CAHIER DES CHARGES

DE

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

CHEVROTIN

SOMMAIRE

Avant propos **3**

I Nom du produit 3

II Description du produit 3

III Délimitation de l'aire géographique 3

IV Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique 5

4-1 Antériorité 5

4-2 Traçabilité 6

V Description de la méthode d'obtention du produit 7

5-1 Production du lait 7

5-2 Transformation fromagère 7

5-3 Affinage 8

VI Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique 7

VII Références concernant la ou les structures de contrôle 11

VIII Eléments spécifiques de l'étiquetage 11

IX Exigences nationales 12

AVANT PROPOS

Le groupement demandeur est le Syndicat Interprofessionnel du Chevrotin

Sa composition est la suivante :

- Représentants des producteurs de lait transformant à la ferme
- Représentants des affineurs

I - Nom du produit

CHEVROTIN
Le nom de Chevrotin signifie « petit chèvre ».

II - Description du produit

Le fromage Chevrotin est fabriqué à partir exclusivement de lait de chèvre, de forme cylindrique de 9 à 12 centimètres de diamètre et de 3 à 4,5 centimètres de hauteur, d'un poids de 250 à 350 grammes.

C'est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouverte après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche principalement composée de géotrichum, contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessication et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.

Dès la fin de l'affinage, le Chevrotin est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicéa tranché.

Le Chevrotin est emballé sous la forme d'un fromage entier.

III - Délimitation de l'aire géographique

La production de lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de Haute-Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Abondance, Alex, Allèves, Arêches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boëge, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La-Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards sur Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel,

Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boëge, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard sur Boëge, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz

Département de Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giettaz, La-Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montailleur, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens Arvey, Villard sur Doron.

L'aire ainsi délimitée s'inscrit pour l'essentiel dans le secteur montagnard des Pré-Alpes du nord (Alpes externes) à environnement calcaire, cet environnement étant déterminant pour le développement des pâturages.

Ce secteur est caractérisé par :
- des étés bien arrosés contrairement aux Alpes internes (Est) caractérisées par un déficit hydrique estival ;
- une altitude élevée ;
- des conditions climatiques extrêmes (basses températures, gel).

Ces éléments caractérisent ainsi l'étage bioclimatique du montagnard rencontré sur l'ensemble des massifs alpins. Ils conduisent à la sélection, à partir d'une certaine altitude qui peut varier suivant les conditions de 600 mètres (situation d'ubac) à 900 mètres (situation d'adret), d'une flore prairiale qui se distingue par son originalité et sa diversité.

Le territoire ainsi défini recouvre la partie montagneuse du département de la Haute-Savoie constituée par les trois massifs du Chablais, du Mont Blanc et des Aravis, et le massif des Bauges dans le département de la Savoie. Il est caractérisée par :

- un climat froid et humide (pluviosité annuelle supérieure à 1200 millimètres avec notamment une pluviosité estivale supérieure à 60 millimètres),
- présence de l'étage bioclimatique du montagnard sur l'ensemble de la zone,
- présence de barres calcaires dures dans le paysage, déterminant par ailleurs des sols calciques sur prairie,
- une végétation prairiale dominée par des espèces adaptées aux caractéristiques de cet étage montagnard.

L'ensemble de ces éléments confèrent à la zone un potentiel fourrager important conduisant à des systèmes de conduites tournés vers l'exploitation de l'herbe, l'élevage et surtout la production laitière.

IV - Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

4-1 Antériorité

"Si l'on peut affirmer sans crainte que le fromage de chèvre a été fabriqué dès les temps très anciens, il est difficile de trouver beaucoup de mentions écrites à son sujet. En effet, dans la vallée de THONES, l'élevage des chèvres a été, pendant des siècles, destiné pour l'essentiel à la consommation familiale : le lait, le fromage, la viande (cabris ou chèvres) salée et le suif pour les chandelles".

"Par ailleurs, cet élevage était de faible ampleur car il ne concernait que peu d'animaux par famille".

"A la CLUSAZ, beaucoup de familles élevaient une ou deux chèvres pour la consommation familiale du lait, ceci en plus des vaches. En été, ces chèvres étaient mises en alpage, les propriétaires de ces caprins étant indemnisés avec du persillé en fin de saison d'été (témoignage de M. Léon POLLET-VILLARD à La Clusaz)".

