

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2014/C 468/02)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾**

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«CHEVROTIN»

N° CE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres: conditionnement

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. **Modification(s)**

3.1. *Description du produit*

La description de la pâte du fromage est précisée afin de mieux caractériser le produit.

La teneur en matière grasse dans la matière sèche est abaissée: 40 % au lieu de 45 %. Cette baisse est expliquée par les variations constatées du taux de matière grasse du lait en fonction des conditions de pâturage rencontrées par les chèvres. Le lait étant mis en œuvre chaque jour, les teneurs dans le fromage peuvent ainsi varier considérablement. Cette variable n'avait pas été prise en compte correctement auparavant.

3.2. *Aire géographique*

Une partie du territoire de la commune d'Annecy-le-Vieux est introduite au sein de l'aire géographique. À la suite d'une demande d'introduction dans l'aire présentée par un opérateur, la grille de critères de délimitation établie pour la définition initiale de l'aire géographique a été appliquée. Une partie du territoire de la commune d'Annecy-le-Vieux correspondant aux critères a été retenue par la commission d'experts chargée d'étudier la délimitation.

Les caractéristiques qui décrivent l'aire géographique sont déplacées et reformulées dans le chapitre «Éléments justifiant le lien avec l'aire géographique».

3.3. *Preuve de l'origine*

Les obligations déclaratives des opérateurs sont précisées. Ces modifications sont liées à la réforme du système de contrôle des appellations d'origine introduite par la loi d'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer. Il est notamment prévu une identification des opérateurs en vue d'une habilitation reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice, ainsi que des déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine et des déclarations liées à l'alimentation des animaux.

Une disposition sur le contrôle des produits est ajoutée, afin d'en vérifier la qualité au bout de la chaîne de production.

Il est précisé que la marque d'identification apposée sur les fromages est de forme ronde.

3.4. *Méthode d'obtention*

Production du lait

La définition du troupeau est précisée sur la base du texte national associé au précédent cahier des charges enregistré: «On entend par troupeau, au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres tarées, des chevrettes et des boucs.»

Une erreur de transcription de ce texte national est corrigée, le taux de 80 % d'animaux de race alpine concernant le troupeau et non seulement les chèvres.

Une précision est apportée sur la race des chèvres utilisées. En effet, la race Alpine étant constituée d'un ensemble de phénotypes allant du chamoisé au pie noir voire noir, la modification vise à préciser aux opérateurs les phénotypes utilisables. Dans le langage courant, ces phénotypes autres que chamoisé sont identifiés sous le vocable «Chèvres des Savoie».

Afin de faciliter le contrôle, le mode de calcul du plafonnement de la production moyenne par chèvre en lactation est précisé sur la base du texte national associé au précédent cahier des charges enregistré.

En ce qui concerne l'alimentation:

- Une liste positive des fourrages autorisés et des matières premières et additifs pouvant être utilisées dans la composition des aliments complémentaires a été définie dans le but d'encadrer la nature des aliments et de faciliter le contrôle.
- En particulier, une précision a été apportée concernant les aliments entrant dans la catégorie des fourrages, en introduisant dans cette catégorie les fourrages déshydratés. Les types d'aliments apportés aux chèvres sont ainsi mieux définis.
- Des niveaux d'apport maximaux sont également précisés pour les aliments complémentaires et pour les fourrages déshydratés, afin d'éviter notamment leur substitution à l'herbe dans l'alimentation des chèvres. L'apport d'aliments complémentaires pour les chèvres en lactation est ainsi limité à 300 grammes par litre de lait produit et, en cas d'apport de fourrages déshydratés, l'apport d'aliments complémentaires et de fourrage déshydratés est limité à 500 grammes par litre de lait produit.

- La possibilité d'une origine des fourrages déshydratés extérieure à l'aire géographique est précisée afin de faciliter le contrôle de l'origine de l'alimentation totale.
- Des dispositions visant à interdire l'utilisation d'aliments génétiquement modifiés ainsi que l'implantation de cultures transgéniques au sein des exploitations sont introduites afin de maintenir le lien au terroir.
- Afin de garantir une alimentation de qualité pour les chèvres, il est précisé que tous les aliments sont conservés dans des conditions qui respectent leur intégrité.

Les modalités d'épandage dans les parcelles destinées à produire l'alimentation des chèvres sont précisées, car les apports organiques sont susceptibles de modifier la composition de la flore des herbages, leur encadrement permet donc de maintenir une flore naturelle diversifiée et de préserver le lien avec l'aire géographique.

«Les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone d'appellation d'origine "Chevrotin" et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous-produits), déchets verts.

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

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...»

