

FICHE DESCRIPTIVE EMMENTALER SWITZERLAND CONSORTIUM EMMENTALER AOP

Berne/Zollikon, mars 2020

Comité: C'est le Comité d'Emmentaler Switzerland qui assure la direction stratégique de l'interprofession Emmentaler Switzerland. Trois groupes d'intérêts sont représentés au Comité: les producteurs de lait, les fabricants de fromage et les entreprises commerciales.

Bureau: Le bureau d'Emmentaler Switzerland a pour objectif de faire en sorte que l'Emmentaler AOP reste une spécialité fromagère suisse traditionnelle. Il encourage la fabrication et l'affinage irréprochable de l'Emmentaler AOP, tant sur le plan économique que sur le plan de la qualité, et stimule les ventes par une gestion centralisée des volumes, des opérations de marketing, la protection de la marque et l'assurance d'une qualité sans faille.

Directeur: Stefan Gasser

Adresse: Emmentaler Switzerland
Consortium Emmentaler AOP
Zieglerstrasse 43 B / Case postale
3000 Berne 14
Téléphone +41 (0)31 388 42 42
Télécopie +41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch

Missions/objectifs de l'interprofession: En tant qu'interprofession Emmentaler Switzerland (ES), nous souhaitons nous engager au service de nos membres afin de promouvoir durablement l'Emmentaler AOP original, fabriqué à partir de lait cru selon un procédé naturel parfaitement défini. Nous voulons donner une image cohérente dans le monde entier, en positionnant l'Emmentaler AOP comme une spécialité fromagère suisse traditionnelle de grande qualité. Notre objectif est de contribuer au succès de notre produit et d'apporter des avantages concrets à nos membres. Pour cela, nous participons à l'élaboration des conditions cadres politiques, juridiques et économiques, tout en mutualisant et en préservant les intérêts de chacun. Emmentaler Switzerland s'engage en faveur d'une fabrication et d'un affinage irréprochable de l'Emmentaler AOP original, tant sur le plan

économique que sur le plan de la qualité. Ce faisant, Emmentaler Switzerland soutient une production fromagère qui prend en considération les exigences d'une agriculture et d'une industrie laitière naturelle et respectueuse de l'environnement. En protégeant l'origine de ses produits conformément aux dispositions de l'ordonnance concernant la protection des appellations d'origine, en déterminant les objectifs et les critères de qualité et en veillant au respect des normes définies.

Variétés: L'Emmentaler AOP se décline en plusieurs degrés d'affinage, 4 mois au minimum pour le doux, 8 mois pour un goût plus soutenu, et 12 mois pour arriver à pleine maturité. Plus l'Emmentaler AOP est affiné, plus sa croûte est foncée.

Emmentaler AOP Classic

Maturation	en cave
Durée d'affinage	> 4 mois
Croûte	naturelle, ferme, jaune doré
Goût	doux, aux notes de noix
Pâte	lisse, facile à couper, couleur ivoire à jaune paille

Emmentaler AOP Réserve

Maturation	en cave
Durée d'affinage	> 8 mois
Croûte	naturelle, dure, jaune foncé
Goût	aromatique intense
Pâte	lisse, friable, couleur ivoire à jaune paille

Emmentaler AOP Extra

Maturation	en cave
Durée d'affinage	> 12 mois (peut arriver à maturité jusqu'à 36 mois)
Croûte	naturelle, dure, brun foncé
Goût	aromatique fort
Pâte	lisse, friable avec des cristaux de sel, couleur ivoire à jaune paille

Emmentaler AOP affiné en grotte

Maturation	en cave, avec au moins 6 mois dans des grottes naturelles
Durée d'affinage	> 12 mois
Croûte	naturelle, dure, brun foncé à noir
Goût	riche et prononcé
Pâte	lisse, friable avec des cristaux de sel, couleur ivoire à jaune paille

Emmentaler AOP Bio

Maturation	en cave
Durée d'affinage	> 4 mois / > 8 mois / > 12 mois
Croûte	naturelle, dure, jaune doré à brun foncé
Goût	de noix à des notes aromatiques intenses
Pâte	élastique à friable, couleur ivoire à jaune paille

Emmentaler AOP Gotthelf (Slow Food)

Maturation	en cave
Durée d'affinage	> 12 mois
Croûte	naturelle, dure, brun foncé
Goût	aromatique intense, fort
Pâte	couleur ivoire

Emmentaler AOP Couronné

Maturation	en cave, dont 7 mois en cave humide
Durée d'affinage	> 14 mois
Croûte	naturelle, dure, jaune foncé à marron
Goût	plein et fort
Pâte	ivoire à jaune paille

Emmentaler AOP URTYP®

Maturation	12 à 15 mois, avec au moins 7 mois dans un entrepôt humide, traité à la saumure au moins une fois par semaine
Durée d'affinage	affiné à la perfection, minimum 12 mois
Croûte	brun clair à brun foncé, naturelle, dure
Goût	pur, aromatique avec de la force, prononcé et abondant avec un goût final typique, délicat, fort, ne pique pas
Pâte	légèrement friable, fine, non sèche, homogène

Production: Aujourd'hui, l'Emmentaler AOP est fabriqué dans 111 fromageries suivant une méthode traditionnelle et selon une recette originale et authentique. Hormis l'influence de la mécanisation et une amélioration des techniques, le processus de fabrication de l'Emmentaler n'a pratiquement pas changé au cours des 100 dernières années.

Ambassadeur de la marque: Matthias Sempach, roi de la lutte et agriculteur

Pour plus d'informations, veuillez vous adresser:

Service de presse: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Tél. 043 488 86 00, E-mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Luana Monopoli, Marketing & Communication Officer
Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43 B, Case postale, 3000 Berne 14
Tél. 031 388 42 45, E-mail: l.monopoli@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch