



# Cahier des charges

## *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*

enregistrée comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 19 janvier 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 16 juillet 2003, 8 juillet 2008, 20 septembre 2012, 1<sup>er</sup> mai 2017, 11 novembre 2020 et du 14 avril 2021.

### Section 1 Dispositions générales

#### Article 1 Nom et protection

<sup>1</sup> *Tête de Moine* ou *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, Appellation d'origine protégée (AOP) (ci-après *Tête de Moine*).

<sup>2</sup> Le terme « rosette » utilisé en combinaison avec l'appellation d'origine est également protégé.

#### Article 2 Aire géographique

L'aire géographique comprend la région de montagne et d'estivage (comprise dans la région de montagne) des districts des Franches-Montagnes, de Porrentruy, de la Commune de Saulcy ainsi que de l'arrondissement du Jura bernois à l'exception des communes de Nods, Diesse, Lamboing, Prêles et de la Neuveville.

### Section 2 Description du produit

#### Article 3 Caractéristiques physiques

La *Tête de Moine* est un fromage gras à pâte mi-dure au lait cru.

Matière première:	lait cru
Forme:	meule cylindrique ou très légèrement bombée
Croûte :	ferme, emmorgée, grainée, humide et saine
Couleur:	brun-rouge
Hauteur:	70 à 100 pour cent tout au plus du diamètre
Diamètre:	10 à 15 cm
Poids:	0,7 à 2 kg

Ouverture:	de 1 à 8 mm, plutôt rare, petites fentes isolées
Pâte/Texture :	fine, se prêtant au raclage et à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle, homogène, légèrement humide et adhésive, crémeuse. La pâte fond rapidement en bouche.
Teneur en matière grasse:	au minimum 510 g/kg et au maximum 540 g/kg en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES), de préférence en moyenne 525 g/kg et au minimum 315 g/kg en poids de matière grasse dans le fromage.
Sel:	au maximum: 25 g/kg de fromage
Additifs et ingrédients:	aucun
Raclabilité :	Les rosettes obtenues avec une girole ou avec un instrument similaire doivent rester compactes.
Rosettes:	La <i>Tête de Moine</i> n'est généralement pas coupée, mais raclée au moyen de la girole ou d'un instrument similaire pour obtenir des rosettes, telles que représentées sur l'étiquette à l'article 20.
Forme distinctive:	Critères cumulatifs entrant dans le champ de protection du produit: Fromage à pâte mi-dure de forme cylindrique qui peut être légèrement bombée et dont la hauteur représente 70-100% du diamètre avec un poids maximal de 3 kg tel que représenté sur les logos à l'art. 23. Critère absolu et réservé : la rosette de <i>Tête de Moine</i> telle que présentée sur les logos à l'art. 23.

#### **Article 4** Caractéristiques organoleptiques

Saveur/Odeur:	saveur franche et aromatique, plus marquée au fur et à mesure de la maturation. En général faible odeur de croûte et de champignon.
Goût:	lactique acidifié, avec en général faible arôme de croûte et de foin. Moyennement salé et légèrement piquant.

### **Section 3 Description de la méthode d'obtention du produit**

#### **Article 5** Fourrages grossiers, généralités

<sup>1</sup> Le 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation ou des pâturages communaux attenants.

<sup>2</sup> L'emploi de la somatotropine, d'urée, de produits contenant de l'urée, de farines animales, de fourrages à base de plantes génétiquement modifiées et d'hormones de croissance ou de produits du même type est interdit.

<sup>3</sup> La distribution de fourrages ensilés de tous types (balles enrubannées incluses) est interdite toute l'année à l'ensemble du bétail.

<sup>4</sup> Durant la période d'affouragement en vert, les vaches laitières doivent être mises au moins 120 jours en pâture.

## **Article 6** Fourrages autorisés pendant le régime vert

<sup>1</sup> Sont autorisés comme fourrages durant la période d'affouragement en vert:

- a) L'herbe.
- b) Les céréales fauchées en vert y compris le maïs.
- c) Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette et les autres fourrages annuels semblables.
- d) Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains.
- e) Les feuilles et collets de betteraves fraîches. La distribution de ces aliments doit intervenir dans les 24 heures suivant la coupe.

