

Règlement d'application relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Salers"

Article 1er - Le présent règlement vise à préciser les modalités d'application du décret du 14 mars 2000 relatif aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée " Salers "

Article 2

Le troupeau d'une seule exploitation agricole correspond à un cheptel disposant d'un seul numéro d'identification délivré par l'Etablissement Départemental de l'Elevage.
L'atelier de fabrication ne peut être commun à plusieurs exploitations agricoles.

Article 3

En ce qui concerne l'alimentation des vaches laitières, la complémentation de la ration de base ne peut être constituée que de concentrés à base de céréales, de tourteaux non tannés, de foin, de luzerne déshydratée, et de mélasse utilisée à titre de liant. Les céréales autorisées sont le blé, l'orge, le triticale, l'avoine, le maïs, le seigle. Les tourteaux autorisés sont issus de soja, colza, tournesol, coton et lin.

La complémentation est limitée à 25% de la matière sèche ingérée.

Le modèle de déclaration annuelle de mise à l'herbe des vaches laitières est établi par l'Institut national des appellations d'origine.

Article 4

L'emprésurage ne peut être réalisé qu'avec de la présure. La dose employée permet d'obtenir un temps de prise compris entre 12 et 16 minutes.

Article 5

Le jour du montage de la pièce représenté par le quantième de l'année est apposé sur chaque fromage.

Les représentations de têtes de vache Salers prévues à l'article 8 du décret de l'appellation ont une dimension de 4 cm × 4 cm, et sont disposées en quinconce sur la totalité du pourtour du fromage.

Article 6

Chaque atelier ou entreprise fournit un état de sa production en fin d'année au Syndicat de Défense de l'appellation.

Ce dernier adresse chaque année à l'INAO un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.