

# **CAHIER DES CHARGES de**

## **L'APPELLATION**

### **«CHAOURCE»**

**Version du 06/04/2009**

Avertissement :

Les projets de cahier des charges et de document unique soumis à PNO feront l'objet d'une instruction par le Comité national compétent. La version finale de ces documents prendra en compte les résultats de cette instruction et des échanges entre INAO et organisme de défense et de gestion de l'appellation.

Repères typographiques :

- *Les ajouts en caractères italiques* proviennent des dispositions du décret produit et de l'éventuel règlement technique d'application.
- Les modifications demandées apparaissent ci-dessous **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

# SOMMAIRE

<b>SOMMAIRE</b> .....	<b>2</b>
<b>PREAMBULE</b> .....	<b>3</b>
<b>1) NOM DU PRODUIT</b> :.....	<b>4</b>
<b>2) DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	<b>4</b>
<b>3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</b> .....	<b>4</b>
<b>4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</b> .....	<b>6</b>
<b>4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS</b> .....	<b>6</b>
<b>4.2. TENUE DE REGISTRES ET DOCUMENTS RELATIFS A LA TRAÇABILITE</b> .....	<b>6</b>
<b>4.3. CONNAISSANCE ET SUIVI DE LA PRODUCTION</b> .....	<b>7</b>
<b>4.4. EXAMENS ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES</b> .....	<b>7</b>
<b>5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT</b> :.....	<b>7</b>
<b>5.1. PRODUCTION DU LAIT</b> .....	<b>7</b>
<b>1. Autonomie</b> .....	<b>7</b>
<b>2. Place de l'herbe dans la ration</b> .....	<b>8</b>
<b>3. Fourrages</b> .....	<b>8</b>
<b>4. Compléments</b> .....	<b>9</b>
<b>5.2. FABRICATION DU FROMAGE</b> .....	<b>10</b>
<b>6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE</b> ..	<b>12</b>
<b>6.1. SPECIFICITES DE L'AIRE</b> .....	<b>13</b>
<b>1. Antériorité du produit</b> : .....	<b>14</b>
<b>2. Usages de production et de transformation</b> .....	<b>14</b>
<b>6.2. SPECIFICITES DU PRODUIT</b> .....	<b>16</b>
<b>6.3. LIEN CAUSAL</b> .....	<b>16</b>
<b>7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE</b> .....	<b>17</b>
<b>8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE</b> .....	<b>18</b>
<b>9) EXIGENCES NATIONALES</b> .....	<b>19</b>

## **PREAMBULE**

### **SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE**

Institut National de l'Origine et de la Qualité  
51 rue d'Anjou  
75008 PARIS  
TEL : (33) (0)1 53 89 80 00  
FAX : (33) (0)1 42 25 57 97  
Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

### **GROUPEMENT DEMANDEUR**

1 – Nom : Syndicat de Défense du Fromage de Chaource

2 – Adresse :

Siège social : Hôtel de Ville – 10210 CHAOURCE

*Adresse de correspondance : Grande Rue – 10260 VAUDES*

tél. : (33) (0)3 25 49 90 48

fax : (33) (0)3 25 49 90 48

courriel : [syndicat-chaource@wanadoo.fr](mailto:syndicat-chaource@wanadoo.fr)

3 – Composition : Producteurs de lait, transformateurs, affineurs et autres

4 – Statut juridique : Interprofessionnel constitué conformément à la loi du 21 mars 1984 et à la loi du 25 février 1927 incorporée au livre III du Code du Travail

### **TYPE DE PRODUIT**

Classe 1-3 – Fromages

## 1) NOM DU PRODUIT :

Chaource

## 2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Fromage à pâte molle **et croûte fleurie** à prédominance lactique, le Chaource est *exclusivement* fabriqué avec du lait de vache **entier dont la composition n'est pas modifiée (il ne subit ni d'ajout ni de soustraction de matières grasses ou de protéines)**. Sa ~~croûte est fleurie de fines moisissures blanches.~~

Sa pâte, ~~légèrement~~ salée, a une teneur en matière sèche d'au moins 40 pour cent et contient au moins ~~50~~ **48** pour cent de matière grasse dans l'extrait sec.

**Sa croûte doit être recouverte de façon dominante de moisissure blanche de *Penicillium Candidum*. La présence d'une surface marbrée ou tourmentée due à la présence de *Geotrichum* est admise.**

**Il se présente sous forme de cylindre ~~plat~~ à faces planes.** Il est fabriqué en deux formats, tous les deux cylindriques :

- ↳ ~~Un le grand format (entre 11 et 11,5 centimètres de diamètre, 6 centimètres d'épaisseur, 450 grammes environ)~~ **dont le poids est compris entre 450 et 700 grammes à partir de la durée minimum d'affinage et caractérisé par le diamètre intérieur du moule, compris entre 110 et 115 millimètres et le poids minimum de matière sèche est de 180 grammes ;**
- ↳ ~~Un et le petit format (entre 8,5 et 9 centimètres de diamètre, 6 centimètres d'épaisseur, 200 grammes environ)~~ **dont le poids est compris entre 250 et 380 grammes à partir de la durée minimum d'affinage et caractérisé par le diamètre intérieur du moule, compris entre 85 et 90 millimètres et le poids minimum de matière sèche est de 100 grammes.**

**Il peut être est conditionné sous emballage papier, carton, en boîte ou caissette en bois.**

## 3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

**La production du lait, la fabrication ainsi que l'affinage doivent être effectués dans l'aire géographique.** L'aire de production recouvre une zone géographique très restreinte aux confins des départements de l'Aube (~~Cantons d'Aix en Othe, Bar sur Seine, Bouilly, Chaource, Ervy le Châtel, Mussy sur Seine, Les Riceys et Troyes~~) et de l'Yonne (~~Canton d'Ancy le Franc, Crusy le Châtel, Flogny, Tonnerre, Cerisiers communes de Boeurs en Othe, Cérilly, Coulours, Fournaudin, Vaudeurs et parties des communes d'Arcees et de Cerisiers situées au Nord de la route nationale 5 Sens Nord Est communes de Fontaine la Gaillarde, Saint Clément, Saligny, partie de la commune de Sens et partie de la commune de Soucy située au Sud de la route nationale 439 Sens Sud Est communes de Maillot, Malay~~

