



Cahier des charges

Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse

enregistrés comme appellation d'origine protégée

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 26 mars 2004, modifiée par les décisions du 19 décembre 2007, 28 juillet 2009, 19 mai 2011, 1^{er} juillet 2014, 15 avril 2016 et du 19 juin 2018.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Berner Alpkäse, appellation d'origine protégée (AOP)
Berner Hobelkäse, appellation d'origine protégée (AOP)

Article 2 Aire géographique

¹ La zone de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage sises dans la zone d'estivage des districts administratifs suivants : Oberhasli, Interlaken, Thoun, Frutigen, Saanen, Obersimmental et Nidersimmental, ainsi que les exploitations d'estivage ci-après sises en dehors de l'Oberland bernois, lesquelles fabriquent par tradition *Berner Alpkäse*, dont l'exploitation principale exploitée toute l'année se trouve dans le canton de Berne et dont l'activité principale est exercée dans ce canton :

N° d'agrément	Nom de l'alpage	Commune	Canton
1201	Rämisgummen	Eggiwil	BE
5201	Baumgarten	Schangnau	BE
5202	Obere Mastweid	Schangnau	BE
5701	Geissshalden	Trub	BE
8001	Tannisboden	Flühli	LU
8002	Gross Imbrig	Marbach	LU
1802	Diablerets/Lengmatte	Ormont-Dessus	VD
8004	La Cru(v)az	Ormont-Dessus	VD
8007	Combettaz	Rougemont	VD
8008	Forclaz	Rougemont	VD
8009	Lévanchy	Rougemont	VD
8010	Martigny	Rougemont	VD
8012	La Raye	Rougemont	VD
8013	Savigny	Rougemont	VD
8017	Combe	Rougemont	VD
9001	Grön / Seeberg	Rüschegg	BE
5068	Les Brenlaires	Château d'Oex	VD
5203	Lutherschwendi	Eggiwil	BE

5204	Scheidzaun-Hubel	Schangnau	BE
8016	Les Parchets	Rougemont	VD
8022	Les Poises	Château d'Oex	VD
8024	Petit Chalet Vieux	Ormont-Dessus	VD
8025	Marnex	Ormont-Dessus	VD
8026	Le Creux / Métraillaz /Les Buges	Ormont-Dessus	VD
5064	Obere Welschweid (Ahorni)	Jaun	FR

² Les districts de l'Oberland Bernois énumérés à l'al. 1 et le district de Konolfingen constituent la zone d'affinage.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ *Berner Alpkäse* est un fromage au lait d'alpage cru, avec une croûte morgée ferme, saine et soignée (cicatrices). Rond, il présente un diamètre de 28 à 48 cm et un poids de 5 à 16 kg.

² *Berner Hobelkäse* est un fromage extra-dur à rebibes à la croûte ferme recouverte d'une pellicule naturelle de graisse. *Berner Hobelkäse* est uniquement fabriqué à partir de *Berner Alpkäse* d'une hauteur de 8,0 –9,9 cm. Le produit fini est dépourvu de morge.

Article 4 Caractéristiques chimiques

¹ *Berner Alpkäse*

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	min. 450 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	max. 540 g/kg

² *Berner Hobelkäse*

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	min. 450 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	max. 500 g/kg

Article 5 Caractéristiques microbiologiques

Au moment de l'ensemencement et/ou de l'emprésurage, *Berner Alpkäse* est soumis à l'action de bactéries lactiques thermophiles (levain sur sérum).

Article 6 Description sensorielle de *Berner Alpkäse*

Texture : Pas ou très peu d'ouverture. Pâte de moyennement dure à dure, légèrement friable, peu adhésive. Grains fins ou moyennement fins.

Odeur : Lactique (de faible à moyennement fort), animale, végétale. Légèrement torréfié. Présence possible d'une note de fumée.

Flavour : Peu doux, de légèrement à moyennement acide et salé. Lactique (de faible à moyennement fort), animale, épicé. Légèrement torréfié. Présence possible d'une note de fumée. Légèrement à moyennement piquant.

Article 7 Description sensorielle de *Berner Hobelkäse*

Texture : La pâte, moyennement à fortement cassante, légèrement sèche, soluble et non adhésive, contient des cristaux.

- Odeur : Légèrement aigre et épicée, avec des notes fumée et animale.
- Goût : Moyennement salé, légèrement aigre, avec des notes animale et épicée, une touche rôtie pouvant également apparaître, piquant.

