

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 1□/17□

CAHIER DES CHARGES DE
L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
« **MÂCONNAIS** »

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais

Lycée viticole de Mâcon-Davayé
Domaine des Poncétys – 71960 DAVAYE - FRANCE
☎ (33) (0)3 85 33 56 20 - 📠 (33) (0)3 85 35 87 73
E-mail : expl.davaye@educagri.fr

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 2 □ / 17 □

Sommaire

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE	3
2. GROUPEMENT DEMANDEUR	3
1)Nom	3
2)Adresse	3
3)Composition	3
4)Statut juridique	3
3.Type de produit	3
1.Nom du produit.....	4
2.Description du produit	4
3.Aire géographique.....	4
4.Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.....	5
4.1.Identification des opérateurs	5
4.2.Traçabilité	5
4.3.Suivi du respect des conditions de production	7
4.4.Contrôle des produits	8
5.Description de la méthode d'obtention du produit.....	8
5.1.Race.....	8
5.2.Conduite du troupeau	8
5.2.1. Chargement de l'exploitation	9
5.2.2. Alimentation	9
5.3.Fabrication du fromage	10
5.3.1. Collecte du lait	10
5.3.2. Traitement du lait	11
5.3.3. Emprésurage	11
5.3.4. Caillage, moulage et démoulage.....	11
5.3.5. Affinage.....	12
5.3.6. Stockage	12
6.Lien avec l'aire géographique	12
6.1.Spécificité de l'aire géographique	12
6.1.1. Facteurs naturels.....	12
6.1.2. Facteurs humains	13
6.2.Spécificité du produit.....	13
6.3.Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit	14
7.Références concernant les structures de contrôle.....	14
8.Eléments spécifiques de l'étiquetage.....	15
9.Exigences nationales	15
Annexe n°1 : Carte de l'aire géographique.....	18
Annexe 2 : Aliments complémentaires (cf point 5.2.2.).....	19

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 3 □ / 17 □

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité
51, rue d'Anjou
75008 PARIS –France
Tél : (33) (0)1 53 89 80 00
Fax : (33) (0)1 42 25 57 97
Email : info@inao.gouv.fr

2. GROUPEMENT DEMANDEUR

1) Nom

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais

2) Adresse

Lycée viticole de Mâcon-Davayé
Domaine des Poncétys – 71960 DAVAYE - FRANCE
☎ +33 (0) 385 335 620 - 📠 +33 (0) 385 358 773
E-mail : expl.davaye@educagri.fr

3) Composition

L'association se compose de trois collèges représentatifs de la filière.

Les collèges sont :

- Collège 1 : producteurs fermiers (producteurs de fromages affinés ou producteurs de fromages en blanc destinés à être vendus à un affineur),
- Collège 2 : producteurs laitiers,
- Collège 3 : transformateurs laitiers et affineurs.

Les producteurs se trouvent majoritaires dans l'association.

Ses statuts et son règlement intérieur permettent l'adhésion de nouveaux membres.

4) Statut juridique

Cette association est régie par la loi du 1^{er} Juillet 1901.

3.Type de produit

Classe 1.3 Fromages

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 4 □ / 17 □

1. Nom du produit

« MÂCONNAIS »

2. Description du produit

Le Mâconnais est un petit fromage élaboré à partir de lait de chèvre cru faiblement emprésuré. Il est obtenu à partir d'un caillé de type lactique. Sa forme particulière, facilement identifiable, de type tronconique est due à l'utilisation d'un moule à la forme adéquate et à l'absence de retournement des fromages en faisselle depuis le démoulage et jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage prévu au chapitre 6.3.5. du présent cahier des charges.

Le Mâconnais, après 10 jours d'affinage minimum, a une pâte fine, blanc crème, homogène, crémeuse, ferme, lisse et fondante. Sa croûte, à peine formée ou légèrement fleurie, est de couleur ivoire beige ou bleutée. Il est couvert principalement de géotrichum et des tâches principalement de pénicillium bleues peuvent apparaître en cours d'affinage.