"D'autres cultivateurs gardaient leurs chèvres pour leur consommation de lait et de fromage tandis que les vaches étaient "mises en montagne".

"A THONES, un certain nombre de familles gardaient au moins une chèvre : par exemple, dans la rue des Clefs, au début du 20^{e} siècle, au moins sept familles étaient dans ce cas. Les dernières chèvres ont disparu entre 1950 et 1960".

"Dans toutes les communes de la vallée, des personnes âgées seules ou ne possédant que peu de terre, avaient une ou plusieurs chèvres qui pouvaient paître dans des terrains arides ou pentus : c'était la vache du pauvre".

"Malgré son importance réduite, l'élevage caprin a permis la fabrication d'un fromage : le Chevrotin. Celle-ci est possible dès qu'on possède 2 ou 3 bonnes chèvres".

"Sa production se faisait généralement en deux temps : on fabriquait du Chevrotin après la naissance du cabri et jusqu'à la montée en montagne. Ensuite, le Chevrotin était fabriqué à la montagne".

"La production des Chevrotins en alpage a, sans doute, connu une période favorable du 17^{e} siècle au milieu du 19^{e} siècle. On en trouve plusieurs témoignages dans les actes d'amodiation".

"Ainsi, à la veille de la Révolution, le Marquis de THONES Prosper FAVRE exige dans le contrat de location de sa montagne des Annes, que le fermier François POCHAT-BARON lui fournisse outre 50 livres de beurre et 80 livres de fromage, 60 livres de Chevrotins".

"En 1792, le Docteur CLARIS écrit dans son ouvrage sur la ville de THONES : "outre les diverses espèces de fromages que l'on tire du lait des vaches, celui des chèvres en fournit de très excellents dans certains cantons (c'est à dire secteurs) de la vallée. On mêle le lait de brebis avec celui des vaches ou des chèvres et il en résulte un fromage piquant et bien appétissant"".

"En 1807, le préfet VERNEILH écrit dans sa statistique sur le département du Mont-Blanc : "les montagnes environnant ANNECY fournissent le Chevrotin, petit fromage ainsi appelé parce qu'il est fait avec du lait de chèvre"".

"A partir des années 1860-1870, la production du Chevrotin occupe probablement une place fort limitée, car la plupart des alpagistes se montraient davantage intéressés par l'essor de la production et du commerce des reblochons. Toutefois, quelques-uns d'entre eux venus particulièrement de Manigod, du Bouchet ou de Serraval, apportaient chaque semaine d'été une cinquantaine de kilos de Chevrotins".

" La production était le plus souvent réservée aux marchands qui achetaient habituellement les reblochons ; ceux-ci payaient généralement un bon prix (prix équivalent à celui du reblochon pour un poids de 300-350 g) et les revendaient en petites quantités à quelques détaillants ou clients particuliers installés dans le département".

"La première moitié du 20^{e} siècle fut marquée par la stagnation de la production des alpagistes et par le déclin de l'élevage familial. Pourtant, à partir des années 1950, on enregistre à Manigod un redémarrage de la production lié au recul de celle du persillé, dont le poids rendait le coût élevé".

Extrait de "La Revue annuelle proposée par les Amis du Val de Thônes" n°12
"Le Reblochon de la Vallée de Thônes, Chevrotins, tommes, persillés", JUIN 1987.

4-2 Traçabilité

En application des textes réglementaires français relatifs à l'agrément des produits laitiers d'AOC, chaque opérateur intervenant dans les conditions de production doit signer une déclaration d'aptitude. Cette déclaration comporte l'engagement de respecter les conditions de production fixées pour l'appellation.

Chaque exploitation remplit un imprimé établi suivant un modèle agréé par l'Institut National des Appellations d'Origine. Chaque opérateur est donc répertorié par les services de l'Institut.

Tout opérateur tient à la disposition des services de l'INAO des registres, ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Ces éléments permettent de vérifier en permanence que la production de lait, la transformation et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique.

