

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) no 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2022/C 349/07)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) no 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

« Salers »

N° UE: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine « Cantal » (CIF)

Adresse : 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex

Tél. +33 471483994

Courriel: info@aop-cantal.com

Le groupement est composé des producteurs fermiers et des affineurs et est à ce titre légitime pour demander des modifications du cahier des charges.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres : coordonnées du service compétent de l'état membre et du groupement demandeur, structure de contrôle, exigences nationales

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

5.1. Modifications ayant une incidence sur des éléments essentiels

Rubrique « Description du produit »

La quantité de matière grasse minimale dans 100 grammes de fromage après complète dessiccation passe de 45 grammes (ancienne disposition) à 44 grammes. Le poids minimum du fromage passe de 35 kilogrammes (ancienne disposition) à 30 kilogrammes. Ces modifications, enregistrées par le règlement (CE) n° 828/2003 de la Commission du 14 mai 2003 ^(?), sont reprises dans le cahier des charges et au point 3.2 du document unique.

Dans le cahier des charges, la référence à l'homogénéité et l'onctuosité de la pâte du « Salers » (ancienne disposition) est remplacée par une référence à sa texture maillée caractéristique d'un agglomérat de tome broyée et compactée, pour décrire plus précisément l'aspect de la pâte.

Dans le cahier des charges, la référence à l'évolution de la couleur de la croûte « *qui du gris-blanc devient ocre, fleurie de tâches rouges et orangées* » (ancienne disposition) est remplacée par une référence à la couleur de la croûte « *dorée à ocre pouvant être naturellement fleurie de moisissures rouges, orangées et jaunes* ». Cette modification apporte une description plus précise et complète du produit tel qu'il est présenté au consommateur.

Dans le cahier des charges, la description organoleptique du produit est complétée avec l'ajout d'un critère qualifiant la croûte (« boutonée », c'est-à-dire parsemée de petits renflements ponctuels de forme arrondie) et d'une description des arômes riches et variés du « Salers ». L'aspect « boutoné » de la croûte est un identifiant visuel caractéristique du « Salers ». Les arômes du « Salers » ont été recensés lors des dégustations et d'études d'analyse sensorielle. Ils reflètent la diversité floristique des prairies, la richesse microbiologique de chaque gerle et le savoir-faire fermier caractéristique de chaque producteur qui vont faire de chaque « Salers » un fromage unique.

Les dispositions résultant de ces trois modifications sont introduites au point 3.2 du document unique.

Dans le cahier des charges et au point 3.5 du document unique, il est ajouté que les morceaux de fromages préemballés doivent obligatoirement présenter une partie croûtée. Cela permet de garantir la présence d'un élément visuel caractéristique de l'appellation sur les produits vendus découpés et préemballés.

Rubrique « Aire géographique »

Les limites de l'aire géographique sont réduites, passant de la totalité du département du Cantal et des cantons limitrophes de certains départements voisins (ancienne disposition) à une partie du département du Cantal et quelques cantons et communes des départements voisins. Cette modification, enregistrée par le règlement (CE) n° 828/2003 de la Commission, est reprise dans le cahier des charges sous la forme d'une liste de communes ou parties de communes actualisée sur la base administrative de 2020. Elle est également reprise au point 4 du document unique.

^(?) JO L 120 du 15.5.2003, p. 3.

5.2. Modifications n'ayant pas d'incidence sur des éléments essentiels

Rubrique « Description du produit »

Dans le cahier des charges, il est ajouté que le « Salers » est fabriqué au lait de vache mis en œuvre à l'état cru et entier (non normalisé en matière grasse et en protéines). La fabrication avec du lait cru était déjà une condition de production dans le cahier des charges en vigueur, elle est désormais mentionnée également dans la description du produit car c'est un élément important de la spécificité du « Salers ». Cette disposition est également introduite au point 3.3 du document unique.

Dans le cahier des charges, il est ajouté que la pâte du « Salers » est ferme. L'indication d'un fromage légèrement détalonné est remplacée par celle d'un fromage marqué aux deux extrémités par un léger renflement. Il est ajouté que le poids du fromage est exprimé après un délai minimum d'affinage de trois mois à compter du jour de montage de la pièce. Le taux minimum de matière sèche (58 %) est ajouté. L'ensemble de ces modifications du cahier des charges permet d'apporter une description plus précise et plus complète du produit qui est utile pour le contrôle. Les dispositions résultant de ces modifications sont introduites au point 3.2 du document unique.