Son poids à l'issue du délai minimal d'affinage prévu au chapitre 6.3.5. du présent cahier des charges est compris entre 50 et 65 grammes (minimum 30 grammes en cas d'affinage prolongé).

Le Mâconnais contient au minimum 45 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

3. Aire géographique

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

Département du Rhône (69)

Cenves.

Département de Saône et Loire (71)

Chaintré, Chânes, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Saint-Vérand.
Berzé-le-Châtel, Château, Cluny, Blanot, Bray, Cortambert, Donzy-le-Pertuis, Donzy-le-National, Flagy, Jalogny, La Vineuse, Lournand, Massilly, Massy, Mazille, Salornay-sur-Guye, Sainte-Cécile, Saint-Vincent-des-Près, Vitry-lès-Cluny.

Azé, Bissy-la-Mâconnaise, Burgy, Chardonnay, Clessé, Cruzille, Fleurville, Grevilly, Lugny, Montbellet, Péronne, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Maurice-de-Satonnay, La Salle, Viré.

Berzé-La-Ville, Bussièrès, Charnay-lès-Mâcon, Charbonnières, Chevagny-lès-Chevrières, Davayé, Fuissé, Hurigny, Igé, Laizé, Mâcon, Milly-Lamartine, Prissé, La-Roche-Vineuse, Saint-Martin-Belle-Roche, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Varennes-lès-Mâcon, Vergisson, Verzé, Vinzelles.

Brandon, Montagny-sur-Grosne.

Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Chapaize, Chissey-lès-Mâcon, Cormatin, Cortevaix, Malay, Taizé.
Boyer, Bresse-sur-Grosne, Champagny-sous-Uxelles, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceaux-Ragny, Nanton, Sennecey-le-Grand, Vers.

La Chapelle-sous-Brancion, Farges-lès-Mâcon, Lacrost, Martailly-lès-Brancion, Ozenay, Plottes, Préty, Royer, Tournus, Uchizy, Le Villars.

Clermain, Bourgvilain, Pierreclos, Saint-Point, Serrières, Tramayes.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 5 □ / 17 □

Une carte présentant l'aire géographique et sa localisation sur la carte de France figure en annexe n°1 du présent cahier des charges.

4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

4.1. Identification des opérateurs

Une déclaration d'identification est présentée par tout opérateur mettant en œuvre le présent cahier des charges. Elle est adressée au groupement au plus tard deux mois précédant le début de l'activité concernée, suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité qui comporte obligatoirement l'identité du demandeur et les éléments descriptifs des outils de production.

4.2. Traçabilité

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des fromages, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits et réalisent des déclarations auprès du groupement.

Ces registres sont conservés au moins 5 ans et leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

- les volumes journaliers de lait destinés à la transformation en « Mâconnais », traits par chaque producteur,
- les quantités de lait collectées dans l'aire géographique à chaque tournée et leur provenance,
- les quantités de lait transformées en « Mâconnais » par jour de fabrication,
- les numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à revendiquer l'Appellation d'Origine Protégée « Mâconnais », et le cas échéant, la provenance, les numéros de lot et le nombre de fromages « en blanc » destinés à revendiquer l'Appellation d'Origine Protégée « Mâconnais » achetés en vue d'affinage,
- le nombre de fromages produits en Appellation d'Origine Protégée « Mâconnais ».

Chaque année, avant les 15 janvier, 15 avril, 15 juillet, 15 octobre :

- chaque producteur de lait doit communiquer au groupement une « déclaration trimestrielle de production de lait » récapitulant sa production trimestrielle de lait destiné à la fabrication de fromages de chèvre « Mâconnais », pour le trimestre précédent,
- chaque transformateur et/ou affineur doit communiquer au groupement une « déclaration trimestrielle de production de fromages » récapitulant sa production trimestrielle de fromages de chèvre « Mâconnais », pour le trimestre précédent.

