

Ordonnance du DFI réglant la désignation des fromages suisses¹

du 10 décembre 1981 (Etat le 9 mars 2004)

Le Département fédéral de l'intérieur,

vu l'art. 56, al. 2, let. e, de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires (ODA)^{2,3}

arrête:

Art. 1

Il est permis d'employer des appellations d'origine, des indications de provenance ou des noms de sortes pour les fromages énumérés ci-après, à condition qu'ils répondent aux exigences des annexes 1 à 3.

1. Fromages avec appellations d'origine (annexe 1):
 - 1.1 ...⁴
 - 1.2 ...⁵
 - 1.3⁶ Vacherin fribourgeois/fromage fribourgeois;
 - 1.4 ...⁷
 - 1.5 Fromage à raclette valaisan;
 - 1.6 ...⁸
 - 1.7 ...⁹.
2. Fromages avec indications de provenance (annexe 2):
 - 2.1 Emmental¹⁰;
 - 2.2 ...¹¹
 - 2.3 ...¹².

RO 1982 3

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO **2002** 848).

² RS **817.02**

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO **2002** 848).

⁴ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002 (RO **2002** 848).

⁵ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 23 fév. 2004 (RO **2004** 1261).

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 avril 1990, en vigueur depuis le 22 mai 1990 (RO **1990** 765).

⁷ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002 (RO **2002** 848).

⁸ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002 (RO **2002** 848).

⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 avril 1990 (RO **1990** 765). Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002 (RO **2002** 848).

¹⁰ L'emmental produit jusqu'au 15 mars 2004 peut être affiné et remis selon l'ancien droit (disp. trans. mod. 23.2.2004 - RO **2004** 1261 ch. III).

¹¹ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002 (RO **2002** 848).

¹² Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 23 fév. 2004 (RO **2004** 1261).

3. Fromages avec noms de sortes (annexe 3):
3.1 à 3.3 ...¹³.

Art. 2

¹ Sont abrogées:

- a. L'ordonnance n° 1 du Département fédéral de l'intérieur, du 11 août 1962¹⁴, réglant la désignation des sortes de fromages traditionnellement fabriquées en Suisse;
- b. L'ordonnance n° 2 du Département fédéral de l'intérieur, du 11 août 1962¹⁵, réglant la désignation des sortes de fromages indigènes et étrangères conformément à la convention de Stresa.

² La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1982.

¹³ Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002 (RO **2002** 848).

¹⁴ [RO **1962** 951, **1968** 419]

¹⁵ [RO **1962** 957]

*Annexe I*¹⁶
(Art. 1, ch. 1)

1. Fromages avec appellations d'origine

1.1 ...

1.2 ...

1.3 Vacherin fribourgeois/fromage fribourgeois

a. Appellation d'origine

Vacherin fribourgeois/fromage fribourgeois (en français), Freiburger Vacherin/Freiburger Käse (en allemand), Vacherin friborghese/formaggio friborghese (en italien).

b. Région de fabrication

Le canton de Fribourg.

c. Mode de fabrication et traitement

Le vacherin fribourgeois/le fromage fribourgeois est fabriqué avec du lait de fromagerie cru ou pasteurisé, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé au minimum à 32 °C est pressé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation.

d. Additifs

Du chlorure de calcium, lors de l'emploi de lait pasteurisé.

e. Maturation

Le vacherin fribourgeois/le fromage fribourgeois est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 60 jours.

f. Description

Forme et aspect:	meule à la croûte de couleur jaune à gris brun, enduite de morge
Hauteur:	6 à 9 cm
Diamètre:	30 à 40 cm
Poids:	6 à 10 kg
Ouverture:	en règle générale rare
Pâte:	se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle

¹⁶ Mise à jour selon le ch. I de l'O du DFI du 15 avril 1990 (RO **1990** 765) et le ch. II des O du DFI du 27 mars 2002 (RO **2002** 848) et du 23 fév. 2004 (RO **2004** 1261).

Saveur: douce, aromatique au fur et à mesure de la maturation

g. Composition

- Teneur en matière grasse: – au minimum 45 % en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)
– au minimum 23 % en poids de matière grasse dans le fromage
- Consistance: – mi-dure; teneur en eau du fromage dégraissé 63 à 66 % en poids (tefd)
– au maximum 48 % en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 52 % en poids d'extrait sec dans le fromage.

1.4 ...