Fabrication

Les opérations devant se dérouler sur l'exploitation (producteur de lait) sont précisées et déplacées au point «La fabrication» du chapitre «Description de la méthode d'obtention du produit» du cahier des charges.

La disposition relative à l'atelier de fabrication du «Chevrotin» est modifiée de façon à clarifier le fonctionnement des ateliers utilisant, pour d'autres fabrications, des laits d'autres espèces animales.

La phrase «Ce simple rafraîchissement du lait permet ainsi de favoriser les ferments naturels et d'éviter le développement de la flore psychotrophe» est supprimée, puisqu'il s'agit d'une information et non d'un point de contrôle.

Afin de faciliter le contrôle, il est précisé que l'exploitation dont tout ou partie du lait mis en œuvre est destiné à la fabrication de «Chevrotin» respecte l'ensemble des conditions de production de lait définies par le cahier des charges.

Une précédente erreur de transcription du texte national est corrigée sur la base du texte national associé au précédent cahier des charges enregistré:

La fourchette des températures d'emprésurage est modifiée (30 à 38 °C au lieu de 32 à 36 °C lors de l'opération d'emprésurage, cette fourchette étant maintenue pendant la durée de la coagulation).

La composition des levains lactiques est indiquée afin de s'assurer que les cultures sélectionnées de levains lactiques respectent les flores spécifiques et permettent l'expression de la typicité du «Chevrotin».

La définition de la toile de moulage est modifiée. Celle-ci peut être constituée de coton et pas seulement de lin. Il s'agit de compléter la rédaction initiale se limitant au lin, alors que l'utilisation de coton est également développée pour ce type de procédé.

Affinage

Les supports d'affinage ne sont plus limités aux seules planches d'épicéa. En effet, le groupement a constaté que l'utilisation de supports autres que le bois pouvait se faire dès que la phase de séchage, conduite obligatoirement sur planches d'épicéa, était terminée. C'est en effet durant cette phase que le bois joue son rôle de régulateur hydrique et de support de flore d'affinage. La pratique a montré que d'autres types de support, d'utilisation plus simple, n'altèrent pas les caractéristiques du fromage dès lors qu'ils sont utilisés dans cette phase. Les expériences conduites par différents opérateurs sur d'autres supports (claires) montrent la préservation de la qualité (pas de problème d'excès d'eau ou d'implantation de flore). Ces supports plus inertes se révèlent utiles dans la gestion des germes indésirables pour des ateliers d'affinage collectifs, grâce à leur facilité de nettoyage.

3.5. *Étiquetage*

L'obligation d'apposer la mention «appellation d'origine contrôlée» sur l'étiquetage est supprimée et remplacée par une obligation d'apposer le symbole de l'Union européenne afférent à l'appellation d'origine protégée, à des fins de lisibilité et de synergie dans la communication des produits enregistrés en AOP. La mention «appellation d'origine protégée» peut aussi être apposée sur l'étiquetage.

L'obligation d'apposer le logo «INAO» est supprimée à la suite de l'évolution de la réglementation nationale.

3.6. *Exigences nationales*

Conformément à la réforme nationale du système de contrôle des appellations d'origine précitée, un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation est ajouté.

3.7. *Autres modifications*

Conditionnement

Les modalités de conditionnement ne sont pas modifiées (fromage entier conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicea). La modification concerne le moment où peut intervenir le conditionnement des fromages (à partir du 15^e jour d'affinage et non «dès la fin de l'affinage» comme spécifié au chapitre 2 du cahier des charges enregistré).

Cette pratique permet de garantir l'intégrité du produit en fin d'affinage. En effet, son influence sur la texture est positive, puisque l'emballage agit comme une «microcave» et participe ainsi à l'obtention d'une texture plus souple en permettant aux fromages de ne pas se dessécher et en favorisant la protéolyse. Cette pratique permet également de maîtriser l'apparition de défauts (par exemple présence de taches noires qu'on peut retrouver en fin d'affinage sur des fromages à nu sur planche en bois ou claie) ou la dégradation du croutage (fissure, déformation).

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«CHEVROTIN»

N° CE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination**

«Chevrotin»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le fromage «Chevrotin» est fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre cru et entier, de forme cylindrique de 9 à 12 centimètres de diamètre et de 3 à 4,5 centimètres de hauteur, d'un poids de 250 à 350 grammes.

C'est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouverte après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche principalement composée de *Geotrichum*, contenant au minimum 40 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.

Le «Chevrotin» est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicea tranché.

Le «Chevrotin» est emballé sous la forme d'un fromage entier.

Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le lait utilisé pour l'obtention du «Chevrotin» provient de troupeaux constitués au minimum de 80 % d'animaux de race Alpine incluant les animaux appartenant à la population dite «chèvre des Savoie» répertoriés par l'Institut de l'élevage dans le cadre du programme des races caprines en conservation.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

L'alimentation fourragère est assurée à partir d'herbe pâturée et de foin.