Dans le cahier des charges, l'indication du diamètre du fromage est supprimée. Il a été jugé préférable de définir la dimension du moule dans la rubrique relative à la méthode de production du cahier des charges. Ces dispositions ne sont pas reprises dans le document unique.

Dans le cahier des charges, la référence à la couleur crème de la pâte est supprimée car l'indication d'une gamme de couleurs allant de l'ivoire au jaune paille, qui figure déjà dans le cahier des charges, est suffisante pour décrire le produit. La précision de la couleur de la pâte ivoire à jaune paille est ajoutée au point 3.2 du document unique.

Rubrique « Preuve de l'origine »

Suite aux évolutions législatives et réglementaires nationales, différents paragraphes sont ajoutés dans le cahier des charges pour décrire les obligations déclaratives des opérateurs et les registres à renseigner, ainsi que les modalités de contrôle et d'identification du produit. Ces informations sont utiles au contrôle du respect du cahier des charges et de la traçabilité des produits. Ces modifications ne sont pas reprises dans le document unique.

Les modalités d'identification du fromage qui figurent dans le chapitre « Etiquetage » du cahier des charges en vigueur sont supprimées et remplacées dans le chapitre « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique » du cahier des charges par une information sur l'identification du fromage au moyen d'une marque d'identification apposée lors du montage de la pièce et définie par la réglementation nationale. Cette réglementation est accessible à l'ensemble des opérateurs et décrit précisément la composition de la marque d'identification et les informations y figurant. Il est de plus ajouté que le jour (représenté par le quantième de l'année) du montage de la pièce est apposé sur chaque fromage car cette information est utile pour la traçabilité et le suivi du produit.

Les dispositions relatives aux empreintes en relief identifiant les fromages, qui ont été introduites au chapitre « Etiquetage » par le règlement (CE) n° 828/2003 de la Commission, sont déplacées dans le chapitre « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique » du cahier des charges et complétées pour indiquer que les différentes empreintes sont mises en place sur le fromage au moment du montage de la pièce et que les représentations de têtes de vache salers dans le cas des fromages fabriqués avec du lait exclusivement de vaches de race salers sont apposées au moment de la commercialisation par tapis encreur ou mousseline. La dimension et la disposition des représentations de têtes de vache salers sont en outre ajoutées. Ces précisions sont utiles au contrôle et permettent d'avoir une présentation uniforme des produits.

Des paragraphes portant sur l'identification des fromages au moyen d'une marque d'identification, d'une empreinte en relief comportant deux fois le nom de l'appellation, et, pour les fromages fabriqués exclusivement avec du lait de vaches de race salers, d'une empreinte comportant la mention « tradition salers » et des représentations de têtes de vache salers, sont ajoutés au point 3.6 du document unique relatif à l'étiquetage. Il est également introduit au même point du document unique la possibilité pour les fromages de comporter une empreinte portant l'inscription « Ferme de ... ».

Des règles de distribution et de retrait des marques d'identification et des empreintes sont introduites dans le cahier des charges pour assurer leur bonne gestion. Elles prévoient que les marques d'identification et les empreintes sont distribuées à tous les fabricants respectant le cahier des charges et retirées si l'habilitation du fabricant est retirée ou suspendue ou bien si le fromage est déclassé. Cette modification n'est pas reprise dans le document unique.

Rubrique « Méthode d'obtention »

Le cahier des charges développe de nombreux points de la méthode de production pour mieux décrire les conditions de production du lait et de transformation du « Salers », dans le respect des pratiques traditionnelles.

Sous-rubrique « Production du lait »

La disposition indiquant que le « Salers » est fabriqué entre le 15 avril et le 15 novembre et lorsque les animaux sont à l'herbe, introduite par le règlement (CE) n° 828/2003 de la Commission, est complétée dans le cahier des charges en ajoutant que le « Salers » est fabriqué sur l'exploitation agricole avec le lait produit sur celle-ci. Elle se substitue à la référence à une fabrication fermière en buron seulement du 1^{er} mai au 31 octobre mentionnée au chapitre « Lien avec le milieu géographique » du cahier des charges en vigueur. Les burons, lieux traditionnels de fabrication en estive, ont en effet été progressivement abandonnés du fait de l'évolution des structures d'exploitation et de leur modernisation. Cette modification n'est pas reprise dans le document unique.