4.3. Suivi du respect des conditions de production

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production de lait et de fromages.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 6 □ / 17 □

Les structures de contrôle vérifient, par des visites in situ (d'exploitations et d'entreprises) et par la vérification des documents de suivi, que chaque opérateur respecte les conditions de production définies par le présent cahier des charges.

Ainsi, les producteurs de lait doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique de l'exploitation et de ses parcelles,
- le chargement global de l'exploitation,
- le chargement caprin de l'exploitation,
- la composition du troupeau caprin,
- les pratiques de conduite du troupeau caprin,
- l'origine et la composition de l'alimentation distribuée aux chèvres,
- l'épandage des fumures.

Ainsi, les transformateurs et/ou affineurs doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique des ateliers de transformation et/ou d'affinage,
- les durées des différentes étapes (collecte de lait et/ou fromages, transformation, affinage),
- l'acidité du lactosérum au caillage,
- l'enregistrement des température et/ou hygrométrie des différentes salles de transformation, d'affinage et de stockage.

Ceci implique que tous les opérateurs remplissent spécifiquement pour l'Appellation :

- o un « registre d'élevage », à mettre à jour quotidiennement par le producteur de lait, où figurent les informations suivantes :
 - les pratiques de conduite du troupeau dont la durée de pâturage et/ou d'affouragement en vert et/ou la durée d'accès à l'aire d'exercice,
 - l'origine et la composition des pâtures, fourrages et aliments complémentaires distribués,
 - les rations journalières distribuées aux lots de chèvres (à chaque période de changement et à défaut de changement au moins une fois par mois),
 - les traitements pratiqués,
 - les nature, origine et lieu d'épandage des fumures,
 - la quantité de lait de chèvre produit par traite.
- o un « registre de fabrication », à mettre à jour quotidiennement par le transformateur, où figurent les informations suivantes :
 - les quantité et nature du produit utilisé pour l'ensemencement,
 - la température de refroidissement du lait,
 - les quantité de lait de chèvre emprésuré, l'heure et la température d'emprésurage,
 - les anomalies de fabrication : causes et remèdes, avec notamment une précision quant à la provenance et au type de lactosérum ou à la nature du ferment utilisé,
 - l'acidité au caillage,
 - le nombre de fromages moulés en faisselles mâconnaises,
 - la date d'expédition et destination des fromages affinés ou en blanc,
 - dans le cas des transformateurs laitiers exclusifs : la quantité de lait de chèvre produit dans l'aire géographique collectée par producteur de lait et les date et heure de collecte.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 7 □ / 17 □

o un « registre d'affinage », à mettre à jour quotidiennement par l'affineur, où figurent les informations suivantes :

- les température, hygrométrie et durée des différentes étapes d'affinage,
- le nombre de fromages « Mâconnais » affinés,
- les dates d'expédition / de vente et destination éventuelle,
- dans le cas des affineurs exclusifs : le nombre de fromages moulés en faisselles Mâconnaises collectés en blanc ou affinés par producteur fermier ou transformateur et les dates de collecte.

Les titres des documents associés sont indicatifs ; de même, certains de ces documents peuvent être regroupés ou fractionnés selon les entreprises et les étapes de production considérées.

4.4. Contrôle des produits

A l'issue du délai minimal d'affinage prévu au chapitre 6.3.5 du présent cahier des charges, les fromages « Mâconnais » sont soumis par sondage à un examen organoleptique, sous la responsabilité des structures de contrôle, dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits classés en Appellation d'Origine Protégée « Mâconnais ».

5. Description de la méthode d'obtention du produit

Toutes les conditions de production qui concourent à l'obtention de l'Appellation d'Origine Protégée « Mâconnais » sont détaillées ci-dessous.

5.1. Race

A partir du 1^{er} janvier 2015, le lait utilisé pour la fabrication du Mâconnais provient uniquement de troupeaux composés de chèvres Alpines et/ou Poitevines et/ou de chèvres issues du croisement de ces deux races.