La base de cette alimentation fourragère est pendant au moins cinq mois la végétation prélevée par le pâturage des chèvres sur l'aire de production.

L'éleveur dispose d'une surface minimale de 1 000 mètres carrés de pâturage par chèvre.

Seuls sont autorisés pour l'alimentation de tout le troupeau les aliments mentionnés sur la liste ci-dessous:

- les seuls fourrages grossiers autorisés sont la végétation prélevée par le pâturage et le foin de prairies naturelles et de prairies artificielles de graminées et de légumineuses conservés dans de bonnes conditions,
- les fourrages déshydratés: pulpes de betteraves déshydratées et luzerne déshydratée,
- les matières premières suivantes, utilisées dans la composition des aliments complémentaires: toutes les céréales et leurs issues, la mélasse à titre de liant, les graines entières ou broyées de pois, féveroles, lupin, soja, les tourteaux de tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, coton, pomme de terre, les matières grasses d'origine végétale, tous les minéraux, les macroéléments, le lactosérum de l'exploitation conservé dans de bonnes conditions pour éviter toutes contaminations par des germes pathogènes. Les seuls additifs autorisés sont les oligo-éléments et les vitamines.

Les fourrages produits dans l'aire représentent au moins 70 % de l'alimentation totale en fourrage du troupeau, exprimé en matière sèche. L'apport d'aliments complémentaires pour les chèvres en lactation est limité à 300 grammes par litre de lait produit.

En cas d'apport de fourrages déshydratés, l'apport d'aliments complémentaires et de fourrage déshydratés est limité à 500 grammes par litre de lait produit.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les coproduits 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 «Chevrotin». Cette interdiction 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. Le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant de l'aliment.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Afin d'assurer la protection du fromage et d'en préserver les qualités essentielles tant en ce qui concerne le croûtage, la texture de la pâte et l'intensité odorante, le «Chevrotin» est emballé sous la forme d'un fromage entier. Ce conditionnement effectué sous un emballage adapté inclut la présence d'un faux fond en bois d'épicéa sur au moins une des faces du fromage. Le conditionnement a lieu dans l'aire géographique.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Chaque fromage d'appellation d'origine «Chevrotin» est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine.

Le nom de l'appellation d'origine est inscrit en caractères de dimension au moins égale à 120 % de tout autre caractère figurant sur l'étiquette.

Une plaque de caséine ronde de couleur translucide comporte le nom de l'appellation d'origine et le numéro d'identification du producteur. Elle est apposée lors de la fabrication sur une des faces du fromage.

L'étiquetage doit comporter le symbole de l'Union européenne «AOP». Il peut également comporter la mention «appellation d'origine protégée».

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Département de la Haute-Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxon, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Communes comprises dans l'aire en partie:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Département de la Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, École-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Communes comprises dans l'aire en partie:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

Le territoire de l'aire géographique recouvre la partie montagneuse du département de la Haute-Savoie constituée par les trois massifs du Chablais, du Mont-Blanc et des Aravis, et le massif des Bauges dans le département de la Savoie. Il est caractérisé par:

- un climat froid et humide (pluviosité annuelle supérieure à 1 200 millimètres avec notamment une pluviosité estivale supérieure à 60 millimètres),
- la présence de l'étage bioclimatique du montagnard sur l'ensemble de la zone,
- la présence de barres calcaires dures dans le paysage, déterminant par ailleurs des sols calcaïques sur prairie,
- une végétation prairiale dominée par des espèces adaptées aux caractéristiques de cet étage montagnard.

L'aire géographique de l'appellation se distingue par des conditions climatiques sélectives et par la diversité des biotopes. Les flores et les végétations sont de ce fait originales et diversifiées.

L'originalité de la flore se traduit par une forte proportion (à basse altitude, dès l'étage montagnard) puis une dominance (au-dessus de 1 500 mètres) d'espèces particulières (parmi les graminées prairiales fréquentes: *Poa alpina*, *Festuca violacea*), voire de genres et de familles peu représentés dans les plaines voisines (par exemple les gentianacées).

Les prairies de montagne situées dans l'aire de production du «Chevrotin» se distinguent en termes de végétation floristique par la rareté de certaines graminées dominantes en plaine en conditions intensives, notamment du *Lolium perenne* (effet de l'altitude), et par l'exubérance corrélative de certaines dicotylédones spécifiques, telles que *Geranium silvaticum* et *Chaerophyllum hirsutum*.