La référence à prendre en compte pour définir le troupeau d'une seule exploitation, à savoir un numéro unique d'identification délivré par l'Établissement Départemental de l'Élevage, est ajoutée dans le cahier des charges pour faciliter le contrôle. Cette modification n'est pas reprise dans le document unique.

Les règles d'alimentation des vaches laitières sont complétées dans le cahier des charges en précisant la composition de la ration de base des vaches laitières (exclusivement de l'herbe pâturée provenant de l'aire géographique) et en limitant la complémentation à 25 % de la matière sèche ingérée. Ces dispositions sont introduites au point 3.3 du document unique. Elles permettent de garantir que l'alimentation des vaches laitières provient au moins aux trois quarts de l'aire géographique. Certains aliments complémentaires peuvent ne pas provenir de l'aire géographique du fait du relief, des conditions climatiques et de l'altitude qui ne permettent pas leur culture.

Par ailleurs, les aliments autorisés dans la complémentation de la ration de base des vaches laitières sont définis dans une liste positive dans le cahier des charges, ce qui permet de mieux gérer, garantir et contrôler l'alimentation. Une référence à cette liste positive est introduite au point 3.3 du document unique.

Sous-rubrique « Transformation fromagère »

L'AOP « Salers » étant exclusivement fabriquée à la ferme, une interdiction de mise en commun d'un atelier de fabrication entre plusieurs exploitations agricoles est ajoutée dans le cahier des charges pour conforter le fait que le fromage est fabriqué sur l'exploitation agricole, qui est le lieu de la mise en œuvre des savoir-faire traditionnels de fabrication de cette AOP. Cette modification n'est pas reprise dans le document unique.

L'obligation de fabrication au lait entier est complétée dans le cahier des charges par la précision que le lait est « *non normalisé en matière grasse et en protéines* » pour garantir l'absence de mise en œuvre de traitements de standardisation du lait. La disposition résultant de cette modification est reprise au point 3.3 du document unique.

L'obligation de réceptionner immédiatement le lait dans la gerle (récipient en bois, tronconique ou cylindrique, de capacité variable) pendant la traite est introduite dans le cahier des charges pour formaliser les pratiques traditionnelles et s'assurer de leur maintien. La gerle est un récipient traditionnel qui évite un refroidissement trop rapide et trop important du lait et garantit ainsi une bonne température pour le caillage. De plus, il assure un ensemencement naturel du lait. Cette modification n'est pas reprise dans le document unique.

Plusieurs dispositions sont introduites dans le cahier des charges pour encadrer l'utilisation des traitements et additifs pour les fromages en accord avec les pratiques actuelles : liste positive des ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits et au cours de la fabrication ; interdiction de la concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation ; interdiction de la conservation par maintien à une température

négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais ; interdiction de la conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais. Ces précisions visent à éviter que des pratiques futures non encadrées ne viennent porter atteinte aux caractéristiques du « Salers ». Ces modifications ne sont pas reprises dans le document unique.

Une description détaillée des étapes de la fabrication du « Salers » (telles que listées par le règlement (CE) n° 828/2003 de la Commission) est introduite dans le cahier des charges en remplacement de la description succincte figurant dans le cahier des charges en vigueur. Sont ainsi décrits : l'emprésurage dans la gerle (fourchette de température, utilisation exclusive de présure, temps de prise) ; le découpage et le rassemblement du caillé (moment, méthode, outils, objectif) ; le premier pressage (méthode, outil, objectif) ; l'acidification et la maturation (durée, objectif) ; le broyage et le salage dans la masse (méthode, taux de sel, durée, objectif) ; le montage de la pièce (méthode, constitution et dimensions du moule) ; le pressage (outil, durée, méthode). L'encadrement de ces opérations permet de préserver la qualité des fromages et le savoir-faire des fromagers. Les précisions apportées ne modifient pas le mode de fabrication du produit mais permettent de le décrire de façon plus précise et ainsi de consigner les pratiques traditionnelles. Ces modifications ne sont pas reprises dans le document unique.

Sous-rubrique « Affinage »

Il est ajouté dans le cahier des charges que la durée minimale d'affinage est comptabilisée à partir du jour de montage de la pièce. Cette précision est utile au contrôle. Elle est également apportée au point 3.2 du document unique.