~~le-Grand, Malay, Noé, partie de la commune de Sens et partie de la commune de Vaumort située au Nord de la route nationale 5 – Sens-Ouest – partie de la commune de Sens – Villeneuve-l'Archevêque – communes de Bagneaux, Chigy, les Clérimois, Flacy, Foissy-sur-Vanne, les Sièges, Theil sur Vanne, Vareilles, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines et parties des communes de Lailly, La Postolle et Thorigny sur Oreuse situées au Sud de la route départementale 28).~~ :

↳ **Département de l'Aube : communes d'Aix-en-Othe, Arrelles, Assenay, Auxon, Avirey-Lingey, Avreuil, Bagneux-la-Fosse, Balnot-la-Grange, Balnot-sur-Laignes, Bar-sur-Seine, Barberey-Saint-Sulpice, Bernon, Bérulle, (Les) Bordes-Aumont, Bouilly, Bourguignons, Bragelogne-Beauvoir, Bréviandes, Briel-sur-Barse, Buchères, Buxeuil, Celles-sur-Ource, Chamoy, Channes, Chaource, (La) Chapelle-Saint-Luc, Chappes, Chaserey, Chauffour-lès-Bailly, Chesley, Chessy-les-Prés, Cormost, Coursan-en-Othe, Courtaout, Courtenot, Courteron, Coussegrey, Creney-près-Troyes, Crésantignes, (Les) Croûtes, Cussangy, Davrey, Eaux-Puiseaux, Ervy-le-Châtel, Étourvy, Fays-la-Chapelle, Fouchères, Fralignes, (Les) Granges, Gyé-sur-Seine, Isle-Aumont, Javernant, Jeugny, Jully-sur-Sarce, Lagesse, Laines-aux-Bois, Lantages, Lavau, Lignières, Lirey, (La) Loge-Pomblin, (Les) Loges-Margueron, Longeville-sur-Mogne, Machy, Maisons-lès-Chaource, Maraye-en-Othe, Marolles-lès-Bailly, Marolles-sous-Lignières, Maupas, Mergey, Merrey-sur-Arce, Metz-Robert, Montceaux-lès-Vaudes, Montfey, Montigny-les-Monts, Mousseux, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine, Nogent-en-Othe, Paisy-Cosdon, Pargues, (Le) Pavillon-Sainte-Julie, Payns, Plaines-Saint-Lange, Poligny, Polisot, Polisy, Pont-Sainte-Marie, Praslin, Prusy, Racines, (Les) Riceys, Rigny-le-Ferron, Roncenay, Rosières-près-Troyes, Rumilly-lès-Vaudes, Saint-André-les-Vergers, Saint-Benoist-sur-Vanne, Saint-Benoît-sur-Seine, Saint-Germain, Saint-Jean-de-Bonneval, Saint-Julien-les-Villas, Saint-Léger-près-Troyes, Saint-Lyé, Saint-Mards-en-Othe, Saint-Parres-aux-Tertres, Saint-Parres-lès-Vaudes, Saint-Phal, Saint-Pouange, Saint-Thibault, Sainte-Maure, Sommeval, Souigny, Troyes, Turgy, Vailly, Vallières, Vanlay, Vaudes, (La) Vendue-Mignot, Villacerf, Ville-sur-Arce, Villechétif, Villeloup, Villemereuil, Villemoiron-en-Othe, Villemorien, Villemoyenne, Villeneuve-au-Chemin, Villery, Villiers-le-Bois, Villiers-sous-Praslin, Villy-en-Trodes, Villy-le-Bois, Villy-le-Maréchal, Virey-sous-Bar, Vosnon, Vougrey, Vulaines**

↳ **Département de l'Yonne : communes d'Aisy-sur-Armançon, Ancy-le-Franc, Ancy-le-Libre, partie de la commune d'Arces-Dilo située au Nord de la route départementale 905, communes d'Argentenay, Argenteuil-sur-Armançon, Arthonnay, Bagneaux, Baon, Bernouil, Béru, Beugnon, Bœurs-en-Othe, Butteaux, Carisey, Cérilly, partie de la commune de Cerisiers située au Nord de la route départementale 905, communes de Chassignelles, Cheney, Chigy, (Les) Clérimois, Collan, Coulours, Cruzy-le-Châtel, Cry, Dannemoine, Dyé, Épineuil, Flacy, Fleys, Flogny-la-Chapelle, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Fulvy, Gigny, Gland, Jully, Junay, partie de la commune de Lailly située au sud de la route départementale 28, communes de Lasson, Lézennes, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-Petit, Mélisey, Molosmes, Neuvy-Sautour, Noé, Nuits, Pacy-sur-Armançon, Percey, Perrigny-sur-Armançon, Pimelles, partie de la commune de (La) Postolle située au sud de la route départementale 28, communes de Quincerot, Ravières, Roffey, Rugny, Saint-Clément, Saint-Martin-sur-Armançon, Saligny, Sambourg, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Sens, Serrigny, (Les) Sièges, Sormery, partie de la commune**

**de Soucy située au sud de la route départementale 939, communes de Soumaintrain, Stigny, Tanlay, Theil-sur-Vanne, Thorey, partie de la commune de Thorigny-sur-Oreuse située au sud de la route départementale 28, communes de Tissey, Tonnerre, Trichey, Tronchoy, Vareilles, Vaudeurs, partie de la commune de Vaumort située au nord de la route départementale 905, commune de Vézannes, Vézennes, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-les-Hauts, Villiers-Louis, Villiers-Vineux, Villon, Vireaux, Viviers, Voisines, Yrouerre**

Elle englobe une région naturelle de la Champagne humide qui a pour centre la commune de Chaource. Ses limites sont, au nord, la forêt d'Aumont et la Seine ; au sud, la forêt de Maulnes et l'Armançon ; à l'ouest, le plateau calcaire du Pays d'Othe ; à l'est, le cours de la Sarce.

#### **4 ) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

##### **4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS**

Chaque opérateur remplit une "déclaration d'aptitude **d'identification**" conforme au modèle type validé par le(la) Directeur(rice) de l'INAO, par laquelle il s'engage à respecter les conditions de production définies dans le cahier des charges. Cette "déclaration d'identification" est enregistrée par les services de l'I.N.A.O. l'Organisme de Défense et de Gestion de l'appellation et ~~permettant~~ permet à ce dernier d'identifier tous les opérateurs et de tenir à jour sa liste des opérateurs répertoriés. Elle est à conserver tant que sa validité n'est pas remise en cause par une modification structurelle intervenant chez l'opérateur.

##### **4.2. TENUE DE REGISTRES ET DOCUMENTS RELATIFS A LA TRACABILITE**

~~Ceux-ci~~ Les fabricants et affineurs doivent tenir à ~~la disposition de l'I.N.A.O.~~ régulièrement à jour un registre comptable journalier des mouvements matières ou tous documents comptables équivalents. Sur ce registre sont consignées les quantités ~~des registres entrées et sorties~~ des fromages d'Appellation d'origine ainsi que l'origine (nom des producteurs de lait et/ou du fournisseur lorsque le lait n'est pas collecté par l'entreprise concernée) et les quantités de lait emprésuré et caillé destiné à la fabrication ~~de ces fromages ainsi que~~. Le registre doit également faire apparaître les quantités de fromages déclassés. Il doit être conservé pendant cinq ans.

L'ensemble des opérateurs (producteurs de lait, entreprises de collecte, fabricants, affineurs) doit plus généralement produire et conserver tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

#### **4.3. CONNAISSANCE ET SUIVI DE LA PRODUCTION**

**En fin d'année civile les comptes sont arrêtés et chaque fabricant transmet ses tonnages de fromage au secrétariat de l'Organisme de Gestion de l'Appellation d'origine "Chaource", dans les deux mois qui suivent la fin de l'année (soit au plus tard le dernier jour ouvrable du mois de février).**

#### **4.4. EXAMENS ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES**

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

### **5 ) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :**

~~La production du lait, la fabrication ainsi que l'affinage doivent être effectués dans l'aire géographique.~~

#### **5.1. PRODUCTION DU LAIT**

**Le lait utilisé pour la fabrication de l'appellation d'origine Chaource doit répondre aux conditions de production suivantes :**

##### **A. ORIGINE DES ANIMAUX**

**Le troupeau laitier regroupe l'ensemble des vaches laitières présentes sur l'exploitation, y compris les génisses sevrées et les vaches taries. Il est constitué au minimum à 80 % par des animaux nés sur l'exploitation ou issus de troupeaux laitiers situés dans l'aire géographique de l'appellation Chaource.**

##### **B. ALIMENTATION DU TROUPEAU LAITIER**

**La ration totale des vaches laitières est définie comme l'ensemble des fourrages grossiers et des compléments distribués.**

##### **1. AUTONOMIE**

**La part moyenne annuelle des aliments issus de l'exploitation représente au moins 75 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier. En complément de cette exigence et afin de renforcer l'utilisation de protéines produites sur l'exploitation ou en zone d'appellation, il est demandé une autonomie alimentaire de 85 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier sur la zone d'appellation Chaource.**

## 2. PLACE DE L'HERBE DANS LA RATION

**La ration des vaches laitières est définie pour deux périodes :**

- ↪ Période de pâturage (ou de distribution en vert).
- ↪ Période en dehors de la saison de pâturage (ou de distribution en vert).

### i. Part de l'herbe dans les fourrages grossiers

**La part de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières et des génisses est fixée à :**

- ↪ à l'homologation du cahier des charges: au moins 20 % de la matière sèche des fourrages grossiers,
- ↪ au terme d'un an : au moins 25 % de la matière sèche des fourrages grossiers,
- ↪ au terme de deux ans : au moins 30 % de la matière sèche des fourrages grossiers

**Cette exigence s'applique à tout moment, toute l'année.**

### ii. Pâturage des génisses

**Après sevrage, et avant la première lactation, les génisses doivent suivre une saison obligatoire de pâturage d'une durée de 4 mois minimum dans l'aire d'appellation.**

### iii. Pâturage des vaches laitières (ou affouragement en vert)

**Les surfaces en herbe pâturées par les vaches laitières en production sont les suivantes : 12 ares par vache laitière en production à l'homologation du cahier des charges, 15 ares un an après, 20 ares à deux ans. Le pâturage des vaches laitières en production s'effectue sur une durée de cinq mois minimum à partir de leur mise à l'herbe effective.**

**Ces seuils sont ramenés 10 ares par vache laitière en production à l'homologation du cahier des charges, 12 ares un an après, 15 ares à deux ans, pour les exploitations pratiquant l'affouragement en vert, sur une durée de trois mois minimum en une ou plusieurs périodes.**

**En cas d'affouragement en vert, le fourrage, récolté proprement, doit être ramené à l'état frais à la ferme et ne doit pas subir de réchauffement avant d'être donné aux vaches laitières. Le délai maximum de consommation ne doit pas dépasser vingt-quatre heures après la fauche.**

## 3. FOURRAGES

**La liste des fourrages autorisés est la suivante :**

- ↪ l'herbe de prairie naturelle, temporaire ou artificielle, pâturée, distribuée en vert, conservée sous forme d'ensilage, d'enrubannage, de foin, ou bien déshydratée ;
- ↪ le maïs ou le sorgho, distribués en vert, conservés sous forme d'ensilage, ou bien déshydratés ;
- ↪ les betteraves fourragères ;

- ↪ les céréales, distribuées en vert ou conservées sous forme d'ensilage ;
- ↪ les pailles de céréales, de protéagineux ;
- ↪ la pulpe de betterave fraîche ou déshydratée ;
- ↪ les coproduits agricoles suivants dont la teneur en matière sèche est inférieure à 60 % : drèches de céréales

**Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Elles doivent être distribuées entières, propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour.**

#### 4. COMPLEMENTS

**La part des compléments dans l'alimentation des vaches laitières est inférieure à :**

- ↪ à l'homologation du cahier des charges: 30 % de la matière sèche de la ration totale
- ↪ au terme de trois ans : 27% de la matière sèche de la ration totale

**La liste des compléments autorisés est la suivante :**

- ↪ les céréales et les coproduits de céréales dont la teneur en matière sèche est supérieure à 60 % ;
- ↪ les protéagineux, oléagineux, et oléo protéagineux et leurs coproduits dont la teneur en matière sèche est supérieure à 60 % ;
- ↪ les pulpes végétales déshydratées ;
- ↪ la mélasse ;
- ↪ les produits d'origine laitière ;
- ↪ les minéraux et oligo-éléments ;
- ↪ les vitamines.

**L'alimentation concentrée peut être "fermière" (mélange sur l'exploitation à partir de composants produits sur l'exploitation) ou "du commerce".**

**L'utilisation de la soude est interdite pour le traitement des céréales destinées à l'alimentation du troupeau laitier.**

**Le concassage des céréales est réalisé de manière strictement mécanique.**

**Les apports de méthionine protégée et d'urée sont interdits.**

#### C. STOCKAGE DES ALIMENTS

**Les ensilages sont autorisés sous réserve d'être obligatoirement stockés sur dalle béton ; une plate-forme de déchargement en béton est également exigée. Un contrôle de la teneur en matière sèche, du pH, et de la valeur alimentaire est exigé en cours d'utilisation du silo.**

**Le foin est obligatoirement stocké au sec, sous hangar.**

**La paille est obligatoirement stockée au sec, sous hangar, dans un délai de 5 ans après homologation du cahier des charges.**

**Les concentrés et autres aliments secs sont stockés dans un endroit propre et à l'abri de l'humidité.**

#### **D. FERTILISATION**

**L'entretien des surfaces fourragères, les systèmes de fertilisation ou d'épandage sont conduits dans un souci de préserver la flore et la microflore.**

**Afin d'éviter tout excès d'amendement chimique ou organique et pour maintenir l'équilibre et la qualité des terres fourragères, les conditions suivantes s'appliquent toute l'année :**

- ↪ **La fertilisation minérale et organique des prairies permanentes, temporaires ou artificielles, ainsi que des terres destinées à la production de fourrages, est raisonnée en fonction des apports organiques en accord avec la réglementation en vigueur sur les installations classées.**
- ↪ **Une prairie (en fauche, pâturage ou ensilage) ne peut être exploitée dans les 30 jours qui suivent une fertilisation organique, sauf en cas d'utilisation de compost défini selon les termes de la réglementation en vigueur relative au compostage en établissement d'élevage, où le délai est ramené à trois semaines.**
- ↪ **L'épandage de boues d'épuration ou de produits dérivés est interdit sur les prairies et pâturages utilisés par la filière Chaource.**

#### **E. CONDITIONS EXCEPTIONNELLES**

**En cas de conditions climatiques particulières, de pénuries exceptionnelles de fourrages ou de problèmes liés au renouvellement du troupeau laitier, les fourrages, ainsi que les animaux extérieurs à l'exploitation laitière, voire à la zone d'appellation, peuvent être achetés et utilisés au-delà des seuils autorisés, après autorisation des services de l'Institut Nationale de l'Origine et de la Qualité.**

### **5.2. FABRICATION DU FROMAGE**

~~Le Chaource est un fromage à prédominance lactique, à égouttage spontané et lent, en forme de cylindre plat, fabriqué exclusivement avec du lait de vache mûré puis emprésuré. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.~~

#### **A. ORIGINE DU LAIT**

**Le lait destiné à la fabrication du "Chaource" doit être collecté, stocké et transformé indépendamment des autres laits soit par l'autonomie totale des circuits de collecte et**

**des ateliers de transformation, 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.**

## **B. CARACTERISTIQUES DU LAIT ET INGREDIENTS**

**Le lait destiné à la fabrication du "Chaource" est obligatoirement du lait entier dont la composition n'est pas modifiée (il ne subit ni d'ajout ni de soustraction de matières grasses ou de protéines). La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.**

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

## **C. MATURATION**

**Le lait doit être mûré avant emprésurage par l'utilisation de souches de ferments lactiques mésophiles à une température comprise entre 25 et 35 °C.**

## **D. EMPRESURAGE**

**A l'emprésurage, le lait doit avoir atteint une acidité supérieure ou égale à 20 °Dornic ou un pH inférieur ou égal à 6,6.**

**Il doit cailler sous l'effet de l'acidité naturelle produite par les ferments lactiques et de la présure animale, dans des bassines de capacité maximale de 200 litres. Le temps de coagulation avant moulage doit être au minimum de 12 heures, pour conférer au caillé son caractère lactique. ~~Le temps de coagulation doit être de douze heures au moins.~~**

## **E. MOULAGE**

**Au moment du moulage, le caillé doit présenter un pH inférieur ou égal à 4,75 et le sérum une acidité supérieure ou égale à 53 °Dornic. L'un au moins de ces critères devra être vérifié au moulage.**

