



Cahier des charges

Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse et Bloderkäse

Enregistrés comme appellations d'origine protégées (AOP) selon la décision du 16 septembre 2009 de l'Office fédéral de l'agriculture

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse et Bloderkäse, appellations d'origine protégée (AOP), ci-après « *Sauerkäse/Bloderkäse* ».

Art. 2 Aire géographique

L'aire géographique du *Sauerkäse/Bloderkäse* englobe douze communes du canton de Saint-Gall (Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams, Sennwald, Wildhaus, Alt St. Johann, Stein, Nesslau-Krummenau, Ebnat-Kappel et Amden) et toutes les communes de la Principauté du Liechtenstein.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

- a. Le *Bloderkäse* est un fromage non affiné (fromage frais) fabriqué à base de lait écrémé. Il est obtenu au terme d'un processus d'acidification provoqué par des bactéries lactiques. Le *Bloderkäse* a la forme d'un bloc et pèse de 100 g à 8 kg.
- b. Le *Sauerkäse* est un fromage affiné à pâte molle fabriqué avec du lait écrémé. Il est obtenu au terme d'un processus d'acidification provoqué par des bactéries lactiques. Le *Sauerkäse* a la forme d'un bloc et pèse de 100 g à 8 kg. Durant l'affinage se développe de la surface vers le cœur du fromage, une « couche grasseuse » de consistance gélatineuse¹, également consommable.

¹ Couche jaunâtre constituée de protéines décomposées

Art. 4 Caractéristiques chimiques

a. Les valeurs maximales suivantes s'appliquent au *Bloderkäse*:

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	149 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	880 g/kg
Teneur en sel	10 g/kg

b. Les valeurs maximales suivantes s'appliquent au *Sauerkäse*:

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	149 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	750 g/kg
Teneur en sel	25 g/kg

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

a. Le *Bloderkäse* présente les caractéristiques organoleptiques suivantes:

Aspect extérieur	Pâte de couleur ivoire sans croûte, présentant des trous et des entailles
Texture	de fermeté moyenne, grumeleuse à légèrement friable, légèrement adhésive
Odeur	lactique, acidulée
Saveur	acidulée, lactique, légèrement astringente, avec des notes animales

b. Le *Sauerkäse* présente les caractéristiques organoleptiques suivantes:

Aspect extérieur	Pâte de couleur ivoire présentant des trous et des entailles ; couche grasseuse jaunâtre se développant de la surface vers le cœur.
Texture	cœur solide et friable ; couche grasseuse gélatineuse gluante
Odeur	Notes animales prononcées, odeur terreuse, légèrement florale
Saveur	Acidulée, astringente, avec des notes animales intenses

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

Art. 6 Alimentation des animaux

¹ L'affouragement des vaches laitières est constitué pour 75 % de fourrages grossiers produits dans l'aire géographique, en particulier dans des prairies naturelles (critère déterminant: teneur en matière sèche).

² Les produits laitiers sont admis dans l'alimentation. Tous les autres aliments d'origine animale, de même que les aliments contenant de l'urée (composés azotés non protéiques selon l'annexe 1, partie 4, de l'ordonnance du 10 juin 1999 sur le Livre des aliments pour animaux, OLAIA²) sont interdits.

³ L'utilisation d'aliments pour animaux portant la déclaration « génétiquement modifié » selon l'OLAIA est également interdite.

Art. 7 Fabrication

¹ Le *Sauerkäse/Bloderkäse* est fabriqué à partir de lait de vache écrémé. Un peu de lait entier peut être ajouté en cours de fabrication pour améliorer la prise du caillé.

² La distance (rayon) qui sépare l'exploitation productrice de lait et la fromagerie ne doit pas dépasser 30 kilomètres.

³ Le lait doit être transformé en fromage en moins de 24 heures.

⁴ Le lait peut être thermisé (pendant au moins 15 s de 55°C à 69°C, réaction positive au test de la phosphatase). Le traitement mécanique du lait par des procédés tels que la bactofugation, la microfiltration ou l'ultrafiltration est interdit.