Section 3 Description de la production et de la méthode d'obtention

Article 8 Alimentation des vaches laitières

- ¹ Les vaches laitières se nourrissent du fourrage alpin poussant sur le pâturage d'estivage.
- ² Au moins 90 % de la matière sèche (MS) contenue dans la ration journalière moyenne de la vache laitière proviennent du fourrage de l'alpage. Si cela se justifie (conditions météorologiques, aliments concentrés destinés à rééquilibrer les éléments nutritifs), on peut donner à la vache laitière, comme complément, du fourrage sec, de l'herbe sèche et/ou des aliments concentrés ne provenant pas de l'alpage jusqu'à concurrence de 10 % au plus de la matière sèche contenue dans la ration journalière moyenne.
- ³ Dans l'exploitation principale, il convient de cesser de donner aux vaches de l'ensilage deux semaines au plus tard avant la montée à l'alpage (début de la fabrication).

Article 9 Aliments complémentaires

- ¹ Il y a lieu de consigner dans un journal le type et la quantité des aliments apportés et utilisés sur l'alpage.
- ² Il est interdit d'utiliser des aliments complémentaires contenant des substances génétiquement modifiées ou fabriqués à l'aide d'organismes génétiquement modifiés.

Article 10 Lait et rafraîchissement du lait

- ¹ Le lait cru doit être rafraîchi aussi efficacement que possible dès qu'il est trait.
- ² A l'exception du rafraîchissement, le lait cru ne doit être soumis à aucun autre traitement thermique.
- ³ Il ne doit être ni bactofugé, ni ultrafiltré ou microfiltré.
- ⁴ Il n'est permis de regrouper des laits que si ceux-ci :
- a) proviennent d'un autre échelon d'une exploitation de production qui en compte plusieurs ;
 - b) proviennent du même pâturage d'estivage (alpage) ou du pâturage d'estivage contigu ;
 - c) proviennent de pâturages d'estivage voisins éloignés de 10 km au plus du lieu de transformation, la durée de trajet ne dépassant pas 30 minutes.

Article 11 Principes applicables à la transformation

- ¹ La fabrication de *Berner Alpkäse* est limitée à la durée d'estivage usuelle dans la région, mais elle ne peut commencer avant le 10 mai ni se terminer après le 10 octobre.
- ² La transformation commence dans un délai maximum de 15 heures après la traite la plus ancienne. Le lait est transformé tous les jours. Deux lots de production sont autorisés par jour et par exploitation.

³ L'adjonction de crème de petit-lait au lait de cuve est interdite.

⁴ La transformation du lait s'effectue dans une cuve en cuivre chauffée directement ou indirectement au feu de bois.

⁵ Des appareils de travail en bois et des toiles à fromage en matériau traditionnel dans un état d'hygiène irréprochable peuvent être utilisés pour la transformation.

⁶ Des parois et plafonds en bois sont autorisés dans les locaux de transformation et de stockage, pour autant qu'ils soient dans un état irréprochable.

⁷ Pour autant que les zones de travail soient clairement séparées dans l'espace, le local de transformation de l'exploitation d'estivage peut aussi servir aux fins suivantes :

- a) à faire la cuisine et à manger, si les équipements utilisés pour cuisiner ou manger se distinguent clairement de ceux réservés à la transformation du lait ;
- b) à empiler du bois de chauffage.

Article 12 Présures, cultures, substances auxiliaires et additifs

¹ On utilisera un levain sur sérum thermophile obtenu dans l'exploitation, consistant en une culture de bactéries lactiques qui n'a pas besoin d'être plus précisément définie au plan bactériologique. Dans chaque chalet d'alpage, on commencera avec une culture produite par Agroscope Liebefeld-Posieux, p. ex. la culture lyophilisée produite spécialement pour les exploitations fabriquant du Berner Alpkäse. La distribution de la culture lyophilisée incombe au service de consultation des fromageries d'alpage de l'Inforama de l'Oberland bernois, Hondrich. Cette culture peut aussi être multipliée d'alpage en alpage.

² Il est interdit d'utiliser des succédanés de la présure et des cultures de bactéries génétiquement modifiés ou fabriqués à l'aide d'organismes génétiquement modifiés.

³ Aucun autre additif ou auxiliaire technologique n'est autorisé dans le processus de fabrication et d'affinage.

Article 13 Morge

Hormis le sel de cuisine, il est permis d'ajouter les ingrédients suivants à l'eau de frottage afin de relever le goût :

- vin, cidre de fruits et vinaigre,
- épices et herbes.

Article 14 Emprésurage et ensemencement

La culture lactique et la présure sont ajoutées au lait de cuve à une température de 33° C max.

Article 15 Travail du caillé, chauffage et brassage

¹ Le caillé est obtenu après 30 à 35 minutes de coagulation (trancher, retourner à la louche et rompre), d'abord à la main avec la louche et la harpe, ensuite soit à la main avec un tranche-caillé soit avec une hélice mécanique. Le travail du caillé dure de 20 à 60 minutes.

