

Décret du 14 mars 2000

Art. 1er. - Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Salers » les fromages fabriqués au lait de vache répondant aux dispositions du présent décret.

Le fromage est fabriqué sur l'exploitation agricole avec le lait produit sur celle-ci, entre le 15 avril et le 15 novembre et lorsque les animaux sont à l'herbe.

C'est un fromage à pâte ferme, pressée et non cuite, de couleur ivoire à jaune paille. La croûte est sèche, boutonnée, de couleur dorée à ocre pouvant être naturellement fleurie de moisissures rouges, orangées et jaunes. La texture est maillée, caractéristique d'un agglomérat de tome broyée et compactée.

Le fromage se présente sous la forme d'un cylindre marqué aux deux extrémités par un léger renflement. Son poids peut varier de 30 à 50 kilogrammes après le délai minimum d'affinage.

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.

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 de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée par les communes suivantes :

Aveyron

Canton de Mur-de-Barrez

Les communes de Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Cantal

Canton d'Allanche

Toutes les communes.

Canton d'Arpajon-sur-Cère

Les communes d'Arpajon-sur-Cère, Vézac.

Canton d'Aurillac

Les communes d'Aurillac, Giou-de-Mamou, Lascelle, Laroquevieille, Mandailles-Saint-Julien, Marmanhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Simon, Velzic, Yolet, Ytrac.

Canton de Condat

Toutes les communes.

Canton de Jussac

Toutes les communes.

Canton de Laroquebrou

Les communes d'Arnac, Ayrens, Nieudan, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Victor.

Canton de Massiac

La commune de Ferrières-Saint-Mary.

Canton de Mauriac

Toutes les communes.

Canton de Murat

Toutes les communes.

Canton de Pierrefort

Toutes les communes.

Canton de Pleaux

Toutes les communes.

Canton de Riom-ès-Montagnes

Toutes les communes.

Canton de Saignes

Les communes de La Monselie, Le Monteil, Vebret.

Canton de Saint-Cernin

Toutes les communes.

Canton de Saint-Flour

Les communes de Cussac, Neuvéglise, Paulhac, Ussel, Valuèjols.

Canton de Salers

Toutes les communes.

Canton de Vic-sur-Cère

Toutes les communes.

Corrèze

Canton de Saint-Privat

Commune de Rilhac-Xaintrie.

Puy-de-Dôme

Canton d'Ardes

Les communes d'Anzat-le-Luguet, La Godivelle, Mazoires, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne.

Canton de Besse et Saint-Anastaise

Les communes de Besse-et-Saint-Anastaise, Chambon-sur-Lac, Compains, Egliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Victor-la-Rivière, Valbeleix.

Canton de La Tour-d'Auvergne

Les communes de Chastreix, La Tour-d'Auvergne, Picherande, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe.

Canton de Rochefort-Montagne

Les communes de La Bourboule, Laqueuille, Mont-Dore, Murat-le-Quaire.

Canton de Tauves

Les communes de Saint-Sauves-d'Auvergne, Tauves.

L'aire géographique comprend également, en ce qui concerne l'affinage, les parties de communes suivantes :

Cantal

Communes :

- de Mentières (édition du cadastre de 1984) :

Section A 2 : n^{os} 303, 304, 321, 491, 494, 497, 501, 503, 506, 509, 511, 514, 517, 518, 521, 524 ;

Section B 1 : n^{os} 146, 122, 584 ;

Section B 2 : n^{os} 230, 595 ;

- de Saint-Flour (édition du cadastre de 1961) :

Section AE : n^{os} 110, 112 à 114, 116, 117 a ;

Section AH : n^o 380 ;

- de Saint-Mamet-la-Salvetat (édition du cadastre de 1989) :

Section B 2 : n^{os} 281, 282, 286 ;

- de Vieillespesse (édition du cadastre de 1986) :

Section C 2 : n^{os} 100, 102 ;

Section ZX : n^o 20 ;

- d'Ydes (édition du cadastre de 1982) :

Section AP : n° 222.

Corrèze

Commune de Pandrignes (édition du cadastre de 1984) :

Section B 3 : n^{os} 513, 514, 531, 534 à 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896.

Haute-Loire

Commune de Lubilhac (édition du cadastre de 1987) :

Section E 2 : n^{os} 227, 289 à 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900.

Puy-de-Dôme

Commune de Sayat (édition du cadastre de 1980) :

Section C 2 : n^{os} 882 à 890, 936, 937, 991, 1133, 1134, 1136, 1165, 1166, 1645, 1647, 1653, 1657, 1720.

Art. 3. - La ration de base de l'alimentation des vaches laitières provient de l'aire géographique de production du lait et est exclusivement constituée d'herbe pâturée.

Chaque producteur remplit une déclaration annuelle de mise à l'herbe des vaches laitières dès que celles-ci sont effectivement en pâture et la transmet à l'Institut national des appellations d'origine. Le syndicat de défense ne délivre les marques d'identification prévues à l'article 8 du présent décret que lorsque le producteur a transmis cette déclaration de mise à l'herbe.

La complémentation de la ration de base de l'alimentation des vaches laitières est précisée dans le règlement d'application prévu à l'article 1^{er}.

Art. 4. - Le lait est mis en oeuvre à l'état cru et entier, non normalisé en matière grasse et en protéines. Toutefois, le lait peut être partiellement écrémé jusqu'au 1er janvier 2010.