Les conditions de température, d'hygrométrie relative et de soins apportés durant la période d'affinage (retournements et essuyages réguliers), enregistrées par le règlement (CE) n° 828/2003 de la Commission, sont reprises dans le cahier des charges. Elles ne sont pas reprises dans le document unique.

Comme pour la sous-rubrique relative à la transformation fromagère, une disposition est introduite dans le cahier des charges pour encadrer l'utilisation des traitements et additifs pour les fromages en accord avec les pratiques actuelles : il s'agit de l'interdiction de la conservation sous atmosphère modifiée des fromages en cours d'affinage. Cette modification n'est pas reprise dans le document unique.

Rubrique « Lien »

La rubrique « Lien avec l'aire géographique » du cahier des charges est réécrite dans sa totalité, en remplacement des rubriques « Historique » et « Lien avec le milieu géographique » du cahier des charges en vigueur, pour faire ressortir de façon plus évidente la démonstration du lien entre le « Salers » et son aire géographique, sans que sur le fond le lien ne soit modifié. Cette démonstration met notamment en évidence la fabrication du fromage pendant la période de pâturage des vaches dans les herbages des terrains essentiellement volcaniques, à partir du lait cru de l'exploitation, avec des matériels spécifiques et selon des méthodes traditionnelles. La référence à la fabrication dans des burons est remplacée dans un contexte historique uniquement.

La nouvelle rédaction du lien figurant dans le cahier des charges est reprise au point 5 du document unique.

Rubrique « Étiquetage »

La taille minimale du nom de l'appellation dans l'étiquetage est ajoutée dans le cahier des charges, de façon à ce que celle-ci soit immédiatement identifiable par le consommateur. Il est également ajouté dans le cahier des charges que le nom de l'appellation d'origine et le symbole AOP de l'Union européenne sont dans le même champ visuel, toujours dans l'objectif d'une meilleure identification par le consommateur. Ces dispositions sont introduites au point 3.6 du document unique.

Un paragraphe interdisant l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant le nom de l'appellation d'origine dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières et de la mention « tradition salers », est ajouté dans le cahier des charges et au point 3.6 du document unique pour éviter les allégations fantaisistes pouvant tromper le consommateur.

5.3. Modifications rédactionnelles

A la rubrique « Service compétent de l'état membre » du cahier des charges, les coordonnées du service compétent sont actualisées.

A la rubrique « Groupement demandeur » du cahier des charges, le nom, les coordonnées et la composition du groupement sont mises à jour.

Ces informations ne sont pas reprises dans le document unique.

A la rubrique « Aire géographique » du cahier des charges et au point 3.4 du document unique, la liste de l'ensemble des étapes qui ont lieu dans l'aire géographique est ajoutée.

A la rubrique « Aire géographique » du cahier des charges, la date de la délimitation de l'aire géographique (le 15 juin 1999) est ajoutée. La liste des communes de l'aire géographique ajoutée est établie sur la base du code officiel géographique de 2020. Il est ajouté que les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO. Ces modifications ne sont pas reprises dans le document unique.

A la rubrique « Références concernant la structure de contrôle » du cahier des charges, le renvoi aux procédures d'agrément pour les produits laitiers, devenues sans objet, est retiré. Il est remplacé par des informations sur les autorités nationales compétentes en matière de contrôle. Ces dispositions ne sont pas reprises dans le document unique.

A la rubrique « Etiquetage » du cahier des charges, les références au logo « INAO » et au sigle « INAO » sont retirées car elles sont devenues sans objet. Elles ne sont pas reprises dans le document unique.

A la rubrique « Exigences nationales » du cahier des charges, la référence au décret national relatif à l'appellation d'origine contrôlée est retirée et un tableau présentant les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation est ajouté. Ces dispositions ne sont pas reprises dans le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

« Salers »

N° UE: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s)

« Salers »

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 « Salers » est un fromage fabriqué au lait de vache, à pâte ferme, pressée et non cuite.

Il se présente sous la forme d'un cylindre marqué aux deux extrémités par un léger renflement, d'un poids de 30 à 50 kilogrammes après un délai minimum d'affinage de trois mois à compter du jour de montage de la pièce.

La pâte est de couleur ivoire à jaune paille. La texture est maillée, caractéristique d'un agglomérat de tome broyée et compactée.

