



Cahier des charges

L'Etivaz

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 24 septembre 1999 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 17 novembre 2004 et du 22 novembre 2024.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

L'Etivaz, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

¹ La zone de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage dont les chalets de fabrication se situent entre 1000 et 2000 m d'altitude dans les communes de Château-d'Oex, Rougemont, Rossinière, Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus, Ormont-Dessous, Corbeyrier, Leysin et Bex.

² La zone d'affinage est l'ancien district du Pays-d'Enhaut.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ *L'Etivaz* est un fromage à pâte dure à croûte emmorgée naturelle et saine. Il se présente sous la forme d'une meule bien proportionnée d'un poids de 10 à 38 kg, d'un diamètre de 30 à 65 cm et d'une hauteur de 8 à 11 cm. Le talon est légèrement convexe. La morge est légèrement humide et de couleur uniformément brunâtre. Sa surface est légèrement grenée.

² *L'Etivaz à rebibes* est un *L'Etivaz* démorgé de couleur jaunâtre; sa croûte est lisse et sèche. Son poids est compris entre 10 et 20 kg.

Article 4 Caractéristiques chimiques

¹ *L'Etivaz*:

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	:	de 490 à 549 g/kg
Teneur en eau dans le fromage dégraissé	:	max. 580 g/kg

² *L'Etivaz à rebibes*

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	:	de 490 à 549 g/kg
Teneur en eau dans le fromage dégraissé	:	max. 500 g/kg

Article 5 Caractéristiques microbiologiques

L'Etivaz est un fromage à fermentation lactique suivie d'un affinage avec production d'ammoniaque.

Article 6 Caractéristiques organoleptiques

¹ *L'Etivaz*

Ouverture:	la présence de trous est rare.
Pâte:	assez fine, souple, légèrement ferme, de teinte jaune ivoirine.
Goût:	franc et aromatique, fruité, légère saveur de noisette, léger goût de fumée.

² *L'Etivaz à rebibes*

Ouverture:	la présence de trous est rare.
Pâte:	extra-dure, se prêtant à la râpe, rabotée au couteau, de couleur jaune pâle.
Goût:	franc et aromatique, fruité, s'accroissant avec la maturation.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 7 Fourrages grossiers

¹ Les fourrages grossiers se composent exclusivement des herbages naturels de l'alpage.

² Un régime d'exception autorise l'usage de fourrages conservés autres que ceux directement produits sur les alpages de l'exploitation. Cet usage doit être justifié par des conditions climatiques exceptionnelles. Dans tous les cas, les fourrages conservés doivent provenir du domaine de l'exploitation, le cas échéant de la région, et doivent être de qualité irréprochable.

³ La distribution d'ensilage ou de tout fourrage fermenté au bétail laitier pendant la saison d'alpage est interdite. Trois semaines de délai doivent être observées entre la fin de l'affouragement d'ensilage et la première fabrication.

⁴ Dans le cas particulier de vaches prises en pension ou achetées pour la saison d'estivage, le producteur doit obligatoirement faire signer une décharge au fournisseur de ce bétail. Cette décharge doit mentionner que le bétail concerné n'est plus alimenté avec des fourrages fermentés depuis trois semaines ou plus avant la date de son arrivée dans l'exploitation.

Article 8 Aliments de complément

Les compléments en aliments concentrés sont autorisés, à l'exception de la distribution d'urée et de produits à base d'urée. Une décharge signée du fournisseur des aliments attestant que ceux-ci ne détériorent pas les aptitudes fromagères du lait est obligatoire. L'affouragement de lactosérum est interdit.

Article 9 Lait

¹ Le lait doit être traité deux fois par jour dans l'exploitation d'estivage où il est transformé en fromage.

² Le transport du lait n'est possible que dans le cadre de la même exploitation alpestre ou du même train d'alpage.

Article 10 Conditions générales de fabrication

¹ La fabrication de *L'Etivaz* est autorisée pour autant que les herbages permanents de l'alpage soient suffisants pour constituer le fourrage de base du bétail.

² Les passages de lait dans les pompes sont interdits pour éviter les altérations de la matière grasse. L'usage de la traite directe est cependant admis.

³ Le lait du soir est soumis exclusivement à l'écémage naturel. Il est conservé dans des baquets ou dans des bacs (refroidis à 18° C maximum le matin). L'entreposage du lait du soir dans les chaudières est interdit.

⁴ La centrifugation du lait entier avant la fabrication est formellement proscrite. La fabrication est réalisée à partir de lait cru; les appareils de traitement du lait (tels que pasteurisateurs, bactofugateurs, etc.) sont interdits sur l'exploitation.

⁵ La réincorporation de crème de petit-lait est interdite.

⁶ Le lait est conservé durant 18 heures au maximum.

⁷ La fabrication doit s'effectuer dans des chaudières en cuivre selon les usages locaux, loyaux et constants. Le chauffage se fait exclusivement au feu de bois direct (creux de feu).

