



**CAHIER DES CHARGES de la Commission
« Les Tommes Fermières du Limousin »**

Je, soussigné(e),
demeurant à
m'engage à respecter le cahier des charges ci-dessous pour la fabrication et la vente des fromages commercialisés avec l'appellation « Les Tommes Fermières du Limousin ».

1. Les tommes sont élaborées sur mon exploitation dans une fromagerie agréée par la Direction des Services Vétérinaires. Ces fromages sont produits dans le respect de l'appellation « produit fermier ».
2. Les fromages sont produits à partir de lait « cru » et j'informe le consommateur sur ce point soit sur l'étiquette ou sur le stand si le fromage est vendu directement au consommateur et sans étiquette.
3. Les tommes sont produites à partir de lait produit sur l'exploitation :
 - Avec possibilité d'utiliser du lait de report conservé entre 2 et 4°C et pendant 48H au maximum,
 - Ou si fabrication avant 12H, possibilité de maturation du lait à 9 ou 10°C au maximum.
4. Pour la coagulation des fromages :
 - La température de caillage est comprise entre 28 et 35°C
 - La quantité de présure (à 520 mg de chymosine) utilisée est comprise entre 20 et 40ml pour 100 litres de lait
 - La durée de coagulation (prise + durcissement) se situe dans l'intervalle allant de 20 minutes à 1 heure au maximum

En cas de problème majeur, il est possible de modifier un des 3 paramètres.

5. Le pressage des fromages est obligatoire.
6. La durée d'affinage minimale pour les tommes est de :

- a. 3 semaines si fromage de moins de 1 KG
- b. 4 semaines si fromage de plus de 1 KG

7. L'affichage pour les appellations concernant la durée d'affinage est le suivant :

Fromage de moins de 1 Kg	Fromage de plus de 1 Kg
« jeune » : de 3 à 5 semaines « vieux » : plus de 5 semaines	« jeune » : de 4 à 8 semaines « entre deux » : de 8 semaines à 4 mois « vieux » : plus de 4 mois

- 8. Les producteurs utilisant l'appellation adhérent et sont à jour de leur cotisation à la commission Pâtes Pressées qui adhèrera à l'association régionale de producteurs de fromages fermiers du Limousin.
- 9. Les producteurs s'engagent à recevoir au minimum la visite d'un technicien fromager une fois par an.
- 10. Les producteurs s'engagent à être présents aux réunions de la commission « pâtes pressées » de l'association.
- 11. Les producteurs acceptent les décisions de la commission annuelle d'agrément de leurs fromages.
- 12. Les producteurs s'engagent à mettre en avant les supports de communication si leurs fromages ont été agréés.

Fait à Le :

Signature :