Les exploitations dont les troupeaux comprennent des chèvres de races autres qu'alpine et poitevine ou issues du croisement de ces deux races, pourront, jusqu'au 1er janvier 2015 et sous réserve du respect d'un échéancier individuel de mise en conformité, produire du lait destiné à la fabrication de « Mâconnais ». Cet échéancier sera fixé par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

5.2. Conduite du troupeau

On entend par chèvre au sens du présent cahier des charges, toute chèvre ayant mis bas au moins une fois.

Pour le confort et la santé des animaux, la chèvrerie doit comprendre une aire paillée de 1,5 m² minimum par chèvre. La claustration permanente des animaux est interdite.

La durée annuelle du pâturage et/ou de l'affouragement en vert est au minimum de 120 jours, consécutifs ou non. L'utilisation d'une aire d'exercice est obligatoire pour les chèvres sortant en pâturage et/ou en parcours moins de 180 jours par an. La surface de l'aire d'exercice est égale au minimum à 1,5 m² par chèvre.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 8 □ / 17 □

Les parcours correspondent aux teppes, bois et taillis utilisés par le troupeau caprin.

Le désaisonnement est autorisé. Dans le cas de groupage de chaleurs par traitement hormonal, le nombre de chèvres sur lesquelles cette technique est pratiquée ne peut pas dépasser 50 % de l'effectif du troupeau de chèvres.

5.2.1. Chargement de l'exploitation

La superficie fourragère de l'exploitation effectivement destinée au troupeau caprin est au minimum égale à 1 hectare pour 10 chèvres avec un chargement global de l'exploitation inférieur ou égal à 1,5 UGB par hectare.

5.2.2. Alimentation

L'alimentation du troupeau est basée sur un système herbager avec des fourrages issus exclusivement de l'aire géographique définie au chapitre 4 du présent cahier des charges.

L'herbe est consommée soit sous forme pâturée (prairies permanentes et/ou temporaires), soit apportée en vert à l'auge ou encore sous forme de foin.

Les prairies temporaires monospécifiques sont interdites, à l'exception de la luzerne.

En période de pâturage ou d'affouragement en vert, la part de l'herbe fraîche pâturée et/ou distribuée à l'auge représente au minimum un tiers de la ration quotidienne par chèvre, avec un apport en foin ne pouvant excéder 1,2 kg de matière brute et un apport en aliments complémentaires ne pouvant excéder 1 kg en matière brute.

Toute forme de fourrages fermentés est interdite dans l'alimentation du troupeau caprin. Par ailleurs, dans le cas d'exploitations utilisant des fourrages fermentés sur d'autres ateliers que l'atelier caprin, les producteurs doivent stocker ces fourrages fermentés à l'écart du parcours normal des chèvres et de manière individualisée des aliments destinés à leur alimentation.

Les aliments complémentaires aux fourrages sont constitués des matières premières incorporables définies selon une liste positive (annexe 2). Le lactosérum issu de la ferme peut-être redistribué aux chèvres mais n'est pas intégré dans le calcul de la ration.

La quantité annuelle d'aliments complémentaires distribuée ne peut excéder 350 kg de matière brute par chèvre.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine protégée « Mâconnais ». Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

Les doses d'épandage sur les prairies sont limitées de façon à préserver leur flore naturelle.

Les seules fumures autorisées sont :

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 9 □ / 17 □

- Fumure minérale :

Il est interdit d'exploiter toute surface fourragère moins de 21 jours après l'épandage de toute fumure minérale.

- Fumure organique :

Afin de préserver l'alimentation des troupeaux laitiers de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du lait destiné au fromage "Mâconnais" doit respecter les mesures suivantes :

Origine : les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone AOC Mâconnais et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, types boues d'épuration (ou sous produits) et déchets verts.

Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, etc.) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés,....) les quantités,.... Les éleveurs qui réalisent de l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole doivent remplir un cahier d'épandage comprenant les éléments fournis par le producteur de boues et le tenir à disposition des agents de contrôle.

Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de 8 semaines après la date d'épandage de la fumure organique et 4 semaines dans le cas de composts.

Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées par l'Institut national de l'origine et de la qualité afin d'assurer le maintien de l'alimentation des chèvres.

5.3. Fabrication du fromage

Pour les ateliers situés sur une zone bénéficiant de plusieurs appellations d'origine protégées, la multifabrication est autorisée sous réserve de systèmes de collecte différenciés et de circuits séparés dans l'atelier. A défaut, une journée de fabrication est attribuée à chaque fromage.

La fabrication peut avoir lieu toute l'année.

Toute technique de report de lait, de caillé et de fromages est totalement interdite à l'exception des modalités précisées au point 6.3.1.

La production moyenne du troupeau est limitée à 850 kg de lait par chèvre par an.

5.3.1. Collecte du lait

La transformation du lait à la ferme est quotidienne en respectant une température de prématuration optimale de 12° C, le lait de la traite reportée ne pouvant en aucun cas être refroidi à une température inférieure à 8 °C pour cette prématuration.

En fabrication laitière, la collecte de lait est possible à 4 traites, collectées sur 48 heures maximum.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 10 □ / 17 □

Le lait contient une matière sèche utile comprise entre 54 g/l et 80 g/l. Le taux butyreux est supérieur au taux protéique.

5.3.2. Traitement du lait

Tout traitement physique ou chimique du lait mis en œuvre est interdit à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques et d'un réchauffage du lait jusqu'à 25°C maximum pour l'emprésurage.

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 sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures et le sel.

5.3.3. emprésurage

L'ensemencement en bactéries lactiques doit se faire à partir de lactosérum. Toutefois, pour remédier à des problèmes de fabrication temporaire, l'ensemencement peut être réalisé avec des ferments du commerce répertoriés par une « banque de ferments lactiques » constituée sous la responsabilité du groupement.

Pour les fabrications fermières, l'emprésurage s'effectue 18 heures maximum après la traite la plus ancienne. Pour les fabrications laitières, l'emprésurage s'effectue 6 heures maximum après la collecte du dernier producteur et 10 heures maximum après la collecte du premier producteur.

Dans les deux cas, l'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 18°C et 25°C à une dose équivalent à 10 à 30 ml de présure à 250 mg/l de chymosine pour 100 litres de lait. La concentration maximum de la présure est de 250 mg/l de chymosine. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

5.3.4. Caillage, moulage et démoulage

Le lactosérum présente en fin de caillage une acidité comprise entre 55°D et 65°D, soit un pH de 4,2 à 4,5.

Le temps de caillage est de 18 à 24 heures après emprésurage. Le caillé obtenu avant moulage a une texture franche, ferme et homogène.

Le tranchage et le pré-égouttage sont interdits. Le moulage est réalisé manuellement, avec utilisation ou non d'un répartiteur.

Le diamètre maximum de la louche ou de la pelle n'excède pas 30 cm. Un module de 48 faisselles maximum est autorisé pour les répartiteurs.

Les moules utilisés sont des moules mâconnais aux dimensions suivantes : diamètre intérieur haut de 66 mm, diamètre intérieur bas de 47 mm, hauteur extérieure de 78 mm.

Les fromages sont égouttés au moins 24 heures entre 18°C et 22°C avant démoulage. Les fromages ne subissent aucun retournement. Cet égouttage peut avoir lieu sur des supports en bois.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 11 □ / 17 □

Le poids des fromages au démoulage est compris entre 80 et 100 grammes.

Le salage est effectué au sel sec à compter du moulage et au plus tard 24 heures après le démoulage pour éviter la formation d'une « croûte de sel ». La première face peut être salée au moulage. Le salage varie de 1,5 à 3% de la matière brute.

Les affineurs doivent collecter les fromages dans les 48 heures après le démoulage.

5.3.5. Affinage

La durée totale d'affinage doit être au minimum de 10 jours après démoulage.

L'affinage s'effectue en trois phases successives selon les modalités suivantes :

- le ressuyage : pendant 24 heures au minimum, à température de la salle de fabrication ;
- le séchage : pendant 24 heures au minimum, entre 10°C et 15°C et 65 à 75 % d'hygrométrie ;
- l'affinage proprement dit : entre 8°C et 12°C et 85 à 90 % d'hygrométrie.

L'utilisation des caves naturelles avec usage de stalles, planches ou étagères en bois pour le séchage et l'affinage des fromages est autorisée.

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

5.3.6. Stockage

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

Après l'affinage, les fromages peuvent être stockés en chambre froide, en attente de vente, au froid positif à 2°C minimum . Tout autre moyen de stockage est interdit.

6. Lien avec l'aire géographique

Le « Mâconnais » est un fromage de chèvre fortement ancré dans son milieu d'origine. Il est l'héritage d'une tradition ancienne d'élevage de chèvres et de production de fromages, dans les fermes viticoles du Mâconnais.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique du fromage « Mâconnais » s'étend sur un ensemble de chaînons calcaires situés entre 200 et 600 mètres d'altitude qui bénéficient :

- de sols calcaires ou calciques,
- d'un climat contrasté, à dominante continentale, mais largement soumis aux influences océaniques ou méditerranéennes.

Le Mâconnais est une terre de polyculture vigne et élevage, organisée transversalement à la structure des chaînons :

- les fonds de vallée, marneux, imperméables et humides sont réservés aux prairies,

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 12 □ / 17 □

- le bas des coteaux, plus fertile est cultivé en céréales,
- la vigne trouve ses terrains de prédilection dans les pentes plus caillouteuses,
- tandis que sur les hauteurs supérieures à 400 mètres d'altitude ou lorsque l'exposition est trop orientée au nord, les prairies sèches puis les forêts plus ou moins épaisses succèdent à la vigne.

Dans cet espace agricole largement dominé par la vigne, l'élevage caprin trouve ainsi sa place aux marges, sur les prairies humides de vallée et les prairies sèches de versant. Les chèvres complètent leur alimentation en pâture les haies de clôture et les bosquets.

6.1.2. Facteurs humains

L'élevage caprin est apparu très tôt comme une activité complémentaire de l'activité viticole. Cette pratique, généralement réservée aux femmes, permettait d'assurer la garantie d'un revenu et d'une alimentation substantielle pour les ménages.

Malgré les nombreuses tentatives d'éradication de la chèvre dans le mâconnais au cours du XIX^{ème} siècle, considérant que l'animal était préjudiciable à l'économie rurale par les dommages qu'il engendrait aux jeunes arbres et aux haies, le cheptel caprin s'est maintenu dans le vignoble en fluctuant au gré des crises viticoles.

Traditionnellement, les fromages sont séchés plutôt que véritablement affinés. Ils sont placés dans une cage à fromages, la « chazère », suspendue en plein air, sous les galeries des habitations, à l'abri des rongeurs et des insectes. Ce fromage, de petite taille, est très adapté au « casse-croûte » quotidien des vigneron et s'accorde merveilleusement bien à la dégustation des vins blancs du mâconnais.

Profitant des circuits commerciaux du vin, la notoriété du fromage mâconnais s'est largement diffusée hors du vignoble. Dès 1885, « The MACONNAIS » est mentionné dans un ouvrage anglais consacré aux produits laitiers. Depuis 1950, cette notoriété n'a cessé de se développer.

Durant le XX^{ème} siècle, les élevages ont eu tendance à se spécialiser et à augmenter leurs effectifs, du fait des résultats économiques plutôt florissant de cette activité. Cette tendance s'est poursuivie jusqu'à aujourd'hui en maintenant une production essentiellement fermière.

6.2. Spécificité du produit

Le « Mâconnais » est un petit fromage élaboré à partir de lait de chèvre cru faiblement emprésuré, sur la base d'un caillé de type lactique. Il se distingue par :

- sa forme tronconique caractéristique,
- sa petite taille et son poids compris entre 50 et 65 grammes après 10 jours d'affinage,
- sa pâte fine, blanche, homogène, crémeuse, ferme, lisse et fondante,
- sa croûte qui évolue du beige/ivoire à l'état jeune vers le bleuté en fleurissant. Il est couvert principalement de géotrichum. Des tâches bleues principalement de pénicillium peuvent apparaître en cours d'affinage.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La principale spécificité du Mâconnais réside dans sa forme caractéristique de type tronconique et rappelant la bonde d'un tonneau. Cette particularité facilement identifiable est due à l'utilisation d'une faisselle caractéristique et à l'absence de retournement des fromages durant la fabrication.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 13 □ / 17 □

En effet, cette forme spécifique est étroitement liée à la culture de la vigne : traditionnellement la fabrication des mâconnais était réalisée par les femmes des vigneronnes. Celles-ci participant également aux travaux de la vigne, elles disposaient de peu de temps pour la fabrication des fromages de chèvre et n'avaient donc pas la possibilité de recharger les faisselles plusieurs fois ou de retourner les fromages.

Sa petite taille pourrait être l'héritage de plusieurs influences :

- son mode de consommation tout d'abord. Le Mâconnais est un fromage qui traditionnellement était consommé frais ou sec. Sa petite taille s'est révélée particulièrement pratique car elle correspondait grosso modo à une portion individuelle, que ce soit en frais, servi dans une coupelle agrémentée de crème, ou plus sec, facilement transportable, il était emmené à la vigne pour le casse-croûte quotidien.
- la faible disponibilité en lait dans les fermes vigneronnes Mâconnaises due à la fois aux petits effectifs des troupeaux et à la pauvreté des pâtures, a pu favoriser la fabrication d'un fromage de petite taille et qui plus est, était économiquement plus rentable.

Les spécificités organoleptiques de ce produit pourraient provenir de plusieurs éléments :

- de la nature du lait qui est produit principalement à partir de prairies à caractères calcicoles,
- de l'évolution du caillé directement influencée par la taille du fromage,
- de l'irrégularité du salage qui ne peut être réalisé que sur une seule face du fait du non retournement du fromage,
- et en dernier lieu de l'affinage directement influencé par la taille du fromage et le climat très contrasté du Mâconnais.

7. Références concernant les structures de contrôle

Nom : Certipaq

Adresse : 44, rue de la Quintinie - 75015 Paris - FRANCE

Tél. : (33) (0)1 45 30 92 92 – Fax : (33) (0)1 45 30 93 00

www.certipaq.com

Certipaq intervient comme Organisme Certificateur et est accrédité pour la norme EN 45 011.

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

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris cedex 13 - FRANCE

Téléphone : (33) (0)1 44 87 17 17 - Fax : (33) (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est un service du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi.

8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage « Mâconnais » est commercialisé muni d'une étiquette. Cette étiquette comporte une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figure la dénomination « Mâconnais », la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC » et une partie personnalisée mentionnant les coordonnées de l'opérateur. La dénomination « Mâconnais » est inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 14 □ / 17 □

Toutefois, dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner ces éléments.

Les modèles d'étiquette et de panonceau sont établis par le groupement qui assure leur distribution.

