

| |
|---|
| REBLOCHON OU REBLOCHON DE SAVOIE |
|---|

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Élysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat Interprofessionnel du Reblochon
Adresse : 12 rue de la Saulne
74230 THONES
Composition : Producteurs et Transformateurs

NOM DU PRODUIT : Reblochon ou Reblochon de Savoie, Petit Reblochon ou Petit Reblochon de Savoie

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES**Description :**

Le Reblochon est un fromage à pâte pressée non cuite en forme de cylindre plat ayant un diamètre d'environ 14 centimètres, une hauteur d'environ 3,5 centimètres et un poids de 450 à 550 grammes. Il contient au minimum 45 pour cent.

Il existe en format plus réduit (diamètre environ 9 centimètres, hauteur environ 3 centimètres poids de 240 à 280 grammes), il est alors dénommé "Petit Reblochon de Savoie" ou "Petit Reblochon".

Il doit être obligatoirement présenté sur un faux fond d'épicéa tranché.

Aire géographique :

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans la zone définie par le décret qui comprend les deux tiers du département de la Haute-Savoie (toute la partie à l'Est d'Annecy à plus de 500 mètres d'altitude) ainsi que dans le département de la Savoie, le Val d'Arly et Lanslebourg-Lanslevillard. Au total l'aire géographique comprend environ 200 communes (cf. liste des communes article premier du décret du 29 décembre 1986).

Historique :

Né en Haute-Savoie, dans les montagnes du Pays de Thônes, le Reblochon est bien connu dans la région dès le XIV^e siècle.

A cette époque, le fermier qui louait un alpage devait au propriétaire une rétribution proportionnelle à la quantité de lait produite. Aussi, le jour où ce propriétaire venait mesurer cette production, le fermier ne travaillait pas complètement les vaches.

Dès le départ du propriétaire, il achevait la traite. Ce lait de seconde traite, produit de la "reblâche" était employé à faire un fromage que l'on nomma Reblochon.

Du XIV^e au XVII^e, la production fromagère de la région est souvent citée, mais le Reblochon reste un fromage clandestin du fait de sa fabrication frauduleuse. Au XVIII^e siècle lorsque le droit d'aucière est remplacé par des redevances fixes en argent ou en fromages, le Reblochon se révèle au grand jour et notamment sur la table des bourgeois, du clergé et des nobles.

Louis XIV et sa Cour l'appréciaient beaucoup "ce sont des présents fort précieux qui ne se refusent point et à l'aide desquels on s'insinue".

Le commerce du Reblochon prit de l'ampleur au IX^e siècle, créant une activité de négoce spécifique, facilitée par l'extension des voies de communication.

La première moitié du XX^e siècle voit se développer la production de Reblochon, y compris en dehors du berceau d'origine, les producteurs tentent de sauvegarder les spécificités de leur fromage mais leurs démarches n'ont pu aboutir avant la seconde guerre mondiale. Il fallut attendre le décret du 27 octobre 1953 pour que soit défini le Reblochon, qui fut complété en ce qui concerne la délimitation de la zone par le décret du 7 août 1958.

Enfin, le décret du 22 avril 1976 consacra le Reblochon en Appellation d'Origine Contrôlée et permit de lutter plus efficacement contre les contrefaçons.

L'Appellation d'Origine Contrôlée Reblochon de Savoie ou Reblochon est actuellement régie par le décret du 29 décembre 1986 modifié.

Méthode d'obtention :

Ce fromage est fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier mis en oeuvre à l'état cru emprésuré dans les plus brefs délais après la traite et au plus tard vingt quatre heures après la traite la plus ancienne.

La pâte est homogène, très peu ferme, légèrement salée.

L'affinage dure au minimum quinze jours, la croûte est alors lavée et présente une couleur jaune à jaune-orangée, elle est recouverte partiellement ou en totalité d'une fine mousse blanche.

Lien avec le milieu géographique :

Les chaînes des Aravis, du Reposoir et des Grandes Bornes, c'est-à-dire les Préalpes du Nord constituent un terrain de formation calcaire et d'une altitude élevée : l'aire de production s'étend à des zones de formation géologique analogue et d'altitude comparable vers l'ouest en Haute-Savoie jusqu'au massif du Semnoz et du Salève.

Ces reliefs bénéficient du climat lémanique (climat montagnard et pluviosité élevée), ils confèrent une très grande richesse aux alpages constitués de flore de montagne. Aussi, l'alimentation des vaches laitières exclue-t-elle les produits ensilés ou fermentés.

Les vaches sont de races locales bien adaptées aux conditions climatiques et à la pâture d'altitude, (Abondance, Tarentaise, Montbéliarde). Leur lait, de part sa composition, est particulièrement apte à la transformation fromagère.

