

FOURME D'AMBERT

Décret du 22 février 2002

Art. 1er. - L'appellation d'origine contrôlée « Fourme d'Ambert » est réservée aux fromages répondant aux dispositions du présent décret et aux usages locaux, loyaux et constants.

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme d'Ambert » est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 centimètres à 21 centimètres de hauteur, de 12,5 à 14 centimètres de diamètre et d'un poids de 1,9 à 2,5 kilogrammes à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée.

La croûte est sèche, fleurie de couleur gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés. La pâte de couleur blanche à crème présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti de couleur bleue à verte.

La teneur en matière grasse est de 50 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme d'Ambert » qu'à partir du vingt-huitième jour à compter de la date d'emprésurage.

Un règlement d'application homologué par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris sur proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine, précise les modalités d'application du présent décret.

Art. 2. - La production du lait, la fabrication, l'affinage des fromages et leur conservation dans le respect du délai fixé au cinquième alinéa de l'article 1er ci-dessus doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Puy-de-Dôme

Canton d'Ambert : la totalité du canton.

Canton d'Arlanc : la totalité du canton.

Canton de Cunlhat : la totalité du canton.

Canton d'Olliergues : la totalité du canton.

Canton de Saint-Amant-Roche-Savine : la totalité du canton.

Canton de Saint-Anthème : la totalité du canton.

Canton de Saint-Germain-l'Herm : la totalité du canton.

Canton de Viverols : la totalité du canton.

Canton de Billom : les communes de Bongheat, Mauzun, Montmorin.

Canton de Bourg-Lastic : la totalité du canton.

Canton de Royat : les communes de Chanat-la-Mouteyre, Durtol, Orcines.

Canton d'Aubière : la commune de Romagnat.

Canton de Beaumont : la commune de Saint-Genès-Champanelle.

Canton de Gerzat : la commune de Sayat.

Canton d'Herment : la totalité du canton.

Canton de Rochefort-Montagne : la totalité du canton.

Canton de Saint-Amant-Tallende : les communes d'Aydat, Chanonat, Cournols, Olloix, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saulzet-le-Froid, Le Vernet-Sainte-Marguerite.

Canton de Saint-Dier-d'Auvergne : la totalité du canton.

Canton de Vic-le-Comte : les communes d'Isserteaux, Manglieu, Pignols, Sallèdes.

Canton d'Ardes : la totalité du canton.

Canton de Besse-et-Saint-Anastaise : la totalité du canton.

Canton de Champeix : les communes de Clémensat, Courgoul, Creste, Grandeyrolles, Ludesse, Montaigut-le-Blanc, Saint-Floret, Saint-Nectaire, Saint-Vincent, Saurier, Tourzel-Ronzières, Verrières.

Canton d'Issoire : la commune de Vodable.

Canton de Jumeaux : les communes de Champagnat-le-Jeune, La Chapelle-sur-Usson, Esteil, Peslières, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Valz-sous-Châteauneuf.

Canton de La Tour-d'Auvergne : la totalité du canton.

Canton de Saint-Germain-Lembron : la commune de Saint-Gervazy.

Canton de Sauxillanges : les communes de Bansat, Chaméane, Egliseneuve-des-Liards, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Jean-en-Val, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Sauxillanges, Sugères, Vernet-la-Varenne.

Canton de Tauves : la totalité du canton.

Canton de Combronde : la commune de Combronde.
Canton de Manzat : la totalité du canton.
Canton de Menat : les communes de Blot-l'Eglise, Lisseuil, Menat, Neuf-Eglise, Pouzol, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Pardoux, Saint-Rémy-de-Blot, Servant, Teillet.
Canton de Montaigut : la totalité du canton.
Canton de Pionsat : la totalité du canton.
Canton de Pontaumur : la totalité du canton.
Canton de Pontgibaud : la totalité du canton.
Canton de Riom-Ouest : les communes d'Enval, Volvic.
Canton de Riom-Est : la commune de Châtelguyon.
Canton de Saint-Gervais-d'Auvergne : la totalité du canton.
Canton de Châtelton : les communes de Châtelton, Lachaux, Paslières, Puy-Guillaume, Ris.
Canton de Courpière : la totalité du canton.
Canton de Lezoux : les communes de Néronde-sur-Dore, Orléat, Peschadoires.
Canton de Saint-Rémy-sur-Durolle : la totalité du canton.
Canton de Thiers : la totalité du canton.

