

Cahier des charges de la dénomination « Tomme de Savoie »

homologué par XXX du 2015, *JORF* du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°

« Tomme de Savoie »

Les dispositions supprimées sont rayées
Les dispositions ajoutées sont en caractères **gras**

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

- ~~Le Syndicat Interprofessionnel de la Tomme de Savoie créé le 23 juillet 1990.~~

~~Siège Social et Administratif : Maison de l'Agriculture~~

~~52 Avenue des Iles~~

~~74994 Annecy Cedex 9~~

~~Tél/Fax : 50.88.18.48~~

~~Composé de deux collèges :~~

~~— Collège « Production » : producteurs fermiers de « Tomme de Savoie », coopératives fruitières collectant du lait fabriqué en « Tomme de Savoie ».~~

~~— Collège « Transformation et Affinage » composé des entreprises procédant à la fabrication ou (et) à l'affinage de la « Tomme de Savoie » : producteurs fermiers, coopératives à gestion directe, entreprises artisanales et industrielles.~~

Et

- ~~L'Association Marque Collective Savoie, Organisme Certificateur qui gère les règlements « Label Régional Savoie » pour la Tomme de Savoie 78-RA-01 et 89-RA-01.~~

~~Siège Social et Administratif : Maison de l'Agriculture~~

~~52 Avenues des Iles~~

~~74994 Annecy Cedex 9~~

~~Tél : 50.88.18.74~~

~~Fax : 50.57.69.21~~

~~Qui est composée des Conseils Généraux et des six Chambres Consulaires Agriculture, Métiers, Commerce et Industrie de Savoie et de Haute Savoie. (Créée le 26 janvier 1974 JO du 19 février 1974).~~

~~Les Chambres Consulaires représentent au 2^{ème} degré les bénéficiaires du Label Régional Savoie, ceux-ci étant titulaires d'une licence d'usage de la Marque Collective de Certification.~~

~~Règlement de Marque Collective Savoie agréé sous le numéro 02-76 ; homologué le 5 janvier 1976, paru au Journal Officiel du 13 janvier 1976.~~

~~Propriété de l'Association Marque Collective Savoie, la Marque Collective Savoie a été déposée à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle).~~

~~Enregistrement sous le numéro 1540381 B.O.P.I. N° 89/52.~~

Ces groupements représentent pour la Tomme de Savoie :

— 90 000 000 Kg de lait pour 8500 Tonnes de Tomme de Savoie

— 1 300 producteurs de lait

— 240 producteurs de fromages fermiers

— 39 ateliers de fabrication (en laiterie)

~~—25 ateliers d'affinage.~~

Nom : SAVOICIME

Adresse : Maison de l'Agriculture

52 Avenue des Iles

74994 Annecy Cedex 9 - France

Tél : (33) (0)4.50.88.18.48

Fax : (33) (0)4.50.88.18.33

Courriel : savoicime@haute-savoie.chambagri.fr

Composition : producteurs de lait, transformateurs, affineurs, producteurs fermiers.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3. Fromages

1. NOM DU PRODUIT

« Tomme de Savoie »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

~~Les spécificités de la Tomme de Savoie :~~

~~Le plus ancien des fromages de Savoie, car c'était le fromage des paysans et des montagnes et des vallées qui permettait de « reporter » du lait. Une grande variété de fromages adaptée aux conditions locales ; d'où une grande richesse de « crus ».~~

~~Aujourd'hui :~~

- ~~○ Une Tomme de Savoie a son lait produit en Savoie et Haute Savoie ; la transformation en fromage se fait sur les deux départements ; pour assurer le contrôle de la qualité et sa spécificité, l'affinage de la Tomme de Savoie doit se dérouler en Savoie et Haute Savoie.~~
- ~~○ Lait : produit en Savoie et Haute Savoie. Une dérogation ancienne pour la production, 3 communes du département de l'Ain : Angletfort, Corbonod, Chanay (litrage annuel limité à 1 650 000 Kg).
Le lait doit répondre aux Normes du règlement interprofessionnel de livraison en vigueur dans les deux départements. Interdiction de toute forme d'ensilage. Tolérance épi de maïs, grain humide.~~
- ~~○ Interdiction de tous traitements thermiques conduisant à la destruction de la phosphatase alcaline.~~
- ~~○ Interdiction du délaçotage (ou lavage du grain).~~
- ~~○ Interdiction de tout apport de cultures bactériennes ou fongiques, à l'exception de ferments lactiques d'usages traditionnels.~~

✘ La « Tomme de Savoie » est un fromage à pâte pressée non cuite, élaboré à partir de lait de vache mis en fabrication à l'état cru ou thermisé.

Caractéristiques du produit :

✘ La « Tomme de Savoie » se présente sous deux formats :

- soit la forme d'un cylindre plat, et mesure **de 18 à 21** cm de diamètre pour une hauteur de 5 à 8 cm. Son poids est compris entre 1,2 et 2 Kg.

- **Elle peut également se présenter sous un format réduit mais présentant les mêmes caractéristiques organoleptiques. Dans ce cas, sa hauteur maximum est de 8 cm, et son poids peut varier de 400 à 900 grammes.**

Le fromage présente un taux de matière grasse minimum **sur poids total** ~~20 à 40%~~ ou lait entier **de 9%**. ~~Le fromage peut être au lait entier et un~~ **taux de matière sèche minimum de 45%.**

- ✘ **Le taux de sel est compris entre 1,3% et 2%.**

Caractéristiques organoleptiques :

- ✘ Le croûtage est **lisse à légèrement tourmenté**, de couleur gris à **gris blanc** sur lequel peuvent se développer des tâches jaunes ou rouges formées naturellement **moisissures secondaires**. L'ensemencement artificiel est interdit.
- ✘ Sa pâte est demi-ferme, de couleur blanche à jaune. Elle présente de petites ouvertures. **Son goût est franc et légèrement salé.**

Mode de présentation à la vente :

La « Tomme de Savoie » est commercialisée sous les formes suivantes :

- **entière ;**
- **à la coupe : en portions ou tranchée ;**
- **en unité de vente consommateur (UVC) préemballée : en portion ou tranchée.**

3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La Tomme de Savoie est produite dans une aire géographique spécifique.

- C'est l'entité historique de la Province de Savoie, avec ses deux départements de la Savoie et de la Haute Savoie.
- Cette aire est délimitée physiquement :
 - Au Nord, le lac Léman
 - A l'Est, les frontières suisse et Italienne à travers les grandes Alpes
 - A l'Ouest, le fleuve du Rhône
 - Au Sud, la rivière du Guiers et la Chartreuse, puis les massifs de la Maurienne.
- Production du lait : l'ensemble des deux départements de Savoie et Haute Savoie
3 communes du département de l'Ain, Angletfort, Corbonod, Chanay, limitrophes du Rhône et de Seyssel
Volume de lait en provenance de cette zone limité à 1 650 000 Kg.
- Fabrication et affinage : Ateliers strictement situés en Savoie et Haute Savoie.
- Le respect de l'aire géographique est assuré par l'apposition sur le fromage d'une plaque de caséine en début de fabrication. Cette plaque porte en particulier le numéro du département, 73 pour la Savoie et 74 pour la Haute Savoie.
Cette plaque de caséine est remise aux entreprises et producteurs par l'Organisme Certificateur, l'Association Marque Collective Savoie.

L'aire géographique de la « Tomme de Savoie » est répartie sur comprend la totalité des deux départements de la Haute-Savoie et de la Savoie et les communes suivantes des départements de l'Ain et de l'Isère. (Annexe 1). Au total, l'aire regroupe 630 communes (Annexe 2).

- ✘ DEPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE : Toutes les communes

- ✘ DEPARTEMENT DE LA SAVOIE : Toutes les communes

✘ DEPARTEMENT DE L'AIN: Angletfort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzerieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

✘ DEPARTEMENT DE L'ISERE : Entre-Deux-Guiers, Miribel-les-Echelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

Les opérations de production du lait, de transformation et d'affinage ont lieu dans cette aire.