² Température de chauffage 50°C min.

Temps de chauffage 25 à 60 minutes

Le chauffage commence lentement. La température est choisie de telle sorte que le caillé atteigne le taux de dessiccation souhaité après le brassage.

Article 16 Soutirage, mise en moule et pressage

¹ Après le brassage et un bref temps de repos, la masse de fromage est soutirée de la cuve. Le cas échéant, elle peut faire l'objet d'un prépressage. Ensuite, elle est découpée en portions, mise dans des moules adéquats et pressée. Pour le moulage, on utilise des éclisses dites soit « Järbe » (à hauteur fixe du talon) soit « Vätteren » (à diamètre fixe).

²

Pressage 6 à 10 kg par kg de fromage

Durée 15 heures au moins, les meules devant être retournées plusieurs fois.

³ Lorsqu'elles sont retournées la première ou la deuxième fois, les meules sont munies de la marque de caséine reproduite à l'art. 24.

Article 17 Soins à apporter au fromage

¹ Le fromage est soigné en cave ou en entrepôt. Sorti de la presse, il est plongé pendant une journée dans un bain de saumure saturé à une température maximale de 18° C. Les deux premiers jours après le saumurage, les meules sont bien frottées avec du sel et un peu d'eau de frottage. À partir du troisième jour, elles ne sont plus qu'emmorgées. Elles ne doivent jamais sécher avant la formation de la croûte. Ensuite, elles sont emmorgées tous les deux jours. Elles ne doivent plus être retournées « avec des cicatrices mouillées ».

² Bain de saumure :

Eau salée au moins le triple du poids du fromage produit dans la journée

Teneur en sel 18 à 22° Bé

Température 12 à 15° C ou climat naturel

Degré d'acidité 10 à 15° SH.

³ Conditions climatiques :

Température d'entreposage 12 à 15° C ou climat naturel

Humidité de l'air climat naturel ou 85 à 95 %

⁴ Chaque meule de *Berner Alpkäse* doit avoir été affinée au moins durant 4,5 mois dans l'aire géographique.

Article 18 Transformation en *Berner Hobelkäse*

¹ Les meules de *Berner Alpkäse* destinées à la transformation en *Berner Hobelkäse* proviennent exclusivement des lots qui ont atteint la classe de qualité surchoix lors de la taxation de prise en charge et qui sont restés dans l'aire géographique durant toute la période d'affinage.

² Les meules de *Berner Alpkäse* destinées à la transformation en *Berner Hobelkäse* ne doivent pas sortir de la cave ou de l'entrepôt avant six mois. Elles doivent être stockées dans l'aire géographique (affinage, séchage, développement), au moins jusqu'à l'âge de 18 mois au total, dans un raccard à climat naturel ou dans un local climatisé. Le produit fini est dépourvu de morge.

³ Exigences en matière de climat :

Température d'entreposage dans la cave climatisée : 15° C max. / climat naturel : 20° C max.

Humidité de l'air : climat naturel ou 60 à 75 %.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 19 Taxation

¹ Le groupement effectuée en automne, sous la surveillance de l'organisme de certification et conformément aux prescriptions du manuel de contrôle, les taxations de prise en charge de *Berner Alpkäse*.

² *Berner Hobelkäse* ne fait pas l'objet de taxations.

Article 20 Critères d'appréciation pour *Berner Alpkäse*

¹ Critères d'appréciation

- ouvertures
- pâte
- arôme (odeur et saveur)
- aspect extérieur

² L'appréciation (d'une partie) du lot se compose des notes accordées pour chaque critère, de la note générale et de l'indice Q :

a) échelle des notes concernant les différents critères d'appréciation

- 5 qualité excellente, idéale (sans défauts),
- 4 ½ bonne qualité, peu de défauts (défauts ne réduisant guère la qualité),
- 4 défauts réduisant nettement la qualité,
- 3 ½ défauts réduisant fortement la qualité et conduisant au déclassement du produit (non commercialisable, utilisable uniquement pour l'auto-provisionnement).

b) La somme des 4 notes particulières donne la note générale. Note maximale : 20.

c) Indice Q : notation pondérée selon le règlement de taxation de prise en charge de *Berner Alpkäse*, lequel fait partie du manuel de contrôle. Indice de qualité maximal : 100.

Article 21 Classification de *Berner Alpkäse*

La classification des (parties de) lots de *Berner Alpkäse* est effectuée par la commission de classification, qui est nommée et constituée par le groupement. La commission de classification procède à une classification conformément aux dispositions du règlement relatif à la taxation de prise en charge du *Berner Alpkäse* et du manuel de contrôle.

Article 22 Traçabilité de *Berner Alpkäse*

¹ Lors de la fabrication, la marque de caséine indiquant le numéro d'agrément de l'exploitation et la date de fabrication sera apporté au talon.