<sup>2</sup> L'utilisation des fourrages cités à l'al. 1, à l'exception de la lettre d), est interdite après le 1er décembre jusqu'au début de l'affouragement en vert de l'année suivante.

## **Article 7** Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert

Sont autorisés comme aliments complémentaires :

- a) Le foin, le regain, la paille.
- b) Le son de blé, les marcs de fruits, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées et non réhydratées.
- c) Les balles de céréales et le duvet d'avoine.
- d) Les fourrages verts séchés artificiellement (herbe, maïs vert et céréales fauchées en vert) sous forme de fourrages secs hachés, de cubes ou de briquettes, de même que les résidus desséchés d'épis de maïs.

## **Article 8** Fourrages autorisés pendant le régime sec

<sup>1</sup> Le foin et le regain qui constituent la ration de base doivent être sains, ne pas avoir subi une fermentation excessive et ne pas être moisis. A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base.

<sup>2</sup> Le conditionnement en balles haute densité est autorisé seulement si ces dernières sont entreposées sur un fond sec, à l'abri de la pluie et des risques de condensation.

<sup>3</sup> En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre de bonne qualité.

<sup>4</sup> Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, à raison d'un maximum de 15 kg par vache et par jour au total, doivent être propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, elles doivent être préparées chaque jour; elles peuvent être mélangées, sur une aire propre, à du fourrage sec haché. Les coupe-racines et les autres ustensiles utilisés doivent être tenus propres.

<sup>5</sup> Les pommes de terre nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains sont autorisés. Afin de prévenir leur germination, seuls les produits autorisés pour les

pommes de terre de consommation peuvent être utilisés aux mêmes doses.

<sup>6</sup> Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées non réhydratées ainsi que les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support) peuvent être affouragés.

#### **Article 9** Aliments concentrés

<sup>1</sup> Sont autorisés comme aliments concentrés pour les vaches laitières:

- a) Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de meunerie de qualité irréprochable.
- b) Les fourrages verts séchés artificiellement qui n'ont pas été surchauffés.
- c) Les pommes de terre séchées.
- d) Les graines oléagineuses sous formes de graines, d'huile ou de tourteaux, les farines d'extraction et les féveroles; pour les résidus d'extraction d'huile de graines de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache.
- e) Les mélanges préparés avec les aliments mentionnés aux let. a, b, c et d du présent alinéa.

<sup>2</sup> Il est interdit d'humecter les aliments concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés à des betteraves, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales immédiatement avant la distribution.

#### **Article 10** Livraison du lait

Le lait doit être livré une ou deux fois par jour. En cas d'une seule livraison, il doit être stocké à la ferme à une température maximale de 18 °C.

#### **Article 11** Conditions générales de fabrication

<sup>1</sup> Pour l'origine du lait, l'emplacement des bâtiments d'exploitation est déterminant. Afin de garantir une traçabilité sans faille, les fromageries tiennent un registre de leurs entrées de lait.

<sup>2</sup> La bactofugation et l'ultrafiltration sont interdites. Les seules techniques de standardisation du taux de matière grasse autorisées sont l'écémage naturel, la centrifugation ou la réincorporation de crème de lactosérum exclusivement issue de sa propre fabrication de *Tête de Moine*.

<sup>3</sup> Les ateliers de fabrication doivent être certifiés d'après une des normes d'assurance de la qualité. Les exploitations agricoles qui transforment du lait doivent disposer au minimum d'un numéro d'autorisation.

#### **Article 12** Présures, cultures et additifs

<sup>1</sup> L'ensemencement du lait de fabrication doit être réalisé :

- de manière indirecte avec des levains d'exploitation ou des cultures d'exploitation fabriquées à partir de cultures mères recommandées pour la *Tête de Moine* et

- de manière directe ou indirecte avec la culture de certification d'origine.

Le groupement demandeur dresse une liste des cultures mères recommandées en accord avec Agroscope.

<sup>2</sup> L'emploi d'organismes génétiquement modifiés et de produits issus de tels organismes est interdit.

<sup>3</sup> Tout additif est interdit.

#### **Article 13** Procédé de fabrication

<sup>1</sup> Si le lait est refroidi à une température entre 8 et 18 °C, il doit être transformé dans un délai maximum de 18 heures après la traite la plus ancienne. Si le lait est refroidi à une température inférieure à 8°C, il doit être transformé dans un délai maximum de 24 heures après la traite la plus ancienne.