Le lait est mis en oeuvre immédiatement après la traite.

Art. 5. - Pendant la traite, le lait est immédiatement réceptionné dans un récipient en bois, tronconique ou cylindrique, de capacité variable, dénommé la « gerle ».

Les fabricants n'utilisant pas la gerle doivent se mettre en conformité avant le 1er janvier 2003.

Le lait est emprésuré dans la gerle à une température comprise entre 30°C et 34°C. Le caillé est découpé. L'ajustement de la température de caillage est autorisé mais ne peut en aucun cas dépasser 34°C.

Le découpage du caillé, environ une heure après emprésurage, est effectué manuellement à l'aide d'un tranche-caillé ou « fréniale » pour obtenir un grain plutôt régulier. Le sérum surnageant est évacué.

Le caillé, rassemblé en une masse compacte au fond de la gerle, subit un égouttage supplémentaire par pression du « pouset ».

Un premier pressage au presse-tome dénommé « catchaire » a pour but d'amener l'extrait sec du caillé à une valeur minimale de 54 %. Le caillé subit des pressages progressifs, séparés par des découpes de la tome en blocs et au minimum six retournements, étapes effectuées manuellement.

La tome subit ensuite une phase d'acidification au cours de laquelle elle est laissée au repos pendant une durée de huit à douze heures afin de favoriser le développement des germes lactiques.

Cette phase est suivie d'une phase de maturation de la tome d'une durée équivalente à celle de l'acidification.

La tome est ensuite broyée en cossettes et le sel, obligatoirement sec, est incorporé manuellement dans la masse. Le taux de sel apporté est de 2 % minimum par rapport au poids de tome. Le mélange de la tome avec le sel est réalisé par brassages successifs.

La phase de maturation au sel, dont la durée est supérieure à trois heures, permet une bonne répartition du sel et une maturation aérobie de la tome par les levures.

Pour le montage de la pièce, la tome broyée et salée est tassée manuellement dans le moule, tapissé d'une fine toile de lin, afin d'obtenir la forme définitive du fromage.

Le moule, d'un diamètre de 38 à 48 centimètres, est constitué d'un assemblage de trois pièces : l'« assiette », sorte de cuvette au corps galbé, la « tresse », cylindre de tôle fine et souple non fermé, et le « corps de moule », tronc de cône destiné à coiffer l'ensemble et muni de deux poignées.

La tome en moule est placée sous un pressoir ou « pesadou » où elle subit un deuxième pressage pendant quarante-huit heures environ. Les pressions sont très progressives.
Des retournements sont régulièrement effectués de façon à régulariser l'égouttage.
Les différentes étapes de la fabrication sont précisées en tant que de besoin dans le règlement d'application prévu à l'article 1^{er}.

Art. 6. - La durée d'affinage est de trois mois minimum à compter du jour du montage de la pièce.
L'affinage du Salers est effectué à une température adaptée à la durée d'affinage, comprise entre 6°C et 14°C, et à une hygrométrie relative supérieure à 95 % permettant un bon développement du croûtage.
La température de conservation ne peut excéder 14°C.
Les fromages sont retournés et essuyés régulièrement.

Art. 7. - Les fromages commercialisés sous l'AOC « Salers » doivent satisfaire aux dispositions relatives à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine.

Art. 8. - L'identification du fromage est assurée lors du montage de la pièce :

- par une marque d'identification apposée sur le fromage et définie par la réglementation relative au marquage obligatoire de certains fromages ;
- par une empreinte en relief mise en place sur une face du fromage et comportant deux fois le nom de l'appellation.

Tous les fromages peuvent comporter une empreinte en relief portant l'inscription « Ferme de ... » sur une face du fromage et mise en place au montage de la pièce.

Les fromages 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 », obligatoirement mise en place sur le fromage au montage de la pièce, ainsi que des représentations de têtes de vache salers apposées au moment de la commercialisation par tapis encreur ou mousseline sur le côté des fromages.

Les fabricants qui utilisent la mention « tradition salers » doivent préalablement adresser à l'Institut national des appellations d'origine un document annexé à la déclaration d'aptitude prévue par la réglementation relative à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine, comportant l'engagement de n'utiliser que du lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers.

Les marques d'identification et les empreintes sont distribuées exclusivement par le syndicat de défense de l'appellation à tout fabricant ayant présenté une déclaration d'aptitude auprès de l'Institut national des appellations d'origine proportionnellement aux quantités de lait conformes à l'appellation d'origine contrôlée mises en fabrication.

Elles sont retirées au fabricant en cas d'invalidation de sa déclaration d'aptitude ou de suspension de l'usage de l'appellation d'origine contrôlée notifiée par l'Institut national des appellations d'origine.

Art. 9. - Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production de l'appellation, les producteurs fermiers et les affineurs tiennent une comptabilité matière, comportant les entrées et les sorties des fromages.

Chaque opérateur tient à la disposition des services de l'Institut national des appellations d'origine tout document nécessaire au contrôle du respect des conditions de production.

Art. 10. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Salers » doit comporter le 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 et la mention « appellation d'origine contrôlée ».

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

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 ;
des mentions autorisées par l'article 8 du présent décret.

Art. 11. - Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

Art. 12. - 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 « Salers », 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. 13. - Le décret du 29 décembre 1986 modifié relatif à l'appellation d'origine « Salers » est abrogé.

Art. 14. - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.