La croûte est sèche, boutonnée, de couleur dorée à ocre, pouvant être naturellement fleurie de moisissures rouges, orangées et jaunes.

Le « Salers » exprime une richesse et une grande variété d'arômes, avec une prépondérance de notes lactiques (beurre, crème fermentée), végétales (alliacés, herbe, foin), fruitées (agrumes, noix, noisette).

Il contient au minimum 44 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 58 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La ration de base de l'alimentation des vaches laitières provient de l'aire géographique et est exclusivement constituée d'herbe pâturée.

La complémentation de la ration de base de l'alimentation des vaches laitières est limitée à 25 % de la matière sèche ingérée. Seules les matières premières précisées dans une liste positive sont autorisées.

Ces dispositions permettent d'assurer que l'alimentation des vaches laitières provient au moins aux trois quarts de l'aire géographique. Certains aliments complémentaires peuvent ne pas provenir de l'aire géographique du fait du relief, des conditions climatiques et de l'altitude qui ne permettent pas leur culture.

Les fromages sont fabriqués exclusivement avec du lait de vache entier, non normalisé en matière grasse et en protéines, mis en œuvre à l'état cru.

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

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

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Salers » comporte, dans le même champ visuel :

- l'indication du nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

L'identification des fromages est assurée par une marque d'identification apposée sur le fromage et par une empreinte en relief comportant deux fois le nom de l'appellation sur une face du fromage. Par ailleurs, tous les fromages peuvent comporter une empreinte en relief portant l'inscription « Ferme de ... » sur une face du fromage.

Les fromages « Salers » provenant de la transformation de lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers comportent, en outre, une empreinte en relief comportant la mention « tradition salers », ainsi que des représentations de têtes de vache salers sur le côté des fromages.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- de la mention « tradition salers ».

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

Département de l'Aveyron

Communes prises en totalité : Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Département du Cantal

Cantons pris en totalité : Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes.

Communes prises en totalité : Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuèjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet, Ytrac.

Communes prises en partie : Mentières (section B 1 n° 122 et 146 ; section ZM n° 25, 29, 33 et 40 ; section ZP n° 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 et 31 ; section ZK n° 3, 40 et 41) ; Neuvéglise-sur-Truyère (territoire des communes déléguées de Neuvéglise et Oradour) ; Saint-Flour (section AE n° 110, 112 à 114, 116 et 117 ; section AH n° 380) ; Saint-Mamet-la-Salvetat (section B 2 n° 281, 282 et 286) ; Vieillespesse (section C 2 n° 100, 102 et 117 ; section ZX n° 20) ; Ydes (section AP n° 222).

Département de la Corrèze

Commune prise en totalité : Rilhac-Xaintrie.

Commune prise en partie : Pandrignes (section B 3 n° 513, 514, 531, 534 à 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Département de la Haute-Loire

Commune prise en partie : Lubilhac (section E 2 n° 277, 289 à 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Département du Puy-de-Dôme

Communes prises en totalité : Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbelex.

Commune prise en partie : Sayat (section AO n° 19, 20, 33 et 226).

5. Lien avec l'aire géographique

Le « Salers » est un fromage d'une grande richesse aromatique liée à sa fabrication pendant la période de pâturage des vaches dans les herbages des terrains essentiellement volcaniques, à partir du lait cru de l'exploitation. La fabrication fait également appel à des matériels spécifiques (gerle, presse-tome) ainsi qu'à des méthodes traditionnelles, qui confèrent au « Salers » sa texture et sa croûte caractéristiques ainsi que sa capacité de conservation.

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Salers » correspond globalement au massif du Cantal, qui culmine au Plomb du Cantal à 1 855 m. Le climat est de type montagnard, humide et frais avec des précipitations importantes qui dépassent 1 000 mm par an. Les sols sont essentiellement d'origine volcanique et possèdent une bonne capacité de rétention de l'eau, favorable à une pousse importante et continue de l'herbe du printemps à l'automne.

L'herbe est en effet prépondérante dans l'occupation du territoire agricole. Les terrains volcaniques, riches en acides phosphorique, potasse et magnésie, associés à une pluviométrie importante, contribuent au développement de riches herbages où pousse une flore spontanée, variée, originale et aromatique, avec des plantes telles que le fenouil des Alpes, l'alchémille ou le gaillet vrai.