L'histoire de cette région des Alpes est comme l'exposé historique le détail responsable de la révélation au public de ce fromage issu de pratiques de maraudes. L'amélioration des transports, le départ des autochtones vers les villes et l'essor du tourisme a contribué à faire connaître ce "fromage des Rois", hors de sa zone de production.

Il supporte, aujourd'hui, une grande partie de l'économie laitière régionale.

Structure de contrôle :

Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure dans la présentation générale.

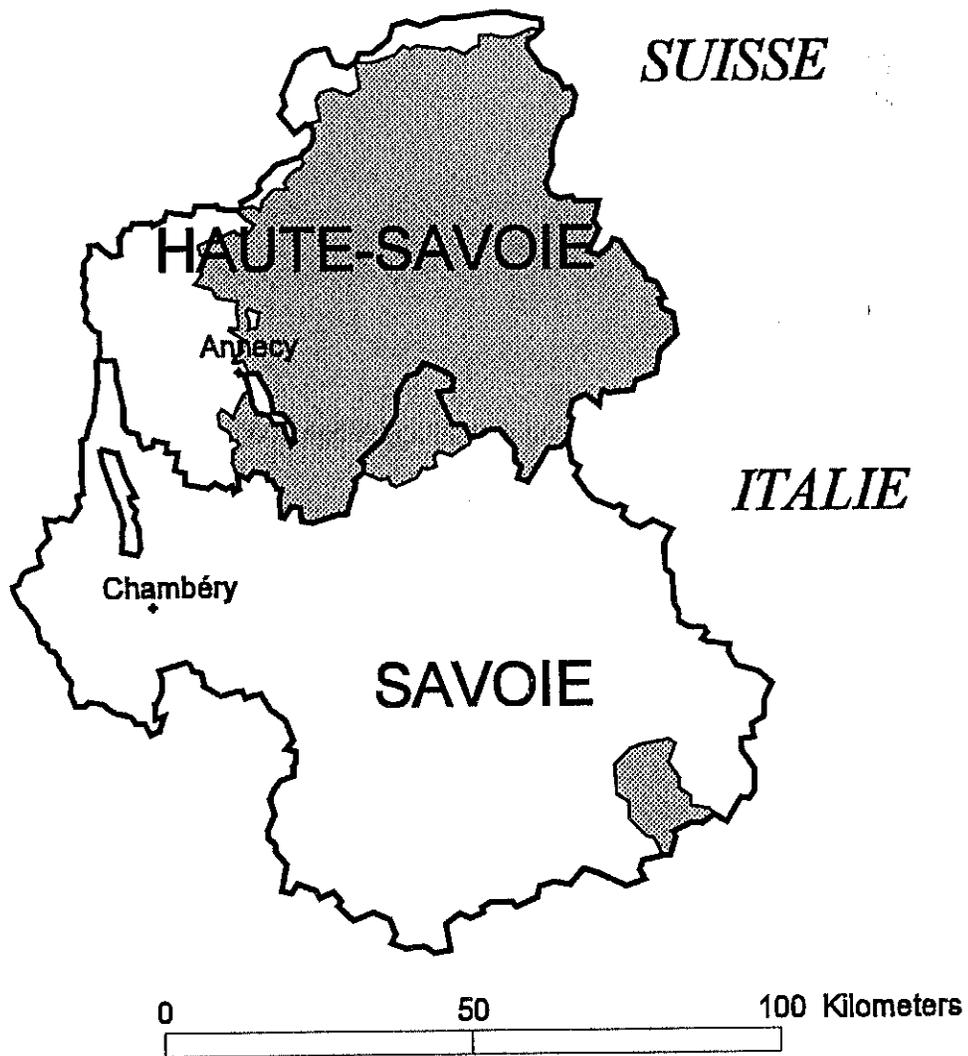
Etiquetage :

Une plaque de caseïne verte est apposée sur le Reblochon fermier (producteur transformant le lait produit sur leurs exploitations).

Une plaque de caseïne rouge peut être apposée sur l'une des faces des Reblochons dit "laitier".

L'étiquetage comporte obligatoirement le logo "INAO", ainsi que le nom de l'Appellation.