La dénomination « Mâconnais » suivie de la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

9. Exigences nationales

En application de l'article R 641-12 du Code Rural, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

OU TIL S DE PR OD UC TION	Production de lait, transformation et affinage des fromages	Aire géographique	Documentaire et / ou Visuel
	Races de chèvre	Alpines, Poitevines ou croisements de ces 2 races	Documentaire et / ou Visuel
	Chargement caprin	≤ 10 chèvres / ha de surface fourragère réservée aux chèvres	Documentaire
	Chargement global	≤ 1,5 UGB PAC / ha de Surface Agricole Utile (SAU)	Documentaire
	Dimensions du moule	- diamètre intérieur haut = 66 mm - diamètre intérieur bas = 47 mm - hauteur extérieure = 78 mm	Visuel et / ou Mesure
CO NDI TION S LIE ES AU CY CLE DE PR OD UC TION	Origine des fourrages distribués aux chèvres	100 % issus de la zone AOC	Documentaire
	Utilisation de fourrages fermentés (ensilage, enrubannage)	Interdite dans l'alimentation des chèvres	Documentaire et / ou Visuel
	Proportion d'aliments complémentaires	≤ 1 kg en Matière Brute (MB) de la ration quotidienne	Documentaire
	Lait	100% de chèvre 100% cru et entier	Documentaire et / ou Examen analytique
	Ensemencement en bactéries lactiques	100% lactosérum de chèvre	Documentaire et / ou Visuel

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 15 □ / 17 □

CO NDI TIO NS LIE ES AU CY CL E DE PR OD UC TIO N (sui te)	Acidité du lactosérum	de 55°D à 65°D au caillage	Documentaire et / ou Mesure
	Présure	Dose équivalent à 10 à 30 ml de présure à 250 mg/l de chymosine pour 100 litres de lait	Documentaire
	Temps de caillage après emprésurage	de 18 à 24 heures	Documentaire
	Moulage	100% manuel à la louche ou à la pelle	Documentaire et / ou Visuel
	Salage	A compter du moulage et au plus tard 24 heures après démoulage 100% au sel sec	Documentaire et / ou Visuel
	Durée d'affinage	10 jours minimum après démoulage	Documentaire
CO NT RO LE PR OD UIT	Poids	de 50 à 65 grammes ≥ 30 grammes à un stade d'affinage prolongé	Mesure
	Taux MG / MS	≥ 45 %	Examen analytique
	Taux de sel	entre 1,5 % et 3 % de la MB	Examen analytique
	Forme	tronconique	Examen organoleptique
	Croûte	fine blanchâtre à bleu couverture de levure régulière principalement de géotrichum des tâches principalement de pénicillium bleues peuvent apparaître	Examen organoleptique
Pâte	ferme fine lisse fondante et tendre blanc crème homogène	Examen organoleptique	

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 16 □ / 17 □

Annexe n°1 : Carte de l'aire géographique

Carte présentant l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Protégée « Mâconnais » et sa localisation sur la carte de France :



Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	CAHIER DES CHARGES	CDC approuvé par le CNAOP Version du 04/06/08
	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE « MACONNAIS »	Page 17 □ / 17 □

Annexe 2 : Aliments complémentaires (cf point 5.2.2.)

Répartition et catégories des matières premières autorisées :

65 % minimum du poids brut	Céréales brutes, aplaties ou concassées	Sarrasin, avoine, blé, maïs, orge, sorgho, triticale, seigle, épeautre
	Graines brutes, aplaties, concassées ou extrudées d'oléo-protéagineux	Soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol, vesces.
Aliments complémentaires restants	Graines et produits provenant de la transformation des céréales	Son, rémoulage, farine basse, drèches déshydratées et issues d'amidonnerie d'avoine, blé, maïs, orge, sorgho, triticale, seigle, épeautre, sarrasin
	Graines et produits provenant de la transformation des oléo-protéagineux, par traitements de tannage physiques aux huiles essentielles et extrait de plantes	Tourteaux et huiles de soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol, vesces
	Produits de la fabrication du sucre	Pulpe déshydratée de betteraves, mélasse liquide de canne à sucre ou de betterave
	Fourrages déshydratés	Luzerne, maïs plante entière
	Compléments nutritionnels	Minéraux, à l'exclusion des minéraux d'origine animale (calcium, magnésium, phosphore, sodium), oligo-éléments, vitamines, extraits naturels de plantes, agents liants (silicates, acide citrique)