## **F. EGOUTTAGE**

**L'égouttage du caillé est naturel et spontané. Il pourra être favorisé par le tranchage du caillé en bassine et des retournements en moule. Un retournement en moule est obligatoire durant cette phase. L'égouttage s'effectue à une température comprise entre 20 et 30 °C.**

## **G. SALAGE**

**Le salage est effectué exclusivement en surface au sel sec. ~~La pâte est molle et légèrement salée, recouverte de moisissures superficielles de *Penicillium candidum* ; la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromages.~~**

## **H. RESSUYAGE**

**Après démoulage, les fromages sont ensuite mis à ressuyer au minimum pendant 24 heures, à une température comprise entre 10 et 18 °C.**

## **I. AFFINAGE**

**L'affinage des fromages dure au minimum 14 jours pris à compter de l'emprésurage du lait, dont au moins 8 jours (hors ressuyage) à une température comprise entre 8 et 14 °C.**

## **J. ELEMENTS COMPLEMENTAIRES**

L'emballage des fromages ne peut avoir lieu qu'à partir du quatorzième jour, sous réserve que les fromages présentent les caractéristiques spécifiques du chaource, dont les teneurs en matière sèche et en matière grasse minimum.

La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

## **6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

~~Des textes anciens attestent que l'élevage a toujours été pratiqué dans la région de Chaource. La fabrication du fromage était un moyen d'utilisation et de conservation du lait. Ainsi, on retrouve en 1474 et 1479 des indications sur l'utilisation des pâturages de la région.~~

~~Dès le moyen âge, le Chaource était apprécié, Marguerite de Bourgogne l'exigeait à sa table.~~

~~En 1513, les habitants de Chaource avaient envoyé à Monseigneur le Gouverneur, qui se trouvait à Langres, un petit présent de cent onze chapons et de cent trente six fromages.~~

~~La tradition orale remonte à la première partie du XIX<sup>e</sup> siècle. A cette époque, les fermières du Chaourçois fabriquaient avec le lait de leur vache un fromage déjà appelé "le fromage de Chaource".~~

~~Il devait être fabriqué avec du lait gras.~~

~~Il existait des marchands de fromages qui collectaient ce produit dans les fermes et le revendaient sur les marchés régionaux.~~

~~Il apparaît que le fromage de Chaource était l'objet d'un important commerce et avait acquis sa renommée sur les principales places françaises : Paris, Lyon, Dijon, Toulouse, Reims, Metz, Douai, Clermont Ferrand, Annecy et Lons-le-Saunier.~~

~~Le produit a été reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 19 août 1970.~~

~~La définition de la zone d'Appellation a été établie à partir du bassin de production du Chaourçois et des zones avoisinantes similaires.~~

~~Ce bassin est caractérisé par un sous sol imperméable composé essentiellement de calcaire et d'argile. Le terrain est sillonné par un grand nombre de cours d'eau et les sources y sont nombreuses.~~

~~Cette petite région est particulièrement isolée par sa forêt située entre deux grands axes de communication :~~

~~—Troyes-Saint-Florentin~~

~~—Vallée de la Seine~~

~~L'alimentation des bêtes en été est assurée par les prairies naturelles des vallées (sables argileux). L'hiver, les animaux sont nourris à l'étable grâce aux foins récoltés localement de première qualité (lotier, sainfoin, fétuque, dactyle, etc ...).~~

~~On rencontre principalement les races locales : la Brune des Alpes dans la partie est et la Tachetée de l'Est dans la partie ouest auxquels sont venus s'ajouter quelques troupeaux de Pie Noire d'implantation plus récente.~~

~~Ainsi que cela a été décrit dans la partie historique, la production de Chaource existe dans cette région depuis plusieurs siècles.~~

~~Le procédé de fabrication et la matière première utilisée ont toujours permis aux fabricants d'obtenir une plus value par rapport à des fromages secs et plus petits issus de lait partiellement écrémé ("levé de leur crème") fabriqués dans les environs.~~

~~Cela a permis et permet encore aujourd'hui le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette zone marquée par la rudesse du climat.~~

## **6.1. SPECIFICITES DE L'AIRES**

### **A. FACTEURS NATURELS**

La définition de la zone d'Appellation a été établie à partir du bassin de production du Chaourçois et des zones avoisinantes similaires. Ce bassin englobe la région naturelle de la Champagne humide qui a pour centre la commune de Chaource. Ses limites sont, au nord, la forêt d'Aumont et la Seine ; au sud, la forêt de Maulnes et l'Armançon ; à l'ouest, le plateau calcaire du Pays d'Othe ; à l'est, le cours de la Sarce.

Ce bassin est caractérisé par un sous-sol imperméable composé essentiellement de calcaire et d'argile. Le terrain est sillonné par un grand nombre de cours d'eau et les sources y sont nombreuses.

Cette petite région est particulièrement isolée par sa forêt située entre deux grands axes de communication :

↳ Troyes-Saint-Florentin

↳ Vallée de la Seine

**Les sols argileux de la zone sont le plus souvent occupés par des prairies naturelles. Dotés d'une humidité constante, ils sont propices au développement de l'herbe et demeurent inutilisables et inadaptés pour les cultures. Dans certaines zones comme les vallées humides, leur exploitation par le pâturage en début de saison est souvent retardée, ce qui se traduit par une herbe ayant perdu de ses valeurs nutritives, et un appauvrissement du lait ("Procès Verbal de l'Assemblée Générale du Contrôle Laitier", 23 janvier 1937).**

**De par la diversité des sols de la zone et donc de l'exploitation que l'on pouvait en faire, la polyculture élevage s'y est généralisée.**

Le Chaource, **par son activité d'élevage**, a permis et permet encore aujourd'hui le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette zone marquée par la rudesse du climat **continental**.