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE

- ~~Une Tomme de Savoie est produite à partir de laits de Savoie et Haute Savoie (98% des Matières Premières) et de l'Ain (3 communes, 2%).~~
 - ~~Vérification de l'origine des laits : liste des producteurs par collecte avec coordonnées géographiques.~~
 - ~~Vérification de l'origine des laits reçus par les transformateurs, en particulier quand, dans une unité de fabrication, on reçoit des laits non savoyards (Cahier des collectes, plans journaliers de fabrication). Vérification que l'entreprise est organisée pour séparer les collectes.~~
 - ~~Vérification de la qualité des laits : conformité avec règles de l'alimentation des vaches.~~
- ~~Une Tomme de Savoie est fabriquée et affinée dans les ateliers de Savoie et Haute Savoie.~~
 - ~~Connaissance des ateliers d'affinage ; agrément~~
 - ~~Contrôle de l'origine des Tommes de Savoie dans la distribution.~~

~~La traçabilité de la Tomme de Savoie est facilitée :~~

- ~~Par le contrôle des comptabilités Matières, des plans de fabrication,~~
- ~~Par la gestion des Plaques de caséine,~~
- ~~Par la gestion des documents accompagnant les lots de Tomme de Savoie pendant la période d'élaboration du produit,~~

~~Par les déclarations de production (Fromages en Blanc) et de commercialisation.~~

4.1 Obligations déclaratives

Chaque producteur est tenu de renseigner annuellement un déclaratif du producteur de lait ou un déclaratif du producteur fermier, contenant notamment les informations suivantes : numéro d'élevage et coordonnées de l'exploitation, nombre de vaches du troupeau laitier classées par type racial, informations relatives au type d'aliment distribué et présent sur l'exploitation pour le troupeau laitier et pour les autres troupeaux (dans le cas d'exploitation mixte).

Chaque atelier de transformation et d'affinage est tenu de communiquer mensuellement au groupement les chiffres relatifs aux volumes de production se rapportant à leur activité de fabrication de « Tomme de Savoie ».

En cas de production sur l'exploitation d'aliments non conformes aux exigences du présent cahier des charges et destinés aux animaux autres que ceux constituant le troupeau laitier, l'opérateur transmet au groupement, dans un délai d'une semaine à compter de leur fabrication, une déclaration précisant la date, le type d'aliment et la quantité réalisée. Le producteur conserve une copie de ce document à disposition des agents de contrôle.

4.2 Tenue de registres

4.2.1 Traçabilité

La traçabilité du produit est assurée depuis les élevages jusqu'à la commercialisation. Dans les registres permettant le suivi des laits et des fromages, les lots destinés à l'IGP sont identifiés.

La traçabilité de la « Tomme de Savoie » en fabrication est assurée par :

- **l'origine et les quantités de lait mises en œuvre ;**
- **les quantités de fromages fabriqués ;**
- **l'identification de chaque fromage par une marque d'identification et le numéro séquentiel y figurant.**

- ~~• Toute tomme vendue en blanc ou en cours d'affinage doit être dûment identifiée et enregistrée chez l'atelier receveur.~~
- ~~• Les ateliers de découpe préemballage tiennent une comptabilité matière des tommes de Savoie : entrées, sorties, déchets. Les meules doivent être physiquement identifiées et suivies. Chaque atelier prévoit une procédure de rappel des lots et un suivi des meules à la commercialisation.~~

4.2.2 Déclassement des fromages

Lorsque des fromages comportant la marque d'identification ne correspondent plus aux critères de l'indication géographique « Tomme de Savoie », suite au résultat d'un contrôle ou sur décision de l'opérateur, l'opération de déclassement est portée le jour même sur un registre comportant la date du déclassement, le nombre de fromages déclassés, et leur numéro de lot ou le numéro séquentiel figurant sur la marque d'identification.