Aire géographique de l'AOC Reblochon de Savoie ou Reblochon



Jo. du 1^{er} janvier 1987

de décret du 18 juin 1990

modifie le nom de l'appellation : Reblochon ou petit Reblochon

en
Reblochon de Savoie ou Reblochon

Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Reblochon » ou « ~~Reblochon~~ Reblochon » de Savoie »

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1^{er} août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant application, en ce qui concerne les fromages, des lois du 1^{er} août 1905 et 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement du Comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'origine des fromages,

Décreté : (Complète D. 18 juin 1990) de Savoie

Art. 1^{er}. - L'appellation d'origine « Reblochon » ou « ~~Petit Reblochon~~ Reblochon » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de la Haute-Savoie

Arrondissement d'Annecy

Canton d'Annecy-le-Vieux : les communes d'Alex, Annecy-le-Vieux, Bluffy, Charvonnex, Digny-Saint-Clair, Menthon-Saint-Bernard, Naves-Parmelan, Saint-Martin-Bellevue, Talloire, Vevrier-du-Lac et Villy-le-Pelloux.

Canton de Faverges : toutes les communes.

Canton de Seynod : les communes de La Chapelle-Saint-Maurice, Duingt, Entrevermes, Leschaux, Quintal, Saint-Eustache, Saint-Jorioz et Sévrier.

Canton de Thônes : toutes les communes.

Canton de Thorens-Glières : toutes les communes.

Arrondissement de Bonneville

Toutes les communes.

(Complète D. 14 mai 1991)

Arrondissement de Saint-Julien-en-Genevois

Canton d'Annemasse-Nord : les communes de Granves-Sales, Juvigny, Lucinges, Machilly et Saint-Cergues.

Canton d'Annemasse-Sud : les communes de Arthaz-Pont-Notre-Dame, Bonne et Vétraz-Monthoux. d'Arthaz

Canton de Cruscilles : les communes de Copponex, Cruscilles, Menthonnex-en-Bornes, Saint-Blaise, Le Sappey, Villy-le-Bouveret et Vovray-en-Bornes.

Canton de Reignier : toutes les communes.

Canton de Saint-Julien-en-Genevois : les communes de Beaumont, Collonges-sous-Salève et Présilly.

Arrondissement de Thonon-les-Bains

Canton d'Abondance : toutes les communes.

Canton de Boège : toutes les communes.

Canton du Biot : toutes les communes.

Canton de Douvaine : les communes de Ballaison, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Fessy et Lully.

Canton d'Evian-les-Bains : les communes de Bernex, Féternes, Vinzier et partie de la commune de Saint-Gingolph correspondant à l'ancienne commune de Novel.

Canton de Thonon-les-Bains : les communes d'Allinges, Armoiry, Bellevaux, Cervens, Lullin, Le Lyaud, Margencel, Orcier, Perrignier, Reyvroz et Vailly.

Département de la Savoie

Arrondissement d'Albertville

Canton d'Ugine : les communes de Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giétaz, Notre-Dame-de-Bellecombe, Saint-Nicolas-la-Chapelle, partie de la commune d'Ugine située au nord de la route d'Ugine à Faverges et partie de cette commune correspondant à l'ancienne commune de Héry.

Arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne

Canton de Lanslebourg-Mont-Cenis : les communes de Lanslebourg-Mont-Cenis et de Lanslevillard.

(Complète D. 89-463 du 3 juillet 89)

La fabrication et l'affinage des fromages pourront être effectués dans des lieux différents, mais exclusivement à l'intérieur de l'aire géographique délimitée. de Savoie »

« Toutefois, les fromages « Reblochon » ou « ~~Petit Reblochon~~ Reblochon » fabriqués exclusivement à l'intérieur de l'aire géographique délimitée peuvent être affinés dans les ateliers d'affinage des communes suivantes du département de la Haute-Savoie : Saint-Julien-en-Genevois, Annemasse et Annecy, qui présentent des références et une antériorité suffisantes dans l'affinage des fromages. La liste de ces ateliers est fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation.

« Lorsque l'affinage est effectué dans une région différente de celle où le fromage a été fabriqué, l'étiquetage devra porter obligatoirement l'indication du lieu de fabrication et du lieu d'affinage en caractères visibles et lisibles de mêmes dimensions et de même apparence typographique.

Art. 2. - (Remplacé D. 18 juin 1990)

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Reblochon de Savoie » ou « Reblochon » est un fromage à pâte pressée non cuite, en forme de cylindre plat ayant un diamètre d'environ 14 centimètres, une hauteur d'environ 3,5 centimètres et un poids de 450 à 550 grammes, fabriqué exclusivement suivant les usages locaux, loyaux et constants avec du lait de vache entier mis en œuvre à l'état cru, emprésuré, à pâte homogène, très peu ferme, légèrement salée, affiné avec lavage de la croûte qui présente une couleur allant du jaune au jaune orangé, recouverte naturellement en tout ou partie de mousse blanche, contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.

« Toutefois, bénéficie également de l'appellation d'origine le fromage qui présente les mêmes caractéristiques mais de format réduit (diamètre d'environ 9 cm, hauteur d'environ 3 cm, poids de 240 à 280 g) et dénommé « Petit Reblochon de Savoie » ou « Petit Reblochon ».