<sup>2</sup> Le lait doit être transformé dans des cuves en cuivre.

<sup>3</sup> Le fromage doit être fabriqué avec du lait de qualité fromagère n'ayant pas été chauffé à plus de 40 °C ou n'ayant pas subi de traitement mécanique semblable.

<sup>4</sup> Le caillé est chauffé à une température comprise entre 46 et 53 °C, puis pressé.

<sup>5</sup> Les meules sont immergées dans un bain de saumure pendant au moins 12 heures. La durée du saumurage est adaptée selon la teneur en sel souhaitée.

#### **Article 14** Procédé d'affinage

<sup>1</sup> Pour provoquer la formation de la morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement, pendant la maturation, avec des bactéries de *Brevibacterium linens* et de l'eau ou de l'eau salée. En cas de besoin, l'addition de levure naturelle ou d'autres cultures est possible, si elles sont recommandées par une instance fédérale compétente, p.ex. Agroscope.

<sup>2</sup> Les fromages sont affinés sur des planchettes en épicea.

<sup>3</sup> Pendant l'entreposage, la température de cave idéale est comprise entre 13 et 14 °C. Pour la maturation normale, l'humidité relative de l'air doit avoisiner 90 %.

<sup>4</sup> Chaque meule de *Tête de Moine* doit avoir été affinée au moins 75 jours dans l'aire géographique. La mention RESERVE peut être utilisée pour les fromages avec une durée d'affinage minimale de 4 mois et EXTRA pour les fromages avec une durée d'affinage minimale de 6 mois.

### **Section 4 Conditions spécifiques à la *Tête de Moine fermière***

#### **Article 15** Exigences concernant l'utilisation de la dénomination *Tête de Moine fermière*

La mention *fermière* est réservée à un fromage fabriqué par un exploitant ne traitant que les laits de sa propre exploitation ou une unité de production sur le lieu même de celle-ci et remplissant les conditions supplémentaires suivantes :

- a) Le lait utilisé pour la fabrication provient de vaches élevées dans le respect de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Les vaches sont non écornées. Seules les vaches ayant été écornées présentes sur l'exploitation ou l'unité de production avant l'agrément en fabrication fermière sont tolérées.

- b) La production du lait destiné à la fabrication de *Tête de Moine fermière* doit se dérouler entre avril et octobre, exclusivement lorsque les herbages permanents sont suffisants pour constituer le fourrage de base du bétail laitier. La pâture doit représenter au minimum 75 % de la ration calculée en matière sèche (MS). Le reste de la ration, soit au maximum 25 % de la ration calculée en matière sèche (MS), doit être conforme aux dispositions du cahier des charges et de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique.

#### **Article 16** Fabrication de la *Tête de Moine fermière*

<sup>1</sup> La fabrication doit se dérouler entre avril et octobre. Elle est limitée à 500 l par jour et par exploitation ou par unité de production.

<sup>2</sup> La fabrication est réalisée avec du lait entier (non écrémé) dans une cuve en cuivre d'une capacité maximale de 500 l qui ne peut être utilisée qu'une seule fois par 24 heures pour la fabrication de *Tête de Moine fermière*. La cuve est chauffée grâce à un feu de bois (provenant de l'aire géographique de la *Tête de Moine*) situé directement dessous.

<sup>3</sup> Le chauffage du caillé doit atteindre une température comprise entre 44 et 53°C.

<sup>4</sup> L'utilisation de toiles pour le soutirage du grain est obligatoire.

<sup>5</sup> La saumurage s'effectue sur la site de fabrication.

<sup>6</sup> La durée minimale d'affinage est de 100 jours.

### **Section 5** Test du produit final

#### **Article 17** Taxation

Tout fromage produit dans le but d'obtenir l'appellation *Tête de Moine* doit être soumis à deux appréciations :

- a) La taxation par la commission de taxation nommée par le groupement demandeur selon les dispositions du manuel de contrôle.
- b) La libération pour la vente par le fabricant ou l'affineur.

#### **Article 18** Première appréciation ou taxation

<sup>1</sup> La première appréciation est effectuée par la commission de taxation sur des fromages âgés de 45 à 75 jours selon les dispositions du manuel de contrôle.

