

Le plan de contrôle, garant du goût de l'AOP

Les 51 fromages, beurres et crèmes d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) sont l'expression de leur terroir. Le goût, la diversité de leurs arômes et la typicité sont leur marque de fabrique. Pour être à la hauteur de leur réputation, rien n'est fait au hasard... tout est défini dans le cahier des charges de l'AOP, validé par l'Etat et contrôlé de manière régulière par les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des différentes appellations et des certificateurs indépendants.

Afin de s'assurer que l'AOP donnera le meilleur de son terroir, plus de 9000 contrôles sont réalisés chaque année.

Transparence et rigueur pour offrir le meilleur

Chaque fromage, beurre et crème AOP répond à un cahier des charges très exigeant. Il garantit la zone géographique de production, l'origine des vaches, des brebis ou des chèvres et leur alimentation, ainsi que les étapes de fabrication et les savoir-faire spécifiques de l'appellation, comme par exemple la durée minimale d'affinage. **Le cahier des charges de l'AOP prévoit ainsi des règles à respecter au niveau de l'élevage et la fabrication.**

Pour s'assurer du respect de ces règles, un **plan de contrôle est établi**. C'est un document officiel élaboré par l'ensemble des opérateurs de l'appellation et validé par les autorités. Il détaille comment, à quelle fréquence et par qui est contrôlé chaque point du cahier des charges. Le produit final est lui aussi vérifié pour que l'aspect, la texture et le goût soient bien conformes aux attentes du signe de qualité.

Le goût avant tout

Les contrôles s'effectuent à plusieurs niveaux. Il y a tout d'abord les **auto-contrôles** : les opérateurs doivent eux-mêmes vérifier le respect des critères du cahier des charges qui les concernent. Vient ensuite des **contrôles internes** effectués par le contrôleur de l'appellation. Enfin, les **contrôles externes** sont effectués par un organisme certificateur indépendant, agréé par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) et par la Commission Européenne puisque le label AOP est régi par l'Europe.

Plus de 6000 contrôles sont mis en oeuvre chaque année chez les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs engagés dans les filières AOP, et près de 3000 échantillons de produits sont soumis à des **dégustations critiques**. Ces dégustations sont réalisées par les Commissions d'examen organoleptique des ODG plusieurs fois dans l'année. Des échantillons sont prélevés dans chaque fromagerie et dégustés à l'aveugle par un jury d'experts, composé d'opérateurs de la filière, de représentants de l'administration et de consommateurs avertis. **Il a pour mission de noter l'aspect, la texture et le goût pour déterminer si le produit est conforme, ou non, à l'appellation.**



► Décryptage
à travers l'exemple du Chaource
<https://youtu.be/vALnt6r6Yr8>

A propos du Cnaol



Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP Laitières et d'informer sur les AOP Laitières.