Les fromages produits dans l'aire géographique étaient déjà réputés à l'époque romaine et ont rythmé la vie rurale pendant des siècles. Obtenu essentiellement pendant l'estivage des bêtes, le « Salers » était élaboré dans des « burons », constructions traditionnelles de pierre servant à la fois d'habitation, d'atelier de fabrication et de cave, avec le lait des vaches traitées deux fois par jour et nourries à partir des pâturages d'altitude riches en flores variées. À l'automne, les fromages élaborés en estive étaient généralement vendus à des marchands situés dans les vallées, qui en prolongeaient l'affinage dans leurs caves puis les vendaient à des intermédiaires qui les transportaient sur les lieux de consommation. La fabrication de « Salers » était ainsi un moyen de conserver et de reporter le lait sur de longues périodes.

La dénomination « Salers » a été reconnue en appellation d'origine par décret du 21 décembre 1961.

Au fil du temps, les principes d'une fabrication du « Salers » à la ferme seulement durant la période de pâturage, avec des techniques et du matériel traditionnels, se sont maintenus.

Ainsi, le « Salers » est aujourd'hui fabriqué sur l'exploitation agricole, à la suite de la traite, à partir de lait cru provenant des vaches d'un seul troupeau, entre le 15 avril et le 15 novembre, lorsque les animaux sont à l'herbe.

Le caillage du lait est effectué dans une cuve en bois appelée « gerle ». Le caillé est découpé puis pressé plusieurs fois au presse-tome pour éliminer un maximum de sérum et augmenter l'extrait sec. La tome obtenue est alors laissée au repos pour s'acidifier et mûrir pendant plusieurs heures. Elle est ensuite broyée et salée dans la masse. Après une phase de maturation au sel, elle est tassée manuellement dans le moule pour monter la pièce de fromage. Cette pièce est ensuite pressée progressivement, pendant 2 jours environ, avec des retournements réguliers pour régulariser l'égouttage.

L'affinage dure trois mois minimum à compter du jour de montage de la pièce. Il est réalisé dans des caves fraîches et humides, les fromages étant retournés et frottés régulièrement.

Le « Salers » est un fromage de grand format de 30 à 50 kg, avec un taux élevé de matière sèche de 58 % minimum, fabriqué à la ferme à partir de lait cru et affiné trois mois minimum. Sa pâte pressée non cuite présente une texture maillée et sa croûte a un aspect boutoné.

Fruit de pratiques et savoir-faire séculaires, les méthodes traditionnelles de production du lait, de fabrication et d'affinage du « Salers » permettent d'obtenir un fromage de garde d'une grande richesse et diversité aromatiques, avec une prépondérance de notes lactiques, végétales et fruitées.

Les propriétés des sols volcaniques de l'aire géographique, associées à une pluviométrie importante, assurent une pousse de l'herbe abondante et continue du printemps à l'automne. La fabrication du « Salers », limitée à la période de pâturage des vaches laitières, tire le meilleur parti de cette ressource : nourries à base d'herbe pâturée, les vaches consomment une flore variée et aromatique qui contribue à parfumer le lait et par conséquent le « Salers » qui en est issu.

La mise en œuvre du lait à l'état cru, aussitôt après la traite, préserve la microflore bactérienne du lait, ce qui contribue également à la richesse aromatique du « Salers ».

La gerle, dans laquelle s'effectuent les premières opérations de transformation du lait jusqu'à la découpe du caillé, occupe une place essentielle dans la spécificité du « Salers », du fait de l'écologie microbienne permise par le bois dont elle est constituée. Elle assure un ensemencement naturel du lait, propre à chaque atelier de fabrication, qui confère au fromage son goût unique.

La longue durée d'acidification et de maturation de la tome favorise le développement des ferments lactiques présents dans le lait.

L'égouttage du fromage, à travers le pressage de la tome au presse-tome puis le pressage de la pièce en moule, permet d'obtenir une pâte pressée non cuite au taux de matière sèche élevée, gage d'une bonne conservation du fromage par la suite.

Le broyage de la tome entre les deux pressages confère à la pâte sa texture maillée.

L'action des microorganismes et des enzymes présents sur la surface et à l'intérieur du fromage développe lors de l'affinage toute une palette d'arômes. Les soins apportés durant cette période permettent au « Salers » d'acquiescer sa croûte boutonée caractéristique.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e
