex. Agroscope.

<sup>2</sup> L'emploi d'organismes génétiquement modifiés et de produits issus de tels organismes est interdit.

<sup>3</sup> Tout additif est interdit.

### **Article 13** Procédé de fabrication

<sup>1</sup> Si le lait est refroidi à une température entre 8 et 18 °C, il doit être transformé dans un délai maximum de 18 heures après la traite la plus ancienne. Si le lait est refroidi à une température inférieure à 8°C, il doit être transformé dans un délai maximum de 24 heures après la traite la plus ancienne.

<sup>2</sup> Le lait doit être transformé dans des cuves en cuivre.

<sup>3</sup> Le fromage doit être fabriqué avec du lait de qualité fromagère n'ayant pas été chauffé à plus de 40 °C ou n'ayant pas subi de traitement mécanique semblable.

<sup>4</sup> Le caillé est chauffé à une température comprise entre 46 et 53 °C, puis pressé. Pour les exploitations agricoles qui transforment du lait, le caillé est chauffé à une température comprise entre 44 et 53 °C.

<sup>5</sup> Les meules sont immergées dans un bain de saumure pendant au moins 12 heures. La durée du saumurage est adaptée selon la teneur en sel souhaitée.

### **Article 14** Procédé d'affinage

<sup>1</sup> Pour provoquer la formation de la morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement, pendant la maturation, avec des bactéries de *Brevibacterium linens* et de l'eau ou de l'eau salée. En cas de besoin, l'addition de levure naturelle ou d'autres cultures est possible, si elles sont recommandées par une instance fédérale compétente, p.ex. Agroscope.

<sup>2</sup> Les fromages sont affinés sur des planchettes en épicea.

<sup>3</sup> Pendant l'entreposage, la température de cave idéale est comprise entre 13 et 14 °C. Pour la maturation normale, l'humidité relative de l'air doit avoisiner 90 %.

<sup>4</sup> Chaque meule de *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* doit avoir été affinée au moins 75 jours dans l'aire géographique. La spécification RESERVE peut être utilisée pour les fromages avec une durée d'affinage minimale de 4 mois.

## **Section 4** Test du produit final

### **Article 15** Taxation

L'appréciation est effectuée par une commission de taxation selon les dispositions du manuel de contrôle.

### **Article 16** Critères de taxation

<sup>1</sup> Les fromages sélectionnés pour la taxation seront appréciés conformément à l'art. 3. Les principaux critères sont les suivants :

- a) Caractéristiques optiques extérieures
- b) Texture
- c) Ouverture

d) Saveur / Goût

<sup>2</sup> L'évaluation est effectuée sur une échelle de 5 points par critère. Pour porter la dénomination *Tête de moine, Fromage de Bellelay*, le fromage doit obtenir un minimum de 18 points, sans aucun critère avec un pointage inférieur à 4.

**Article 17** Utilisation de la dénomination *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*

L'appellation *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, est réservée au fromage vendu sous forme de meules entières, de demi-meules ou de rosettes présentées en barquettes. La *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, doit être revêtue de sa croûte typique, exception faite des surfaces de coupe et du fromage présenté sous forme de rosettes.

**Article 18** Commercialisation des fromages déclassés

<sup>1</sup> Les fromages ne répondant pas aux exigences qualitatives de l'appellation *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* ne peuvent pas porter la dénomination protégée. Ils doivent être vendus de telle sorte qu'ils ne puissent être consommés que sous une forme transformée, notamment comme fromage fondu ou mélange pour la fondue. Ils doivent être commercialisés sans leur croûte.

<sup>2</sup> Les affineurs tiennent un registre de l'utilisation des fromages déclassés.

## **Section 5** Etiquetage et certification

**Article 19** Marque de traçabilité

<sup>1</sup> A la fromagerie, il est apposé, sur chaque meule, une marque de caséine indiquant au moins le numéro d'agrément de la fromagerie et la date de fabrication.

<sup>2</sup> Cette marque de caséine est vendue par le groupement demandeur à chaque fabricant de *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Le prix couvre, d'une part, ses frais de production et de distribution et, le cas échéant, ceux de certification, de défense et de promotion de base de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*.

## Article 20 Étiquetage

<sup>1</sup> Les dispositions minimales d'identification pour les meules, les demi-meules et les rosettes préemballées sont l'utilisation des logos officiels suivants:



<sup>2</sup> Les logos officiels doivent être appliqués sous forme d'étiquette sur les meules ou demi-meules et avoir un diamètre minimal de 8 cm. Les étiquettes sont vendues exclusivement par le groupement demandeur à chaque fabricant de *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Le prix couvre, d'une part, ses frais de production et de distribution et, le cas échéant, ceux de certification, de défense et de promotion de base de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*.

<sup>3</sup> Les logos officiels appliqués sur les rosettes préemballées doivent avoir un diamètre minimal de 2 cm et être situés sur la face visible de l'emballage pour le consommateur au point de vente.

<sup>4</sup> Des signes de qualité relatifs aux désignations au sens de la loi fédérale sur l'agriculture peuvent figurer sur les logos officiels. Ils doivent être clairement séparés du signe AOP, positionnés de la même manière sur la partie droite des logos officiels et avoir la même taille.

## Article 21 Organisme de certification

<sup>1</sup> La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES N°. 054.

<sup>2</sup> Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.