4.2.3. Eléments d'identification des fromages

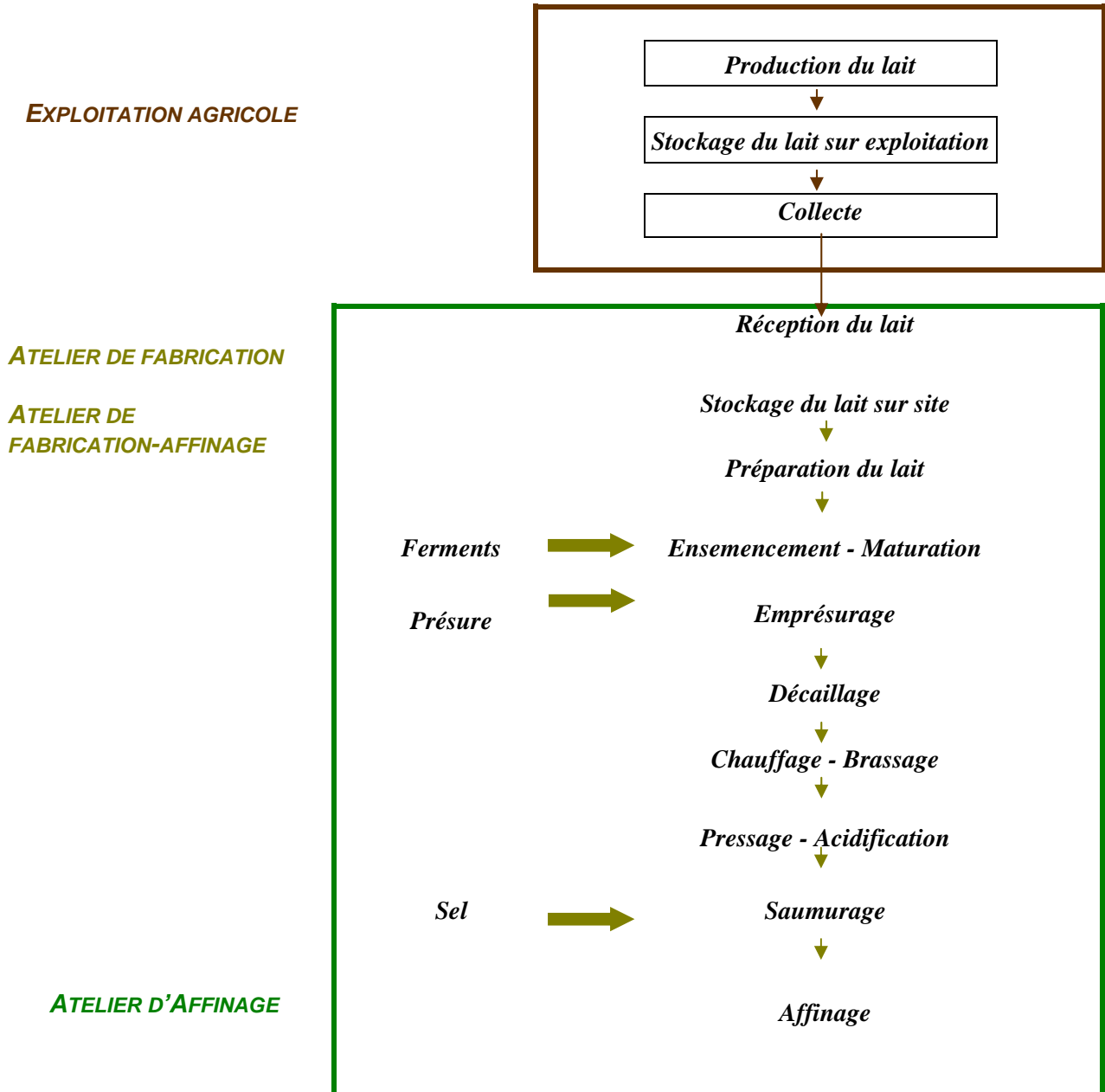
Tout fromage commercialisé sous le nom de l'indication géographique doit comporter une marque d'identification spécifique portant le numéro de l'atelier de fabrication et un numéro séquentiel. Ces marques sont mises à disposition par le groupement à tout fabricant habilité. Elles doivent être rétrocédées au groupement par tout opérateur ayant fait l'objet du retrait de son habilitation et dans les cas de suspension de l'usage de la mention de l'indication géographique selon les dispositions prévues dans le plan de contrôle.

4.2.4. Tableau récapitulatif de la traçabilité

Étape	Points à maîtriser	Documents associés
Collecte du lait	Connaissance de la composition de chaque tournée.	Liste des producteurs collectés Documents de tournées de ramassage
Réception du lait	Connaissance des origines des laits par tank de stockage	Enregistrement de réception des laits Identification des contenants suivant destination des laits (laits non conformes/ laits conformes)
Fabrication	Connaissance et suivi des origines des laits par cuves de fabrication Suivi de chaque fabrication Apposition de la marque d'identification sur chaque fromage	Enregistrement du suivi de la thermisation Enregistrement des données de fabrication Suivi de l'utilisation des marques d'identification sur chaque fromage
Affinage	Identification suivie par la marque d'identification	Enregistrement des entrées/sorties des lots de fromages

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Schéma de vie du produit



5.2 Production du lait

5.2.1 Races

En cas de production fermière, le lait mis en œuvre destiné à la fabrication de la « Tomme de Savoie » provient d'un troupeau de vaches laitières constitué de 75% minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de la « Tomme de Savoie » provient d'un troupeau de vaches laitières global constitué de 75% minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

Pour garantir le respect de ces règles, la composition du troupeau laitier de l'exploitation ne peut évoluer que dans le sens d'un renforcement des effectifs de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

5.2.2 Nature des aliments

Le troupeau laitier est composé des vaches laitières en lactation, des vaches laitières tarées et des génisses laitières.

