



REGLEMENT D'APPLICATION relatif à l'appellation d'origine contrôlée « FOURME D'AMBERT »

Article 1

Le présent règlement vise à préciser les modalités d'application du décret relatif aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme d'Ambert ».

Article 2

Hors période de pâturage, le foin représente au minimum 3 kg de matière sèche par vache laitière et par jour, en moyenne, sur le troupeau laitier.

Les compléments et additifs autorisés sont :

- a) Toutes les céréales et leurs sous-produits.
- b) Les épis de maïs
- c) Tous les tourteaux sans addition d'urée.
- d) La luzerne déshydratée, la pulpe de betterave déshydratée, le lactosérum, la mélasse, les graines protéagineuses et oléagineuses.
- e) Le sel, les minéraux, les oligo-éléments, les vitamines.

Tout additif visant à modifier directement la composition du lait est interdit.

Article 3

Le lait coagulé obtenu dit « coagulum ou caillé » est divisé par découpage en grains d'environ 1 centimètre à 2 centimètres de côté donnant un grain dit « grain de maïs » en fin de travail en cuve.

Le mélange caillé-sérum subit une série de brassages et de repos jusqu'à obtention d'un grain suffisamment égoutté.

Une partie du sérum peut être soutirée avant moulage.

La mise en moule s'effectue après un premier égouttage sur tapis ou système équivalent pour la production fermière.

L'égouttage en salle dont la température est comprise entre 18°C et 25°C est réalisé sans pressage, par retournements pendant 24 à 48 heures.

Le salage est réalisé en fin d'égouttage après démoulage en saumure et/ou au sel sec.

Article 4

Chaque atelier ou entreprise fournit un état de sa production en fin d'année au Syndicat de Défense de l'Appellation. Le Syndicat de Défense adresse chaque année à l'Institut National des Appellations d'Origine un courrier concernant notamment les données statistiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme d'Ambert ».