1.5 Fromage à raclette valaisan

a. Appellation d'origine

Les fromages désignés comme Fromage à raclette valaisan (en français), Walliser Raclette-Käse (en allemand), Formaggio vallesano da raclette (en italien) portent, incrustée dans la croûte, l'une des appellations d'origine suivantes:

Anniviers	Corbyre
Arbey	Creux du Mât
Arbignon	Dixence
Arolla	Drône
Arpalles	Er de Lens
Arpille	Evolène
Ausserberg	Fey
Bagnes	Forclaz
Bagnes-Chaux	Fouly
B-Nendaz (Basse-Nendaz)	Frid
Bavon	Gomser
Binn	Haudères
Binneralp	Heida
Boveresse	Illiez
Chamoson	Isérables
Champéry	L'Alé
Champoussin	Larzey
Chandonne	Le Coeur
Conthey	Le Tronc
Les Planches	Saxon
Lettaz	Sembracher
Lötschental	Serin-Ayant
Marais	Simplon
Merdechon	Sion

Mière	Spittelmatten
Moiry	Tanay
Mollens	Tracuit
Orsières	Tsan
Ovronnaz	Valais
Rairettes	Verbier
Roua	Vex
Saint-Martin	Vissoie
Sapinhaut	Wallis
Savièse	Wasmer

b. *Région de fabrication*

Les régions mentionnées sous la let. a.

c. *Mode de fabrication et traitement*

Le fromage à raclette valaisan est fabriqué avec du lait cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 35 °C au minimum est pressé. Le grain n'est pas lavé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation.

d. *Additifs*

Néant.

e. *Maturation*

Le fromage à raclette valaisan est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 90 jours.

f. *Description*

Forme et aspect:	meule à croûte de couleur rouge-brun, enduite de morge
Hauteur:	6 à 7 cm
Diamètre:	30 à 42 cm
Poids:	5 à 7 kg
Ouverture:	en majorité de 2 à 3 mm de diamètre, ronde, plutôt rare, régulièrement répartie
Pâte:	se prêtant à la coupe et à la fonte, de couleur ivoire à jaune pâle,
Saveur:	douce, plus aromatique au fur et à mesure de la maturation

g. Composition

Teneur en matière
grasse:

- au minimum 50 % en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)
- au minimum 29 % en poids de matière grasse dans le fromage

Consistance:

- demi-dure; teneur en eau du fromage dégraissé 55 à 62 % en poids (tefd)
- au maximum 42,5 % en poids, c'est-à-dire au minimum 57,5 % en poids d'extrait sec dans le fromage.

1.6 et 1.7 ...

*Annexe 2*¹⁷
(Art. 1, ch. 2)

2. Fromages avec indications de provenance

2.1 Emmental

a. Indication de provenance

Emmental (en français), Emmentaler (en allemand), Emmental (en italien).

b. Région de fabrication

Fabrique principalement dans la partie alémanique de la Suisse, à l'exception des cantons de Bâle-Ville, de Bâle-Campagne, de Schaffhouse, des Grisons, d'Uri, d'Unterwald-le-Haut et d'Unterwald-le-Bas.

c. Mode de fabrication et traitement

L'emmental est fabriqué avec du lait de fromagerie cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et propioniques et de la présure. Le caillé chauffé à 50 °C au minimum est pressé. Le fromage est mûri pendant environ quatre semaines à la température de 20 °C au minimum. L'emploi de colorants pour colorer la croûte, de même que des substances d'enrobage et de traitement du fromage admises par l'office fédéral est permis.

d. Additifs

Néant

e. Maturation

L'emmental est prêt à la consommation au plus tôt le mois suivant le mois au cours duquel la meule la plus jeune d'une production mensuelle a atteint l'âge de 90 jours.

f. Description

Forme et aspect:	meule à croûte solide et sèche, de couleur jaune-brun
Hauteur:	13 à 25 cm
Diamètre:	70 à 100 cm
Poids:	60 à 130 kg
Ouverture:	en majorité de 1 à 3 cm de diamètre ronde, mate à brillante, rare à abondante, régulièrement répartie

¹⁷ Mise à jour selon le ch. II des O du DFI du 27 mars 2002 (RO 2002 848) et du 23 fév. 2004 (RO 2004 1261).

Pâte: se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle

Saveur: douce, plus aromatique au fur et à mesure des progrès de la maturation

g. Composition

Teneur en matière grasse: – au minimum 45 % en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)
– au minimum 27,5 % en poids de matière grasse dans le fromage

Consistance: – dure; teneur en eau du fromage dégraissé 51 à 54 % en poids (tefd)
– au maximum 39 % en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 61 % en poids d'extrait sec dans le fromage.

2.2 ...

2.3 ...

*Annexe 3*¹⁸
(Art. 1, ch. 3)

3. Fromages avec noms de sortes

3.1 à 3.3 ...

¹⁸ Mise à jour selon le ch. II de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2002 (RO **2002** 848).