« La durée de l'affinage est de quinze jours au minimum à compter du jour de fabrication.

« En outre la production du lait et la fabrication des fromages doivent répondre aux conditions suivantes :

« a) Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose ou d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne de brucellose. Le cheptel doit être constitué de vaches de races locales, abondance, montbéliarde, tarine, nourries suivant les usages locaux définis dans le règlement intérieur prévu à l'article 3 du présent décret.

« Leur alimentation doit être exempte de produits d'ensilage ou d'autres aliments fermentés.

« Dans un délai de trois ans à compter de la publication du présent décret, la présence de vaches de la race pie noire dans les élevages devra diminuer progressivement et disparaître totalement en dix ans.

« b) En application des usages locaux, loyaux et constants, le lait doit parvenir à l'atelier de fabrication dans les plus brefs délais après chaque traite. L'emprésurage doit intervenir dans un délai maximum de vingt-quatre heures après la traite la plus ancienne (après un refroidissement à une température inférieure ou égale à + 4°C si nécessaire), délai qui peut être étendu à trente-six heures suivant les modalités définies dans le règlement intérieur prévu à l'article 3 du présent décret.

« c) Le lait destiné à la fabrication doit être collecté, stocké et transformé indépendamment des autres laits, soit au moyen de circuits de collecte et d'ateliers de transformation totalement autonomes, soit, au sein d'une installation unique, par la séparation des laits et des produits transformés, de la collecte du lait à l'affinage des fromages. Dans ce dernier cas, un dispositif particulier de contrôle approuvé par la commission de contrôle prévue à l'article 3 du présent décret avec accord des services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes est mis en place. »

Art. 3. - (complète D. 89.463
du 3 juillet 1989)

de Savoie

Les critères qualitatifs applicables au Reblochon et ~~Petit~~ Reblochon comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme et la tenue, sur la croûte, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation, ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle, sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

de Savoie

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Reblochon » ou « ~~Petit~~ Reblochon » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Rhône-Alpes ou son représentant ;

- le chef du service interdépartemental de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;

- le directeur de l'École nationale d'industrie laitière de La Thuile-sur-Foron ou son représentant ;

- quatre professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages, chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Reblochon » ou « ~~Petit~~ Reblochon », et comprenant :

de Savoie

- un membre de la section des producteurs fermiers ;

- un membre de la section des sociétés coopératives fruitières ;

- un membre de la section des fromagers ;

- un membre de la section des affineurs expéditeurs.

Le président est choisi parmi ces professionnels.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximal de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine, qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision ne se sont pas révélés satisfaisants.

« Si un fabricant ou un affineur s'oppose de quelque façon que ce soit aux contrôles de la qualité des fromages effectués par les agents de la commission de contrôle, un avertissement lui est immédiatement adressé, par lettre recommandée avec accusé de réception, lui précisant qu'un contrôle aura lieu au plus tard dans les huit jours suivant le retour de l'accusé de réception.

« Si ce second contrôle ne peut se réaliser du fait de l'intéressé, la suspension de l'usage de l'appellation sera immédiatement notifiée et prendra effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

« Cette procédure est également applicable lorsque ce refus des contrôles est opposé aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, indépendamment des poursuites pénales fondées sur l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912 auxquelles s'expose quiconque aura mis lesdits agents dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions. »

Art. 4. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et les affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages, ou tout document comptable équivalent dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au Comité national un rapport d'activité concernant notamment les données statis-

tiques et économiques, ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Reblochon » ou « ~~Petit~~ Reblochon ». de Savoie

Art. 6. (modifié D. 18 juin 1990)

- Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages et de celles prévues à l'article 7 ci-après, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Reblochon » ou « ~~Petit~~ Reblochon » doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

de Savoie

(Modifié D. 8 août 1994)

L'apposition du logo comportant le sigle I.N.A.O., la mention "Appellation d'origine contrôlée" et le nom de l'appellation est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdite dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrication particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 7. - La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs transformant le lait produit sur leur exploitation et conformément aux conditions fixées par le règlement intérieur visé à l'article 3. Tout fromage de fabrication fermière commercialisé comme tel doit comporter une plaque de caséine verte.

Le fromage de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur peut également porter cette mention.

Art. 8. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Reblochon » ou « ~~Petit~~ Reblochon » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

de Savoie

Art. 9. - Le décret du 22 avril 1976 modifié relatif à l'appellation d'origine « Reblochon » ou « ~~Petit~~ Reblochon » est abrogé.

Art. 10. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et le ministre de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 29 décembre 1986.