## **B. FACTEURS HUMAINS :**

### **1. ANTERIORITE DU PRODUIT :**

Les premières sources avérées de la présence d'une production fromagère locale remontent au XIV<sup>ème</sup> siècle. En 1337, le receveur des terres champenoises du Duc de Bourgogne, en résidence en l'Isle[-Aumont] faisant rapporter « IX douzaines de fromaiges... achetés en Ervy », en l'honneur de la venue de « Ma Dame la Royne de Navarre » (ROSEROT Alphonse, 1948, "Dictionnaire historique de la Champagne méridionale : des origines à 1790").

Si on peut les supposer plus anciennes, les preuves d'une fabrication fromagère à Chaource datent de 1513, « les habitants de Chaource avaient envoyé à Monseigneur le Gouverneur, qui se trouvait à Langres, un petit présent de cent onze chapons et de cent trente six fromages. Ces produits constituaient alors une monnaie d'échange et de paiement des impôts pour les habitants, comme l'indique un bail des biens et revenus de l'Abbaye de Molesmes qui stipule en 1516 le versement de « deux fromaiges bons à l'usage d'Ervyrois ».

### **2. USAGES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION**

Des textes anciens attestent que l'élevage a toujours été pratiqué dans la région de Chaource, que ce soit par l'activité monastique ou par les paysans pour nourrir leurs familles. Les moines utilisaient généralement les prairies [aux] abords immédiats des rivières (BELOTTE Michel, 1973, "La région de Bar-sur-Seine à la fin du Moyen-âge. Du début du XII<sup>ème</sup> siècle au milieu du XVI<sup>ème</sup> siècle"), tandis que les paysans se voyaient accorder des droits de vaine pâture.

Si l'élevage était une pratique répandue, il ne semble pas que le territoire ait porté de race spécifique de bovin. Sa situation de plaine et de carrefour aux confins des grandes zones de races bovines ont conduit à donner aux troupeaux un caractère mixte fortement marqué.

Les élevages fonctionnent sur un mode autarcique : pâturage sous la forme de vaine pâture, pratiquée jusque dans les années 20, et alimentation hivernale composée de betteraves fourragères, céréales et foin produits sur l'exploitation.

Concernant l'implantation du fromage dans la région, elle s'est trouvée au Moyen-âge, étroitement liée à la présence nombreuse d'abbayes et de commanderies. Les moines étaient en effet les seuls à disposer des prés et bois nécessaires à l'alimentation du bétail et à la production de lait et de fromage. La plupart rejetant la consommation de viande, ils la remplacèrent souvent par le fromage, permettant ainsi le développement de l'élevage et la transmission des techniques de transformation fromagères.

Les femmes de la région reprirent ce savoir-faire au cours des XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, pour produire des fromages destinés à la seule consommation familiale. La fabrication

**du fromage devait s'accorder avec les nombreuses corvées journalières qui leur laissaient peu de temps disponible. La traite s'effectuait le matin ou le soir puis on laissait cailler le lait naturellement avant de le reprendre en fin de journée ou le lendemain matin. Le fromage était fabriqué avec du lait gras, c'est-à-dire avec du lait non écrémé (non « levé de la crème »). Le caillé lactique pouvant s'égoutter lentement sans surveillance particulière, ce processus était particulièrement adapté au rythme des fermières.**

**C'est ce système de production qui a donné son caractère lactique au fromage et en a déterminé les grandes étapes de fabrication (temps de caillage, égouttage spontané et lent).**

**Les fromages étaient consommés de multiple façon, frais ou secs, les fromages frais étant généralement privilégiés en été pour des raisons de fraîcheur mais également pour des raisons pratiques. En effet, l'affinage variait en fonction des difficultés de conservation liées le plus souvent à la température : quand les conditions étaient défavorables, ils étaient consommés frais, pour éviter de les perdre, et quand les conditions le permettaient ils pouvaient être conservés jusqu'à deux mois. Ces habitudes de consommation ont perduré jusqu'à nos jours, donnant naissance à deux formats de fromage évoluant de manière légèrement différente.**

**Les fromages qui n'étaient pas consommés à la ferme étaient vendus sur les marchés. On retrouve des traces de ces ventes dès 1829 (octobre 1929, "Tableau des foires existantes dans le département de l'Aube"). La plupart du temps, les fromages étaient collectés par des cossoniers (marchands de fromages) qui les revendaient sur les marchés locaux mais également sur les principales places françaises : Paris, Lyon, Dijon, Toulouse, Reims, Metz, Douai, Clermont-Ferrand, Annecy et Lons-le-Saunier.**

**Avec le développement de l'agriculture aux XIX<sup>ème</sup> et XX<sup>ème</sup> siècles, les rendements laitiers s'améliorèrent, permettant ainsi une augmentation de la production laitière. La vente sur les marchés se développe. Cependant, la fabrication de fromages et leur vente restent des activités contraignantes et les fermières préférèrent livrer le lait aux laiteries qui s'implantaient. Face à la pénurie de fromages fermiers, les cossoniers se lancèrent alors dans la fabrication. Au début des années 60, l'artisan fromager avait pris définitivement le relais des fermières.**

**Le Chaource est, dès le début de la production artisanale, considéré comme un produit unique qu'il faut distinguer. Sous l'impulsion de quelques fabricants et d'élus soucieux de le protéger et de le valoriser se crée en 1968 le Syndicat de Défense du Fromage de Chaource, couronné par l'obtention de l'AOC en 1970.**

**Le procédé de fabrication et la matière première utilisée ont toujours permis aux fabricants d'obtenir une plus-value par rapport à des fromages secs et plus petits issus de lait partiellement écrémé (« levés de leur crème ») fabriqués dans les environs.**