<sup>2</sup> Les fromages sélectionnés pour la taxation seront appréciés conformément à l'art. 3. Les principaux critères sont les suivants :

- a) Caractéristiques optiques extérieures
- b) Texture
- c) Ouverture

d) Saveur / Goût

<sup>3</sup> L'évaluation est effectuée sur une échelle de 5 points par critère. Pour porter la dénomination *Tête de moine* le fromage doit obtenir un minimum de 18 points, sans aucun critère avec un pointage inférieur à 4.

**Article 19** Deuxième appréciation

La libération pour la vente des fromages jugés conformes par la commission de taxation se fait sous la responsabilité du fabricant ou de l'affineur. Le fabricant conserve au minimum une demi-meule de fromage témoin par charge de production (production d'une cuve). Afin de pouvoir libérer la charge de production, le fromage témoin doit être évalué et répondre aux critères de taxation.

**Article 20** Utilisation de la dénomination *Tête de Moine*

<sup>1</sup> L'appellation *Tête de Moine* est réservée au fromage vendu sous forme de meules entières, de demi-meules ou de rosettes présentées en barquettes. La *Tête de Moine* doit être revêtue de sa croûte typique, exception faite des surfaces de coupe et du fromage présenté sous forme de rosettes.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires contenant de la *Tête de Moine* peuvent porter l'indication « à la *Tête de Moine* » ou toute indication similaire en complément à la dénomination spécifique du produit fini aux conditions suivantes :

- a) La dénomination spécifique de la denrée alimentaire doit précéder l'appellation « *Tête de Moine* » ;
- b) L'appellation *Tête de Moine* ou son logo ne doivent pas figurer dans un format plus grand que la dénomination de la denrée alimentaire ;
- c) Sous réserve de la lettre d, la denrée alimentaire ne peut pas contenir d'autre fromages ;
- d) Les mélanges de fromage pour la fondue et pour la fondue prête à l'emploi doivent être composés au moins de 25 % de *Tête de Moine*.

**Article 21** Commercialisation des fromages déclassés

<sup>1</sup> Les fromages ne répondant pas aux exigences qualitatives de l'appellation *Tête de Moine* ne peuvent pas porter la dénomination protégée. Ils doivent être vendus de telle sorte qu'ils ne puissent être consommés que sous une forme transformée, notamment comme fromage fondu. Ils doivent être commercialisés sans leur croûte.

<sup>2</sup> Les affineurs tiennent un registre de l'utilisation des fromages déclassés.

## **Section 6** Etiquetage et certification

**Article 22** Marque de traçabilité

<sup>1</sup> A la fromagerie, il est apposé, sur chaque meule, une marque de caséine indiquant au moins le numéro d'autorisation de la fromagerie et la date de fabrication.

<sup>2</sup> Cette marque de caséine est vendue par le groupement demandeur à chaque fabricant de *Tête de Moine*. Le prix couvre, d'une part, ses frais de production et de distribution et, le cas échéant, ceux de certification, de défense et de promotion de base de la *Tête de Moine*.

## Article 23 Étiquetage

<sup>1</sup> Les dispositions minimales d'identification pour les meules, les demi-meules et les rosettes préemballées sont l'utilisation des logos officiels suivants:



<sup>2</sup> Les mentions RESERVE, EXTRA et fermière figurent dans le bandeau situé au bas du logo.

<sup>3</sup> Les logos officiels doivent être appliqués sous forme d'étiquette sur les meules ou demi-meules et avoir un diamètre minimal de 8 cm. Les étiquettes sont vendues exclusivement par le groupement demandeur à chaque fabricant de *Tête de Moine*. Le prix couvre, d'une part, ses frais de production et de distribution et, le cas échéant, ceux de certification, de défense et de promotion de base de la *Tête de Moine*.

<sup>4</sup> Les logos officiels appliqués sur les rosettes préemballées doivent avoir un diamètre minimal de 2 cm et être situés sur la face visible de l'emballage pour le consommateur au point de vente.

<sup>5</sup> Des signes de qualité relatifs aux désignations au sens de la loi fédérale sur l'agriculture peuvent figurer sur les logos officiels. Ils doivent être clairement séparés du signe AOP, positionnés de la même manière sur la partie droite des logos officiels et avoir la même taille.

## Article 24 Organisme de certification

<sup>1</sup> La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES N°. 0054.

<sup>2</sup> Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de la *Tête de Moine* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.