Le maximum de diversité s'observe dans les pâturages d'altitude, notamment en raison des contrastes de la couverture pédologique. Les sols varient, selon la durée d'enneigement, selon les roches mères locales, l'amont et la circulation d'eau dans les versants et selon le pendage des roches, d'un versant à l'autre d'une même montagne.

En conséquence, les troupeaux rencontrent fréquemment, dans un même quartier de pâture, toute une gamme de milieux et de groupements végétaux, de calcicoles à acidophiles, de xérophiles à frais.

Facteurs humains

L'ensemble climat-milieu géologique confère à la zone retenue un potentiel fourrager important qui a conditionné l'économie régionale fondée essentiellement sur des systèmes agricoles tournés vers l'exploitation de l'herbe, l'élevage et surtout la production laitière.

Au fil des siècles, les hommes ont établi un système agropastoral basé sur une période de pâturage (au moins cinq mois) dont une partie en prairie d'altitude et une période hivernale durant laquelle les animaux sont nourris notamment de foin.

Ce milieu montagnard est le lieu de prédilection de la race Alpine dont la population dite «chèvre des Savoie» particulièrement bien adaptée, de par sa rusticité et ses qualités laitières, à la valorisation de milieux difficiles et à la transformation fromagère.

Dans ce contexte, l'élevage de chèvres a très longtemps été un revenu pour les familles de la région pour lesquelles celui-ci était complémentaire de celui des bovins. Les produits qui en étaient issus (lait, fromage et viande) étaient destinés à la consommation familiale.

Certains documents mentionnent dès le XVIII^e siècle l'existence dans la région du fromage nommé «Chevrotin».

Les témoignages les plus pertinents demeurent les actes d'amodiations (formes de locations) où, très souvent, le fermier (il s'agissait d'un «alpagiste») devait s'acquitter d'une redevance sous forme de fromages. Parmi ceux-ci apparaît régulièrement le «Chevrotin».

Des savoir-faire fromagers se sont transmis de génération en génération (fabrication avec le lait chaud, aussitôt après la traite, ou après un report maximal de 14 heures et à une température minimale de 10 °C, peu de réchauffage en cuve, préaffinage et lavage).

5.2. Spécificité du produit

Dans la famille des fromages de chèvre, le «Chevrotin» présente la particularité d'être issu d'une technologie à coagulation rapide et à croûte lavée.

Le «Chevrotin» est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, obtenu à partir de lait de chèvre entier et cru et issu d'une production exclusivement fermière.

La croûte du «Chevrotin» est de fine épaisseur, légèrement rosée et recouverte en tout ou en partie d'une fine mousse blanche. Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

L'aire géographique est située dans les Préalpes calcaires du Nord et reçoit une pluviométrie importante du fait de son exposition directe aux flux d'ouest. Cette humidité conjuguée à une altitude relativement modérée favorise le développement des herbages et de la forêt.

Les techniques de conduite des troupeaux caprins tournées vers l'exploitation extensive des ressources naturelles favorisent la diversité de cette flore alpine, qui se révèle dans les caractéristiques aromatiques de ce fromage.

La proximité des élevages (bovin et caprin) dans l'aire géographique pourrait expliquer le fait que la technologie mise en œuvre pour la fabrication du «Chevrotin» soit proche de celle utilisée pour la fabrication des fromages au lait de vache de la région.

La fabrication du fromage «Chevrotin», exclusivement fermière, à partir de lait cru, non modifié avant l'emprésurage, permet la préservation de la flore native du lait, notamment la flore lactique et la flore de surface.

Le savoir-faire de chaque producteur, sur chaque étape clé de la fabrication (fabrication avec le lait chaud, aussitôt après la traite, ou après un report maximal de 14 heures et à une température minimale de 10 °C, peu de réchauffage en cuve, préaffinage et lavage), participe ensuite à l'expression des caractéristiques physico-chimiques du lait (équilibre minéral, préservation des matières grasses) et à l'expression de la flore lactique présente dans le lait.

La microflore et plus particulièrement le *Geotrichum candidum* confère au «Chevrotin» non seulement son aspect spécifique, mais participe aussi largement à l'évolution de la pâte. Elle a donc une forte influence sur la qualité des fromages tant pour l'aspect extérieur que pour sa texture (souple et onctueuse) et sa flaveur. Elle est la seule flore permanente en surface du «Chevrotin» et est responsable de la fine «fleur» blanche qui le caractérise. Le faible poids et la petite taille du fromage se traduisent par un affinage de courte durée et un croûtage fin.

Les générations successives d'opérateurs ont sélectionné, parfois empiriquement, une microflore spécifique adaptée à la fois aux conditions microclimatiques du milieu naturel et à la technologie fromagère.

Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 (*)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChevrotin.pdf>

(*) Voir note 3 de bas de page.