## **6.2. SPECIFICITES DU PRODUIT**

### **A. CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DU PRODUIT**

**Fromage à pâte molle et croûte fleurie à prédominance lactique, le Chaource est exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier.**

**Sa pâte, salée au sel sec, est onctueuse, souple et assez ferme à la fois. Il a la particularité de présenter un affinage centripète faisant ressortir au fil du temps le contraste entre son pourtour crémeux et la texture fine et légèrement granuleuse du cœur. Il a une teneur en matière sèche d'au moins 40 pour cent et contient au moins 50 48 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec.**

**Sa croûte est recouverte de façon dominante de moisissure blanche de *Penicillium Candidum*.**

**Il dégage une légère odeur de champignon et peut développer des arômes fruités, dont la noisette, et un goût léger de champignon frais.**

**Il se présente sous forme de cylindre ~~plat~~ à faces planes. Il existe en deux formats :**

- ↳ **Un grand format dont le poids est compris entre 450 et 700 grammes à partir de la durée minimum d'affinage ;**
- ↳ **Un petit format dont le poids est compris entre 250 et 380 grammes à partir de la durée minimum d'affinage.**

#### **a) ANTERIORITE DE L'USAGE DU NOM ET NOTORIETE**

La tradition orale remonte à la première partie du XIX<sup>ème</sup> siècle. A cette époque, les fermières du Chaourçois fabriquaient avec le lait de leur vache un fromage déjà appelé "le fromage de Chaource".

**Un peu plus tard, ces fromages ont été primés lors des concours régionaux et nationaux. On trouve ainsi des traces du Chaource au Concours Général Agricole de Paris de 1870. Une étude historique a également permis de retrouver la "Liste des prix et des médailles décernés aux lauréats du Concours : 5 et 6 février 1876. Rubrique Fromages du Comice agricole de l'Aube", récompensant M. CHOLLOT François-Joseph pour ses fromages de Chaource en lui attribuant le deuxième prix, soit une médaille de bronze et 5 francs.**

**En 1872, le Dr Pourriau dans son ouvrage "La Laiterie", puis en 1883, M. Huguiet-Truelle dans "Le Petit Guide de la fermière de l'Aube" décrivent déjà précisément les fromages de Chaource et leurs principales règles de fabrication.**

## **6.3. LIEN CAUSAL**

**La définition de l'aire géographique a été établie d'après la zone traditionnelle de fabrication du fromage de Chaource et d'élevage bovin laitier.**

**L'alternance de sols calcaires et argileux a conduit à l'installation d'exploitations de polyculture-élevage, avec orientation de certaines zones localisées sur les sols argileux et dans les vallées inondables des cours d'eau, pour la production herbagère.**

**Les pratiques d'élevage sont directement influencées par la nature du climat et des terres de la zone et sa localisation géographique. Ainsi, sa situation, au carrefour de plusieurs zones de races bovines a entraîné un désintéressement quant aux races de vaches, au profit d'animaux indigènes. Le fonctionnement autarcique des exploitations, pour valoriser au mieux les ressources locales, a amené à privilégier les aliments (fourrages et compléments) produits sur l'exploitation ou dans le bassin proche (au minimum 75 % des aliments proviennent de l'exploitation et 85 % de la zone). En conséquence, l'herbe a pris une importance non négligeable dans l'alimentation des animaux, que ce soit sous la forme de pâturage (plus de 20 ares par vache pendant au moins 5 mois) ou sous forme conservée (plus de 30% de la matière sèche utile des fourrages). Souvent originaire de prairies naturelles inondables, la qualité de cette herbe n'est pas suffisante pour la production d'un lait convenablement structuré pour une transformation fromagère, d'où la nécessité de la compléter par d'autres fourrages riches en énergie et par des compléments.**

**Le climat humide de cette région amène, pour garantir la qualité des aliments et des pailles de litière, à imposer la mise à l'abri de ces produits.**

**La pauvreté du lait, mais aussi et surtout l'adaptation des fermières à leurs contraintes de travail les ont amenées naturellement à s'orienter vers une production fromagère lactique utilisant du lait entier (d'où des fromages avec un minimum de 48 % de gras sur sec). En effet, les travaux agricoles étant nombreux et variés, elles disposaient de peu de temps pour se consacrer à la production de fromages. Il leur fallait donc un système calé sur le rythme de vie et nécessitant peu de surveillance. Ceci explique que les étapes de fabrication soient si longues et simplifiées (caillage de 12 heures minimum, égouttage spontané et lent). L'affinage était également mené en fonction du rythme de vie : les fromages étaient consommés généralement frais en été, pour leur goût lactique rafraîchissant et pour des raisons évidentes de conservation, et plus affinés dès que les conditions le permettaient. Ces habitudes de consommation ont perduré et ont entraîné deux types de fabrications à durée d'affinage similaire : celle de petits fromages affinés et celle de fromages plus gros, juste fleuris et avec un goût lactique plus prononcé.**

## **7 ) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

**Nom : Institut National des Appellations d'Origine (INAO)**

**Adresse : 51 rue d'Anjou 75008 PARIS**

**Tél : 01.53.89.80.00**

**Fax : 01.53.89.80.60**

**Nom : CERTIPAQ (Centre de CERTification des Produits Agricoles et alimentaires de Qualité)**

**Adresse : 44 rue de La Quintinie  
75015 PARIS**

**Tél. : 01 45 30 92 92 / Fax : 01 45 30 93 00**

**Email : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)**

~~L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.~~  
**Certipaq est un organisme certificateur de type associatif, régi par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901, conforme aux dispositions de la norme NF EN 45011 (critères généraux concernant les organismes de certification procédant à la certification des produits).**

~~Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.~~

~~Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.~~

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Tél : 01.44.87.17.17 / Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, ~~des finances~~ et de l'industrie **et de l'emploi.**