Département du Cantal

Canton de Saint-Flour - Nord : la totalité du canton.
Canton de Saint-Flour - Sud : la totalité du canton.
Canton de Murat : la totalité du canton.
Canton d'Allanche : la totalité du canton.
Canton de Condat : la totalité du canton.

Département de la Loire

Canton de Saint-Georges-en-Couzan : les communes de Chalmazel, Jeansagnière, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.
Canton de Montbrison : les communes de Lérigneux, Roche.
Canton de Noirétable : les communes de La Chamba, La Chambonie.

Art. 3. - Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.

Cette mesure peut faire l'objet d'une dérogation pour les périodes de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles reconnus par les services de l'Institut national des appellations d'origine après avis de la commission « Agrément conditions de production ».

Les aliments autorisés sont tous les fourrages, exclusion faite des crucifères.

L'herbe pâturée, fanée, préfanée ou ensilée doit être la base de l'alimentation.

Hors période de pâturage, une part de la ration de base doit être constituée de foin, tel que défini dans le règlement d'application.

La composition de l'alimentation doit être conforme aux dispositions définies dans le règlement d'application.

L'élevage en stabulation permanente exclusive pendant la période de pâturage de même que l'élevage hors sol sont interdits.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire.

Les conditions de production, de conservation et d'utilisation des aliments ainsi que leur provenance et l'ensemble des éléments définissant l'environnement général des exploitations productrices sont fixées, en tant que de besoin, dans le règlement d'application.

Après la traite, le lait est stocké en tank réfrigéré.

Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne.

Dans le cas particulier des productions fermières, il est utilisé le lait de deux traites successives maximum, la première étant réfrigérée pour sa conservation.

Art. 4. - La première intervention, pour la transformation du lait en fromage, a lieu dans les 24 heures après réception à l'atelier dans les conditions détaillées au règlement d'application.

En production fermière, l'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne.

Le persillage de la pâte du fromage est obtenu par l'ensemencement en *Penicillium roqueforti*.

Tout additif ou auxiliaire de fabrication autre que présure, *Penicillium roqueforti*, chlorure de calcium, sel, ferments d'acidification et de surface, levures, est interdit.

La normalisation en matière grasse et l'homogénéisation du lait sont autorisées, la normalisation de la matière protéique est interdite.

La maturation primaire du lait ainsi que le traitement thermique sont autorisés et définis, en tant que de besoin, dans le règlement d'application.

En production fermière, la fabrication du fromage s'effectue avec du lait cru et entier non normalisé en protéines et matière grasse.

L'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 30°C et 35°C. Il est réalisé à l'aide de présure exclusivement.

Les différentes étapes qui interviennent ensuite sont le découpage du « coagulum ou caillé », le brassage, la mise en moule, l'égouttage, le salage réalisé en fin d'égouttage. Elles sont définies dans le règlement d'application.

Le piquage destiné à aérer la pâte du fromage pour favoriser le développement du *Penicillium roqueforti* est réalisé à partir du quatrième jour après emprésurage à une température de salle de 6 à 15°C.

Art. 5. - Après piquage suit une période d'affinage de 17 jours minimum en cave ou hâloir, à une température comprise entre 6 et 12°C et une hygrométrie comprise entre 90 à 98 % d'humidité relative.

Les fromages sont ensuite conservés dans une salle à une température comprise entre 0 et 6°C tant que le délai fixé au cinquième alinéa de l'article 1er ci-dessus n'est pas atteint.

Le report du caillé ou fromage blanc par quelque moyen que ce soit est interdit.

Art. 6. - Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme d'Ambert », les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues par le décret du 15 novembre 1993 susvisé et son arrêté d'application.

Art. 7. - Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, notamment une comptabilité journalière comportant les entrées et les sorties de lait et fromages ou tout autre document comptable équivalent.

Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, portant notamment les indications suivantes : date de piquage, nombre de fromages et indication des lots, date de sortie des caves ou hâloir après période d'affinage.

Art. 8. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme d'Ambert » comporte le nom de l'appellation d'origine contrôlée inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention « Appellation d'origine contrôlée » et le nom de l'appellation sont obligatoires dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine contrôlée est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

Art. 9. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Fourme d'Ambert » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 10. - Le décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert » ou « Fourme de Montbrison » est abrogé.

Art. 11. - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