L'alimentation du troupeau laitier est constituée des catégories d'aliments suivants :

- Fourrages grossiers constituant la ration de base :
herbe, foin, regain, maïs vert, sorgho, paille, cultures dérobées à l'exception des espèces de la famille des brassicacées qui influencent défavorablement le goût et l'odeur du lait.

Les fourrages grossiers sont sains et distribués à volonté. L'alimentation à base de fourrages grossiers verts est obligatoire pendant 150 jours minimum par an, consécutifs ou non, équivalent au moins à 50% de la ration de base.

En cas d'affouragement en vert, le fourrage, récolté proprement, est distribué à l'état frais dans des auges nettoyées.

Le seul conservateur autorisé pour les fourrages grossiers secs est le sel.

- Aliments d'encombrement :
 - o L'épi de maïs et le maïs grain humide, distribués uniquement sur la période du 15 octobre au 15 mai. Le stockage peut se faire :
 - dans un silo « couloir » avec au minimum deux murs parallèles en béton, sur une dalle en béton, et avec le maintien des abords propres ;
 - dans un silo de type « boudin » si ce dernier est réalisé sur un sol stabilisé empierré, avec le maintien des abords propres.

La distribution doit respecter les critères suivants :

- ouverture du silo après un délai minimum de 10 jours à l'issue de son élaboration ;
- maintien du front d'attaque net par un avancement régulier ;
- élimination des parties non consommables.

Les silos où sont stockés l'épi de maïs et le maïs grain humide doivent répondre aux conditions de confection et d'utilisation suivantes :

- absence de moisissures à l'exception d'une présence limitée sur le bord du front d'attaque ;
- absence de reprise de fermentation à l'exception d'une présence limitée sur le bord du front d'attaque.

- Les fourrages déshydratés, la luzerne déshydratée et les pulpes de betterave déshydratées.
- Les betteraves fourragères, distribuées propres et saines.
- **Aliments complémentaires et additifs :**
 - les graines de céréales et leurs issues (son, rémoulage, farine, drèches déshydratées) : blé, orge, seigle, triticale, avoine, maïs, épeautre, sorgho, riz ; les graines de céréales peuvent être conservées par inertage.
 - les graines et tourteaux d'oléagineux et de protéagineux : lin, pois, féverole, lupin, colza, soja, tournesol, carthame, courge ;
 - les coproduits : concentré protéique de luzerne, azote non protéique (coproduits issus d'amidonnerie ou de levurerie), urée <3% dans l'aliment complémentaire ;
 - la mélasse et l'huile végétale à titre de liant ;
 - les minéraux, vitamines, oligo-éléments et extraits naturels de plante.

La distribution de lactosérum produit sur l'exploitation est autorisée dans un délai de 24 heures maximum à partir du soutirage.

5.2.3 Caractéristiques de l'alimentation

a) Origine géographique des aliments :

Pour les vaches en lactation :

- 100% des fourrages grossiers donnés aux vaches en lactation, proviennent de l'aire géographique ;
- les fourrages déshydratés, l'épi de maïs, le maïs grain humide et la betterave fourragère, non originaires de l'aire géographique sont limités à hauteur de 4 Kg de matière sèche par vache en lactation en moyenne journalière sur l'année.