## **8 ) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE**

L'étiquetage doit comporter l'indication du nom de l'Appellation d'Origine ~~ainsi que le logo comportant le sigle INAO, la mention "Appellation d'Origine" et le nom de l'Appellation.~~

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

- ↪ **des marques de commerce;**
- ↪ **des mentions "artisanal" ou "fabrication artisanale" réservées aux seuls artisans transformateurs reconnus par la réglementation relative à l'artisanat ;**
- ↪ **des mentions "affiné par" ou "affineur", ou toute autre mention faisant référence à l'affinage du produit, réservées aux seuls affineurs de la zone d'appellation d'origine.**

**Outre ces dispositions, tout distributeur, grossiste ou autre intervenant de la filière qui emballe les fromages sous appellation d'origine et appose son étiquette devra respecter les règles d'étiquetage suivantes :**

- ↪ **l'utilisation du logo du Syndicat de Défense du Fromage de Chaource est réservé aux seuls opérateurs situés dans l'aire géographique de l'appellation ;**
- ↪ **le nom et l'adresse complète du dernier opérateur agréé situé dans l'aire géographique de l'appellation doivent figurer sur l'étiquette ;**
- ↪ **le logo sanitaire du distributeur, grossiste ou de l'intervenant qui réalise le conditionnement devra également figurer sur l'étiquette.**

## 9 ) EXIGENCES NATIONALES

Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée Chaource

### AOC CHAOURCE TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER		VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
N°	POINTS-CLES		
1	Production du lait dans l'aire géographique	Bâtiments d'élevage en zone AOC	Documentaire
2	Origine du troupeau laitier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 80 % des animaux sont nés sur l'exploitation ou dans la zone AOC</li> </ul>	Documentaire
3	Autonomie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 75 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier provient de l'exploitation</li> <li>• Au moins 85 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier provient de la zone AOC</li> </ul>	Documentaire
4	Durée de pâturage ou d'affouragement en vert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâturage : 5 mois minimum</li> <li>• Affouragement en vert : 3 mois minimum en une ou plusieurs périodes</li> </ul>	Documentaire
5	Surface de pâturage ou d'affouragement en vert, au terme de 2 ans après la validation du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâturage : <math>\geq 20</math> ares par vache laitière en production</li> <li>• Affouragement en vert : <math>\geq 15</math> ares par vache laitière en production</li> </ul>	Documentaire et/ou visuel
6	Part de l'herbe dans l'alimentation des animaux, au terme de 2 ans après la validation du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaches laitières : <math>\geq 30</math> % de la matière sèche des fourrages grossiers, à tout moment, toute l'année</li> <li>• Génisses : mêmes exigences que pour les vaches laitières</li> </ul>	Documentaire et/ou visuel
7	Part des compléments dans l'alimentation des vaches laitières, au terme de 3 ans après la validation du cahier des charges	$\leq 27$ % de la matière sèche de la ration totale	Documentaire
8	Collecte et stockage du lait	Collecte et stockage du lait AOC indépendamment des autres laits	Documentaire
9	Origine du lait	100% du lait en provenance de la zone AOC	Documentaire
10	Preuve de l'origine	Tenue de registre comptable journalier des mouvements matières ou tous documents comptables équivalents (comptabilité matières)	Documentaire
11	Transformation du fromage dans l'aire géographique	Bâtiments de production en zone AOC	Documentaire

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER		VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
N°	POINTS-CLES		
12	Type de lait	Lait de vache entier dont la composition n'est pas modifiée	Documentaire et/ou Visuel et/ou Examen analytique
13	Maturation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Souches de ferments lactiques mésophiles</li> <li>• 25 °C ≤ Température du lait ≤ 35 °C</li> <li>• Acidité du lait à l'emprésurage ≥ à 20°Dornic ou pH ≤ 6,6</li> </ul>	Documentaire et/ou Mesure
14	Coagulation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présure animale</li> <li>• Temps de coagulation : 12 heures minimum</li> <li>• 23 °C ≤ Température du lait ≤ 33 °C</li> </ul>	Documentaire et/ou Visuel
15	Moulage	pH du caillé ≤ 4,75 ou acidité du sérum ≥ 53 °Dornic	Mesure
16	Egouttage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egouttage naturel et spontané</li> <li>• Au moins un retournement en moule</li> <li>• 20 °C ≤ Température de la salle ≤ 30 °C</li> </ul>	Documentaire et/ou Visuel et/ou Mesure
17	Salage	Salage exclusivement en surface au sel sec	Documentaire et/ou Visuel
18	Ressuyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au minimum 24 heures</li> <li>• 10 °C ≤ Température des fromages ≤ 18 °C</li> </ul>	Documentaire et/ou Mesure
19	Affinage du fromage dans l'aire géographique	Bâtiments d'affinage en zone AOC	Documentaire
20	Durée d'affinage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 14 jours minimum à compter de l'emprésurage du lait</li> <li>• dont au moins une période de 8 jours avec : 8 °C ≤ Température des fromages ≤ 14 °C</li> </ul>	Documentaire et/ou Mesure
21	Flore de surface	La croûte doit être recouverte de façon dominante de moisissure blanche de <i>Penicillium candidum</i> . La présence de <i>Geotrichum</i> est admise	Visuel
22	Forme	Cylindre plat à faces planes	Visuel
23	Teneur en matière sèche	40% minimum	Examen analytique
24	Teneur en gras sur sec	50 48 % minimum	Examen analytique
25	Taille des moules	Diamètre intérieur des moules : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 110 mm ≤ Grand format ≤ 115 mm</li> <li>• 85 mm ≤ Petit format ≤ 90 mm</li> </ul>	Mesure
26	Poids	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 450 g ≤ Grand format ≤ 700 g</li> <li>• 250 g ≤ Petit format ≤ 380 g</li> </ul>	Mesure
27	Caractéristiques organoleptiques		Examen organoleptique