



REGLEMENT D'APPLICATION relatif à l'appellation d'origine contrôlée « FOURME DE MONTBRISON »

Article 1

Le présent règlement vise à préciser les modalités d'application du décret relatif aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme de Montbrison ».

Article 2

La part du maïs ensilé, exprimée en matière sèche, ne doit pas dépasser 20% de la ration journalière, en moyenne sur le troupeau et sur l'année.

Hors période de pâturage, le foin représente au minimum 3 kg de matière sèche par vache laitière et par jour, en moyenne, sur le troupeau laitier.

Les compléments et additifs autorisés sont :

- toutes les céréales et leurs sous produits,
- les épis de maïs,
- les pulpes de betterave déshydratées, la luzerne déshydratée, la mélasse, le lactosérum, les graines protéagineuses ou oléagineuses,
- les tourteaux sans addition d'urée,
- le sel, les minéraux, les oligo-éléments, les vitamines.

Tout additif visant à modifier directement la composition du lait est interdit.

Article 3

Le lait coagulé dit « coagulum ou caillé » est divisé par découpage en grains d'environ 0,5 cm à 1 cm de côté donnant en fin de travail un grain de type « grain de blé ».

Le mélange caillé sérum subit une série de brassages et de repos jusqu'à obtention d'un grain suffisamment égoutté.

Une partie du sérum peut être soutirée avant moulage.

Le caillé subit un égouttage préalable par un repos accompagné d'un léger pressage. Le caillé est ensuite émietté, salé dans la masse et mis en moule.

L'égouttage en salle dont la température est comprise entre 18°C et 25°C est réalisé sans pressage par retournements pendant 24 à 48 heures.

Au démoulage, les fromages sont enrobés d'un léger salage extérieur puis disposés sur des chenaux en bois de résineux, pendant une durée supérieure à 6 jours. La température de la salle est comprise entre 18 et 22°C.

Article 4

Chaque atelier ou entreprise fournit un état de sa production en fin d'année au Syndicat de Défense de l'appellation. Le Syndicat de Défense adresse chaque année à l'Institut National des Appellations d'Origine un courrier concernant notamment les données statistiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme de Montbrison ».