⁵ En ce qui concerne le lait cru, les valeurs limites sont les suivantes: nombre de germes 30 000/ml, cellules somatiques 150 000/ml.

Art. 8 Cultures de bactéries, auxiliaires technologiques et additifs

¹ Pour la fabrication du *Sauerkäse/Bloderkäse* on utilise des bactéries lactiques mésophiles traditionnelles qui confèrent au *Sauerkäse/Bloderkäse* son goût acidulé typique. Il est interdit d'utiliser des cultures issues d'organismes génétiquement modifiés.

² Aucun autre ingrédient que le sel n'est autorisé pour la fabrication du *Sauerkäse/Bloderkäse*.

³ Les auxiliaires technologiques et les additifs sont interdits.

Art. 9 Procédé de fabrication

Le procédé de fabrication du *Sauerkäse/Bloderkäse* comporte les étapes suivantes:

1. Crémage naturel ou écrémage mécanique du lait
2. Transvasement du lait dans des récipients en cuivre ou en acier chromé
3. Thermisation du lait (au moins 15 s entre 55° et 69 °C)
4. Acidification par adjonction de bactéries lactiques mésophiles
5. Poursuite du processus lorsque le lait est coagulé et de consistance gélatineuse (pH inférieur à 4,3 – 4,65)
6. Découpage du caillé à la main ou par procédé mécanique, possibilité d'ajouter du sel
7. Réchauffement de la masse de fromage jusqu'à 45° C au maximum
8. Possibilité d'ajouter une petite quantité de lait entier pour améliorer la prise du caillé

² RS 916.307.1

9. Transvasement manuel de la masse de fromage dans des récipients rectangulaires en plastique, métal ou bois
10. Pressage du fromage sous l'effet de son propre poids ou par mise sous presse
11. Possibilité de salage du fromage (à sec ou dans un bain de saumure)

Art. 10 Procédé d'affinage

- a. Le *Bloderkäse* est un fromage non affiné (fromage frais) qui peut être emballé et vendu aussitôt après sa production, mais au plus tard au bout de 21 jours. La température de stockage doit être inférieure à 18°C.
- b. Le *Sauerkäse* est régulièrement humidifié avec de l'eau ou de l'eau salée et raclé au couteau. L'affinage comporte une phase de séchage. La température d'entreposage pendant la maturation est de 10 °C à 18 °C, dans des conditions optimales, de 13 °C à 16 °C. Le *Sauerkäse* ne peut être emballé et vendu qu'au bout d'une période de maturation d'au moins deux mois. L'application de cultures d'affinage en surface pendant la maturation du *Sauerkäse* est autorisée.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Art. 11 Critères de taxation

- a. Le *Bloderkäse* est évalué selon les critères de taxation suivants:

présentation, emballage et aspect extérieur
forme et couleur
texture, coupe et pâte
odeur et saveur

- b. Le *Sauerkäse* est évalué selon les critères de taxation suivants:

présentation, emballage et aspect extérieur
forme et couleur (cœur et couche grasseuse externe)
texture, coupe et pâte (cœur et couche grasseuse externe)
odeur et saveur

Art. 12 Classification

La classification est effectuée par une commission de contrôle selon les dispositions du manuel de contrôle.

Section 5 Désignation et certification

Art. 13 Etiquetage/Désignation

- a. Seul peut être désigné comme *Bloderkäse*, un fromage répondant aux exigences du présent cahier des charges.
- b. Seul peut être désigné comme *Werdenberger Sauerkäse* ou *Liechtensteiner Sauerkäse*, un fromage répondant aux exigences du présent cahier des charges. Il est possible d'utiliser un étiquetage en dialecte, avec indication géographique correspondante.

Art. 14 Organisme de certification

¹ La certification du produit incombe à ProCert, Berne, SCES 038.

² Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'AOP.