Les génisses laitières et les vaches tarées ne sont pas concernées par les dispositions relatives à l'origine des aliments.

b) Alimentation des autres troupeaux :

- Les exploitations mixtes qui élèvent un autre troupeau en plus du troupeau laitier peuvent récolter et distribuer aux troupeaux autres que le troupeau laitier, des aliments non prévus par le présent cahier des charges, sous réserve de mettre en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour la séparation des activités d'élevage, et notamment :
 - ✘ assurent une séparation totale au niveau des bâtiments d'élevage ;
 - ✘ assurent une séparation entre les silos de stockage et les balles enrubannées destinés à l'alimentation du troupeau laitier et les aliments destinés aux autres troupeaux ;
 - ✘ assurent le nettoyage de tout matériel utilisé pour la distribution des aliments avant utilisation pour le troupeau laitier en cas d'utilisation commune pour les différents troupeaux.
- Dans le cas d'une alimentation conforme au présent cahier des charges, l'autre troupeau peut être élevé avec le troupeau laitier.

c) Organismes génétiquement modifiés :

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires non transgéniques ou issus de produits non transgéniques. Le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et s'entend pour chaque composant de l'aliment.

5.3 Conditions de traite et de collecte du lait

~~Le lait collecté chez les producteurs doit répondre aux normes en vigueur en France (dont exploitations indemnes de tuberculose et brucellose). Il doit donc provenir d'exploitations conformes aux directives européennes CEE 85/397 90 C 84/10, 92/46.~~

La traite est au moins quotidienne.

Le lait est livré ou collecté au moins une fois par jour.

La température de conservation sur l'exploitation ne doit pas dépasser 8°C.

5.4 Fabrication

5.4.1 Dispositions générales

Lorsque l'usine de transformation ne comporte qu'un atelier de fabrication, seuls les laits conformes aux dispositions du cahier des charges peuvent être introduits dans l'atelier de fabrication « Tomme de Savoie ».

Lorsque l'atelier de fabrication de « Tomme de Savoie » est situé au sein d'une usine de transformation de plusieurs ateliers, seuls les laits conformes aux dispositions du cahier des charges peuvent être introduits dans l'atelier de fabrication « Tomme de Savoie ». Dans le cas où des produits laitiers sont fabriqués sur le même site dans un autre atelier à partir de lait non conforme au présent cahier des charges, les dispositions suivantes doivent être prises :

- **Au niveau de la collecte, lorsque les camions sont équipés de citernes compartimentées, les laits non conformes au présent cahier des charges sont séparés du reste de la tournée dans un compartiment spécifique. S'il n'y a pas de citerne compartimentée, ces laits font l'objet de tournées spécifiques, au niveau des producteurs identifiés, avec des camions citernes spécifiques.**
- **A la réception, au niveau du site de transformation, le(s) tank(s) affecté(s) et réservé(s) pour ces laits est (sont) identifié(s).**
- **Au niveau de la fabrication, une traçabilité est assurée et enregistrée depuis le tank de réception en passant par la cuve de fabrication jusqu'à la cave afin de garantir qu'à aucun moment ces laits n'ont pu être transformés en «Tomme de Savoie ».**

5.4.2 Auxiliaires technologiques et additifs autorisés dans la fabrication

- **Présure ou macération de caillette de veau non sevré ;**
- **Sel ;**
- **Ferments ;**
- **Chlorure de calcium.**

5.4.3. Etapes de transformation

- **Stockage du lait**

La durée de stockage du lait avant emprésurage à la fromagerie ne peut excéder 36 heures après réception à une température de conservation du lait inférieure ou égale à +8°C.

Elle est au maximum de 48 heures après réception si la température de conservation est inférieure ou égale à +4°C à partir du moment de la réception.

- **Préparation du lait**

~~Le lait est, soit travaillé cru, soit thermisé, mais sans jamais qu'il y ait destruction de la phosphatase alcaline.~~

Le lait peut faire l'objet d'une thermisation.

Le lait peut faire l'objet d'un écrémage en fonction du taux souhaité de matière grasse tel que défini au point 2 du présent cahier des charges.

Il peut y avoir incorporation de chlorure de calcium à toute étape précédant l'emprésurage.

Tout traitement de bactofugation, microfiltration, haute-pression, ionisation, ultra-filtration, pasteurisation et stérilisation du lait, ou tout traitement du lait équivalent, est interdit, ainsi que les équipements correspondants, à l'exception des pasteurisateurs. Ces derniers qui peuvent être utilisés pour thermiser le lait, sont obligatoirement équipés d'un enregistreur en continu des températures de traitement thermique. Les réchauffeurs ne sont pas concernés.

- Ensemencement – Maturation

L'ensemencement est réalisé avec des germes mésophiles et/ou thermophiles.