Par ailleurs, une plaque de caséine de couleur blanche, translucide assure l'identification du fromage. Elle est apposée lors de la fabrication sur une des faces du fromage.

Cette plaque de couleur translucide comporte le nom de l'AOC et le numéro d'identification du producteur.

Enfin les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements sous la responsabilité de l'Institut. Ils font ensuite l'objet d'un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du fromage. Les fromages non conformes ne peuvent pas être commercialisés sous l'appellation.

V - Description de la méthode d'obtention du produit

5-1 Production du lait

Le lait utilisé pour l'obtention du Chevrotin provient de troupeaux constitués au minimum de 80% de chèvres de race Alpine. Toutefois cette proportion peut être inférieure à 80 % jusqu'à l'année 2005 incluse.

La conduite du troupeau se déroule selon deux périodes bien distinctes et est tournée vers l'utilisation des ressources naturelles de la montagne :

- une période hivernale obligatoire de 5 à 7 mois, supposant une réserve en fourrage sec important de l'ordre de 500 à 650 kilos de foin par chèvre.
  Les fourrages produits dans l'aire représentent au moins 70% exprimé en matière sèche de l'alimentation totale en fourrage.
- hors période hivernale (soit au moins cinq mois), l'alimentation est basée sur le pâturage d'une végétation spontanée, diversifiée, d'altitude, les aliments complémentaires sont limités à 300 g par litre de lait produit.

Sur l'exploitation, chaque chèvre dispose d'au minimum 1000 mètres carrés de pâturages.

Le niveau de production de lait par chèvre est limité à 800 kilos de lait par lactation.

5-2 Transformation fromagère

Le Chevrotin est exclusivement une production fermière. Le lait provient de la production d'un seul troupeau, il n'y a pas de lait issu d'une collecte en mélange.

Le lait mis en oeuvre dans la fabrication du Chevrotin est cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique autre qu'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques est interdit.

L'atelier fabricant du Chevrotin ne peut recevoir que du lait conforme au décret.

De la traite à la fin de la fabrication, la température du lait ne doit à aucun moment être inférieure à 10° Celsius et dépasser les 40° Celcius. Le temps de report entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage ne doit pas dépasser 14 heures. Ce simple rafraîchissement du lait permet ainsi de favoriser les ferments naturels et d'éviter le développement de la flore psychotrophe.

L'emprésurage est effectué à une température comprise entre 32 et 36° Celcius. Les seuls auxilliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les ferments lactiques, la flore de surface et le sel.

Suite à l'emprésurage, la coagulation dure de 30 à 40 minutes à une température comprise entre 30 et 38° Celsius.

Le délactosage est interdit, ainsi que l'addition d'eau.

Les opérations suivantes sont ensuite réalisées manuellement: décaillage, brassage, soutirage, moulage, pressage et salage . La taille du grain de caillé se situe entre grain de riz et grain de maïs.

Le travail en cuve après décaillage peut comporter un réchauffage de grain au plus à 38° Celsius.

Le soutirage du caillé est effectué manuellement, en seau, à la faisselle ou à la toile.

Pour le moulage, le caillé est réparti en moules individuels dans lesquels est disposée une toile de lin.

Le remplissage des moules est immédiatement suivi d'un premier retournement.

Les moules utilisés pour la fabrication du Chevrotin respectent les dimensions suivantes : un diamètre intérieur en haut du moule de 99 millimètres, un diamètre intérieur en bas du moule de 92 millimètres et une hauteur intérieure de 78 millimètres.

Le pressage dure de 6 à 12 heures et comporte au moins un deuxième retournement. Chaque fromage est pressé individuellement avec un poids de 500 grammes à 1 Kilogramme.

Le salage est réalisé avec une saumure ou à sec.

Après le salage, intervient le séchage qui dure de 5 à 9 jours, dans une pièce dont le degré hygrométrique est supérieur à 85 %, à une température comprise entre 15 et 20° Celsius. Pendant cette phase, les fromages posés sur une planche d'épicéa sont retournés tous les jours. A la fin de cette phase, le Chevrotin est lavé à l'eau, à l'eau salée ou au sérum acidifié.

