

05.08.2002 - 13:13 Uhr

Annonce de la demande d'AOC pour Emmentaler Switzerland



Berne (ots) -

Les photos ont été envoyées par Photopress via le réseau satellite de Keystone (voir image: www.photopress.ch et www.newsaktuell.ch/f/galerie.htx?type=obs)

Le 28 juin 2000, l'organisation de marque Emmentaler Switzerland avait déposé une demande en vue de l'inscription de la désignation "Emmentaler" dans le registre des Appellations d'origine contrôlée (AOC). L'Office fédéral de l'agriculture vient de publier cette requête dans la Feuille officielle suisse du commerce. Les produits dotés d'une Appellation d'origine contrôlée sont exclusivement fabriqués, traités et affinés dans une région déterminée. Cette dernière, de même que le savoir-faire qu'elle abrite, confèrent sa qualité au produit AOC.

Réglementations étatiques pour les appellations d'origine depuis 1997

Au commencement de la réforme agraire, au début des années nonante, et malgré le droit sur les marques et l'intégrité relatif aux possibilités d'enregistrement pour les produits agricoles comportant des indications d'origine, la législation helvétique comportait des lacunes. Se fondant sur le modèle en vigueur dans l'Union Européenne, la Suisse a édicté, en 1997, des réglementations quant à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques. Le label officiel AOC (Appellation d'origine contrôlée), protégé par l'État, garantit que les articles ainsi estampillés sont des produits de qualité, fabriqués, traités et affinés dans les limites d'une région déterminée, et selon des méthodes de production éprouvées de longue date.

Publication d'AOC pour l'Emmentaler Switzerland d'origine

Le 28 juin 2000, l'organisation de marque Emmentaler Switzerland (ES) avait déposé auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) une demande en vue de l'enregistrement de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) pour Emmentaler Switzerland. Conformément à cette

requête, la zone géographique d'origine du fromage Emmental doit rester limitée à sa zone de production actuellement existante (à savoir les cantons d'Argovie, de Berne moins le district administratif de Moutier, de Glaris, de Lucerne, de Schwyz, de Soleure, de St. Gall, de Thurgovie, de Zoug, de Zurich, ainsi que le district des lacs et de la Singine dans le canton de Fribourg). Cette demande d'ES vient d'être approuvée par l'Office fédéral de l'agriculture, et se voit publiée dans la Feuille officielle suisse du commerce. Les personnes ayant des intérêts à préserver, de même que les cantons, ont maintenant trois mois pour faire opposition. Si aucune objection n'est émise, ou en cas de règlement ou de rejet des éventuelles objections, l'appellation "Emmentaler AOC" sera définitivement inscrite dans le registre des appellations d'origine.

Emmentaler Switzerland: un fromage suisse traditionnel

L'Emmentaler Switzerland original est un fromage à pâte dure, dont les meules affichent un poids compris entre 70 et 120 kg. Il est fabriqué à partir de lait brut non traité, produit par des vaches nourries d'herbe et de foin, mais jamais de fourrage ensilé. La zone d'origine de l'Emmental est un site affirmé de pâturages agricoles, se prêtant parfaitement à la production de fromage de lait brut. L'Emmental en tire son arôme épicé caractéristique, unique en son genre. L'emploi d'additifs est interdit. À l'exception de certaines influences dues à la mécanisation ainsi qu'à une technique des procédés améliorée, le mode de fabrication n'a guère connu de réajustements au cours des 100 dernières années. Conjointement avec la procédure de production établie de longue date dans les fromageries artisanales, la recette traditionnelle marque aujourd'hui encore l'Emmentaler Switzerland. S'adjudgeant une part de marché de 50,3 % en 2001 sur l'ensemble des exportations fromagères suisses, l'Emmentaler Switzerland est le principal produit agricole helvétique d'exportation.

AOC, une appellation protégée pour des produits agricoles contrôlés

La désignation AOC est une marque officielle, protégée par la Confédération, accordée exclusivement à des produits agricoles déterminés provenant de zones précisément définies. Une appellation d'origine ne doit pas être confondue avec un label régional, lequel ne fait que rassembler sous une même étiquette un assortiment de produits issus de la même région. En sus de la protection de la provenance, une image de qualité est également liée à l'Appellation d'origine contrôlée. Lors de son enregistrement officiel, ce sont justement ses méthodes de production traditionnelles et éprouvées qui sont consignées dans un cahier des charges. Le respect des exigences des cahiers des charges est régulièrement contrôlé par un organe de certification, accrédité par la Confédération.

Contact:

Service de presse d'Emmentaler Switzerland
c/o Gere Gretz
Gretz Communications AG
Case postale 660
3000 Berne 9
Tél. +41/31/300'30'70
Fax +41/31/300'30'77
mailto: info@gretzcom.ch

Medieninhalte



Aujourd'hui, l'Office fédéral de l'agriculture a publié dans la Feuille officielle suisse du commerce la demande portant sur une désignation AOC pour l'Emmentaler Switzerland.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000725/100018996> abgerufen werden.