⁸ L'utilisation d'ustensiles de fabrication en bois est autorisée.

Article 11 Présures, cultures et additifs

¹ Seule est autorisée la présure à base de caillette de veau ne contenant aucun organisme génétiquement modifié. L'ensemencement est réalisé à l'aide de levains d'exploitation. L'ensemencement avec des cultures de bactéries lactiques obtenues à partir de ferments sélectionnés est autorisé. Les cultures admises doivent être autorisées par la coopérative des producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz».

² Aucun autre additif ou auxiliaire de fabrication n'est autorisé.

Article 12 Procédé de fabrication

L'emprésurage se fait à une température maximale de 32° C. Le décaillage est réalisé avec un tranche-caillé manuel jusqu'à la grosseur d'un grain de blé.

<i>Travail en chaudière</i>	Température max. 57° C.
<i>Sortirage</i>	Sortie manuelle avec des toiles de lin ou de nylon.
<i>Moulage</i>	Moulage manuel.
	Moule sous toiles de lin exclusivement.
<i>Pressage</i>	Le pressage est effectué à l'aide d'une presse mécanique et de foncets ou entre-foncets en bois. Sa durée est de 20 heures au minimum.
<i>Saumurage à l'alpage</i>	Au sel de cuisine non iodé provenant de la zone. Sa durée est de 18 heures au minimum.
<i>Pré-affinage à l'alpage</i>	durée maximum 7 jours
	température 10 à 16° C
	opération frottage au sel de cuisine non iodé
	condition sur des tablars d'épicéa.

Article 13 Atelier d'affinage

L'affinage se fait exclusivement dans des caves d'une capacité de 3'000 pièces ou plus.

Article 14 Procédé d'affinage

Durée minimale	:	jusqu'au 135 ^e jour de vie du fromage;
température	:	10 à 16° C;
hygrométrie	:	90 - 97 %;
saumurage	:	au sel de cuisine non iodé provenant de la zone;
retournements	:	1 fois par semaine au minimum;
opérations	:	frottage à l'eau légèrement salée au sel de cuisine non iodé provenant de la zone;
stockage	:	sur des tablars d'épicéa non rabotés jusqu'à la vente.

Article 15 Procédé d'affinage de *L'Etivaz à rebibes*

¹ En décembre et janvier, les fromages à rebibes (des *L'Etivaz* affinés selon l'art. 14) sont soigneusement sélectionnés en fonction de leur aptitude au séchage.

² Les fromages sont démorgés manuellement et huilés avec de l'huile de ménage.

³ Ils sont ensuite stockés verticalement dans un grenier aéré, sans climatisation pendant une durée minimale de 30 mois. Durant la première année, ils sont retournés chaque semaine.

Section 4 Test du produit final

Article 16 Critères de taxation

¹ *Ouverture*

Si toutes les sondes ne présentent aucun trou, s'il n'y a pas d'autre défaut d'ouverture ou si l'on trouve un à deux trous propres sans nid dans la partie, la position "ouverture" est taxée 4 points. 3 ½ jusqu'à 2 points: petit défaut jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

² *Pâte*

La pâte est taxée sur 6 points. La note maximale correspond à une absence totale de défaut (structure, couleur et consistance irréprochables). 5 ½ jusqu'à 2 points: petit défaut jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

³ *Goût et arôme*

Le goût et l'arôme sont taxés sur 6 points. La note maximale correspond à une absence totale de défaut (odeur et goût francs, équilibrés et typiques). 5 ½ jusqu'à 2 points: petit défaut jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

⁴ *Extérieur, forme et propriété de conservation*

Ce poste est taxé sur 4 points. La note maximale correspond à un extérieur, une forme et une propriété de conservation irréprochables. 3 ½ jusqu'à 2 points : petit défaut jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

Article 17 Classement

Ont droit à la dénomination *L'Etivaz* les fromages ayant atteint la note de 15 points au moins et remplissant les conditions du présent cahier des charges.

Section 5 **Etiquetage et certification**

Article 18 Etiquetage

¹ Chaque pièce de fromage libérée à la vente est obligatoirement munie d'une étiquette en papier alimentaire attestant sa spécificité. Le modèle qui compose l'étiquette figure ci-dessous. Chaque meule est munie d'une marque de caséine numérotée délivrée par la coopérative des producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz». On appose sur chaque meule les initiales du producteur ou du chalet ainsi que le numéro du fromage. Des chiffres en caséine sont incrustés sur la face et reportent le numéro de la plaque en caséine. Pour l'exportation figure le numéro d'agrément du chalet selon l'assurance-qualité.



² La mention supplémentaire autorisée est celle du bourgeon pour les fromages issus de la production biologique contrôlée.

Article 19 Organisme de certification

¹ L'Organisme de certification est: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCESp 0054.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle du «L'Etivaz», établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquant à l'ensemble de la filière.