5-3Affinage

L'affinage a lieu dans l'aire géographique et est conduit sur planche d'épicéa à une température comprise entre 8 et 18° Célsius, à une hygrométrie supérieure à 85 %.

Les fromages sont retournés au moins trois fois par semaine pendant toute la durée de l'affinage.

Les soins en cave sont réalisés manuellement.

La durée totale des phases de séchage et d'affinage est au minimum de 21 jours à compter du jour d'emprésurage.

Seuls sont autorisés les colorants de surface caroténoïdes (E 160a) et rocou (E 160b).

Toute pratique de conservation ou de report du produit, de l'emprésurage à la commercialisation, à température négative est interdite. Les opérateurs qui conservent le fromage entre 0° Célsius et 8° Célsius au cours de la vie du fromage doivent tenir un registre particulier des entrées et sorties en salles froides.

VI - Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Le lien du Chevrotin avec son origine résulte de la combinaison d'un milieu naturel avec des pratiques humaines , fruit d'un savoir-faire ancestral, adaptées à ce milieu.

Le milieu naturel

La zone de production du fromage CHEVROTIN appartient à la zone externe (dauphinoise ou helvétique) de la structure des Alpes de Savoie et Haute-Savoie.

Elle couvre les trois massifs du Mont-Blanc, du Chablais, des Aravis dans le département de Haute-Savoie et le massif des Bauges en Savoie.

Cet ensemble se caractérise par :

- une ossature géologique constituée des terrains sédimentaires calcaires des préalpes du Nord. Le paysage est marqué par de nombreuses barres de calcaires durs, urgonien, malm ou téthonique au pied desquelles se développent des prairies à sols calciques.

- une altitude minimale de l'ordre de 800 mètres en moyenne avec des zones de pâturage supérieures à 1500 mètres.

- un climat froid et humide caractérisé notamment par des précipitations estivales supérieures à 60-80 millimètres au cours des mois de Juin, Juillet et Août.

Ces éléments caractérisent un climat de type montagnard minimum avec quelques vallées encaissées se rapprochant malgré une altitude plus basse (> 500 m) du montagnard du fait de leur humidité et des gels printaniers.

La flore adaptée à ces conditions conserve une grande diversité notamment dans les pâturages d'altitude ou suivant la durée d'enneigement, le pendage des roches mères, leur type géologique, les animaux pourront trouver toute une gamme de milieux et de groupements végétaux.

Des pratiques adaptées : le système agro-pastoral

L'ensemble climat - milieu géologique confère à la zone retenue un potentiel fourrager important qui a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur l'élevage. Les chèvres ne sont pas les seules à utiliser ces pâturages puisque l'élevage bovin laitier reste l'activité agricole dominante de cette agriculture de montagne.

Ce milieu montagnard est également le lieu de prédilection de la race Alpine particulièrement bien adaptée, de par sa rusticité et ses qualités laitières, à l'exploitation des milieux difficiles. La chèvre permet d'utiliser les ressources fourragères les plus difficiles de l'espace montagnard grâce à sa faculté de déplacement.

La vision générale est celle d'une montagne habitée, entretenue par l'élevage où les surfaces agricoles sont en prairies naturelles de façon quasi exclusive.

Le climat de type montagnard a conduit les hommes à distinguer deux périodes qui ont influé sur la conduite des troupeaux :

- une période hivernale qui dure de 5 à 7 mois et qui suppose une réserve en fourrage sec importante. Les plateaux et vallées internes au massif répondent à cette nécessité.

- hors période hivernale (au moins cinq mois), l'alimentation est basée sur le pâturage d'une végétation spontanée, diversifiée, d'altitude.

L'aire géographique de l'appellation se distingue, vis à vis des plaines voisines, avant tout par des conditions climatiques (en particulier thermiques) sélectives et par la diversité des biotopes. Les flores et les végétations sont de ce fait, originales et diversifiées.

L'originalité de la flore se traduit par une forte proportion (à basse altitude, dès l'étage montagnard) puis une dominance (au-dessus de 1 500 m) d'espèces particulières (parmi les graminées prairiales fréquentes : *Poa alpina, Festuca violacea*...), voire de genres et de familles peu représentés dans les plaines voisines (par exemple les gentianacées).