² Les entreprises d'affinage prenant en charge *Berner Alpkäse*, l'affinant, le préemballant ou l'exportant tiennent un journal de contrôle et désignent une personne qui en est responsable. Il convient d'y consigner au moins les données suivantes :

- a) contrôle à la réception : date de réception, fournisseur ou numéro d'agrément, nombre des meules et poids à la réception ;
- b) contrôle à la sortie : date de sortie, nombre des meules et poids.

³ Les comptes rendus des contrôles doivent être conservés trois ans au moins et présentés à l'organisme de certification.

⁴ La marque de caséine apposée sur meules de *Berner Alpkäse* et les rapports de taxation permettent de garantir en tout temps la traçabilité et de remonter jusqu'à l'exploitation d'estivage.

Article 23 Traçabilité de *Berner Hobelkäse*

¹ Les entreprises d'affinage prenant en charge *Berner Hobelkäse*, le préemballant ou l'exportant doivent tenir un journal de contrôle et désigner une personne qui en est responsable. Il convient d'y consigner au moins les données suivantes :

- a) contrôle à la réception : date de réception, fournisseur/origine, numéro d'agrément, nombre des meules et poids à la réception ;
- b) contrôle à la sortie : date de sortie, nombre des meules et poids.

² Les comptes rendus des contrôles doivent être conservés trois ans au moins et présentés à l'organisme de certification.

³ Les comptes rendus de prise en charge archivés par le groupement demandeur peuvent être utilisés aux fins du contrôle de la désignation et de la qualité portant sur les lots stockés en position verticale auprès des entreprises d'affinage.

⁴ La marque de caséine apposée sur meules de *Berner Hobelkäse* et les rapports de taxation permettent de garantir en tout temps la traçabilité jusqu'à l'exploitation d'estivage.

Section 5 **Étiquetage et certification**

Article 24 Désignation

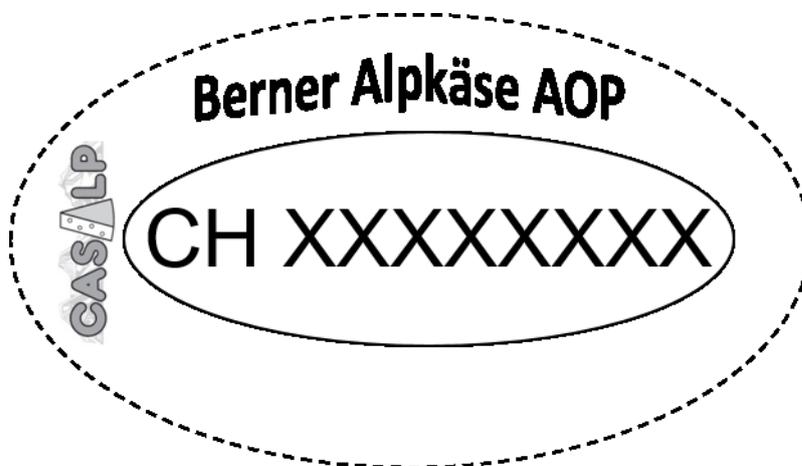
¹ *Berner Alpkäse* doit être désigné comme suit :

- a) meules : marque de caséine présentée ci-après et date de fabrication ;
- b) marchandise préemballée : *Berner Alpkäse* muni du sigle AOP présenté ci-après. L'utilisation de signes supplémentaires est autorisée pour autant qu'ils ne dominent pas la désignation et la présentation décrites ci-dessus.

² *Berner Hobelkäse* doit être désigné comme suit :

- a) meules : marque de caséine présentée ci-après et date de fabrication ;
- b) marchandise préemballée (rebibes) : *Berner Hobelkäse* muni du sigle AOP présenté ci-après. L'utilisation de signes supplémentaires est autorisée pour autant qu'ils ne dominent pas la désignation et la présentation décrites ci-dessus.

Marque de caséine de *Berner Alpkäse* :



L'espace libre sous le numéro d'entreprise peut optionnellement être utilisé, mais exclusivement pour l'insertion de la date de production.

Sigles AOP et marques de traçabilité AOP de *Berner Alpkäse* et de *Berner Hobelkäse*



Sigle AOP destiné à *Berner Alpkäse* vendu préemballé.



Sigle AOP destiné à *Berner Hobelkäse* vendu préemballé.

Article 25 Organisme de certification

¹ Les organisme de certification sont :
l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054 ;

ProCert Safety AG, n° SCES 038.

² Les exigences minimales relatives au contrôle figurent dans le manuel de contrôle séparé établi par l'organisme de certification et par le groupement. Les utilisateurs de l'AOP sont tenus de se soumettre à cette obligation.