Ce phénomène général est lié à la combinaison de facteurs historiques et biogéographiques et à la sélectivité du milieu physique. Il se trouve dans toute les zones

d'herbages mais est nettement plus marqué, en particulier dans les pâturages subalpins (alpages) et en général, dans les secteurs ou parcelles peu intensifiées, ce qui est la cas de l'aire de production du Chevrotin.

Les prairies de montagne situées dans cette aire se distinguent en terme de végétation floristique de celles des plaines voisines :

1) par la rareté de certaines graminées dominantes en plaine en conditions intensives, notamment du *Lolium perenne* (effet de l'altitude),

2) par l'exubérance corrélative de certaines dicotylédones spécifiques, *Géranium silvaticum, Chaerophyllium hirsutum...*

Mais les conditions de milieu régnant en altitude modifient également « l'état » des espèces ubiquistes qui constituent le fond floristique des prairies. Toutes ces différences influent sur la qualité des fourrages et la dynamique végétale.

Le milieu alpin présente une autre originalité : la diversité de ces groupements végétaux. Ce phénomène s'exprime par des gradients de végétation (exemple sur les versants) et des mosaïques contrastées qui répondent à une forte variabilité des topoclimats, des sols et des pratiques agricoles.

Le maximum de diversité s'observe dans les pâturages d'altitude, notamment en raison des contrastes de la couverture pédologique. Les sols varient, selon la durée d'enneigement, selon les roches mères locales, l'amont et la circulation d'eau dans les versants, selon le pendage des roches, d'un versant à l'autre d'une même montagne... En conséquence, les troupeaux rencontrent fréquemment, dans un même quartier de pâture, toute une gamme de milieux et de groupements végétaux, de calcicoles à acidophiles, de xérophiles à frais.

Les contraintes topographiques et les différences topoclimatiques typiques des Alpes, favorisent le maintien de la variabilité des pratiques appliquées à ces prairies (date de fauche, fertilisation...). Ceci explique l'existence et l'usage de prairies maigres, dont la composition floristique est plus « originale » en moyenne.

- Le pâturage des animaux, et notamment des chèvres, permet d'exploiter les pâturages d'altitude alors que la fauche a lieu sur les prairies basses.

Une technologie spécifique

Le Chevrotin est un fromage à coagulation rapide à croûte lavée. C'est le seul fromage de chèvre de la région utilisant ce type de technologie laquelle est proche de celle utilisée pour la fabrication des fromages de vaches de la région, comme le Reblochon.
La coagulation rapide est traditionnelle de la technologie fromagère de la région et répond aux nécessités des fromagers d'exporter hors de leur massif les fromages, en raison de la faiblesse de la densité de population.

Cet ensemble de pratiques associées au milieu naturel confèrent à la matière première lait, des caractéristiques propres que les méthodes mise en oeuvre vont tendre à préserver par :

- une mise en fabrication dans un délai relativement court (14 heures) permettant néanmoins le développement des ferments fromagers indigènes,
- la mise en oeuvre, sur place (le lait n'est pas transporté), d'un lait cru entier et non refroidi.

En conclusion, le fromage Chevrotin tient son originalité des éléments suivants :

- un milieu naturel très caractéristique du climat montagnard, froid et humide à fort potentiel herbager,
- une flore de montagne diversifiée, liée au substrat de type calcaire,
- des techniques de conduite du troupeau adaptées au milieu naturel et tournées vers l'utilisation des ressources naturelles de la montagne,
- des techniques d'élaboration du fromage respectueuses du lait matière première **et caractéristiques de la région.**

VII - Références concernant la ou les structures de contrôle

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (INAO)

Adresse : 138 Champs Elysées 75008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00

Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National des appellations d'origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelques forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 74703 PARIS CEDEX 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

VIII - Eléments spécifiques de l'étiquetage

Chaque fromage d'Appellation d'Origine Contrôlée "Chevrotin" est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine.

L'apposition du logo comportant le signe "INAO", la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" et le nom de l'appellation est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit en caractères de dimension au moins égale à 120 % de tout autre caractère figurant sur l'étiquette.

IX - Exigences nationales

Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée "Chevrotin".