Deux types de maturation peuvent être mis en œuvre :

- Maturation longue : 4 heures minimum, à une température comprise entre 8 °C et 16°C.

- Maturation courte : ~~45~~ 30 minutes à ~~60-90~~ 90 minutes à une température comprise entre 30°C et ~~34°C~~ 35°C.

Si les deux sont réalisées, la maturation longue précède la maturation courte. Dans ce cas, la maturation courte doit durer au minimum 20 minutes.

- Emprésurage

La température du lait doit être comprise entre 30°C et 35°C.

L'emprésurage se fait dans la cuve de fabrication.

La durée de coagulation totale (durée de prise + durée de durcissement) peut varier de 25 minutes à 40 minutes.

- Décaillage

~~Le décaillage dure de 5 à 10 minutes.~~

Après durcissement, le caillé est tranché pour obtenir des grains dont la taille est comprise entre la taille du grain de maïs et de la noisette.

- Chauffage- Brassage

Le brassage dure de ~~30~~ 20 minutes à 60 minutes. Il peut être permanent ou intermittent.

Le chauffage pendant le brassage est facultatif **et ne doit pas dépasser la température de 40°C.**

Il est interdit de pratiquer le délactosage (ou lavage du grain).

- Soutirage Moulage

~~Le moulage est précédé du soutirage.~~ **Le caillé est mis en moule ou en faisselle.**

- Pressage

Le pressage se fait mécaniquement ou par empilement.

- Acidification

La durée de l'acidification est au minimum de 5 heures ~~et au maximum de 8 heures~~ à compter du début du moulage, jusqu'au salage.

La température ambiante **d'acidification** est au minimum de ~~15~~ 20°C et au maximum de ~~20~~ °C

Au moins un retournement doit être effectué **durant cette phase**.

La mise en place de la ~~plaque de caséine~~ **marque d'identification délivrée par le groupement** est effective à cette étape.

- **Salage**

Le salage se fait à sec ou en saumure. ~~La durée de saumurage est comprise entre 5 heures et 8 heures.~~

Il est interdit de saler dans la cuve de fabrication.

- **Affinage**

La température des caves est comprise entre 8°C et 13°C.

~~Pendant 7 à 10 jours, l'hygrométrie est de 100% puis pendant 35 jours, elle doit être comprise entre 90% et 100%. L'hygrométrie est au minimum de 90%.~~

Durant l'affinage, les tommes sont retournées ~~2~~ 1 à 3 fois par semaine suivant l'évolution de l'affinage.

La durée d'affinage minimum est de ~~6 semaines/ ou de 42 à 45 jours~~ **30 jours** depuis la date d'emprésurage **jusqu'à la sortie des caves d'affinage**.

~~Durant l'affinage, les penicillia se développent sur la croûte et à chaque retournement, ils sont frottés à la main.~~

~~Il peut apparaître en fin d'affinage quelques moisissures jaunes et rouges.~~

L'affinage se fait obligatoirement sur planches en bois.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire

Le milieu naturel de la « Tomme de Savoie » présente une grande diversité de substrats de sols soumis à un climat montagnard homogène.

Du point de vue de son relief et de sa géologie, l'aire géographique de la « Tomme de Savoie » est assez contrastée. Le relief est compris majoritairement entre 200 mètres et 2500 mètres d'altitude avec des sols typés issus à la fois de massifs cristallins anciens et de massifs calcaires.

Le climat est un climat typiquement montagnard : les hivers sont longs et parfois rigoureux, et les étés chauds. Mise à part dans les vallées encaissées de la Maurienne et de la Tarentaise qui sont globalement moins arrosées, la pluviométrie annuelle est élevée avec en moyenne 1000 mm et jusqu'à 1500 mm d'eau, au pied des massifs préalpins. Les précipitations sont réparties sur toute l'année.

L'aire géographique, du fait de la combinaison de sols profonds et d'une pluviométrie importante et répartie sur l'année, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité (pâture et fauche de prairies à la flore riche et diversifiée) marquée et caractéristique.

Dans l'avant pays, la production de céréales et de maïs est également bien développée.

S'agissant des facteurs humains, la « Tomme de Savoie » est le plus ancien des fromages savoyards. La « Tomme de Savoie » a longtemps correspondu à un fromage de consommation domestique. Il constituait une source de protéines essentielle dans l'alimentation des paysans.

La quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la fourniture de matière grasse, très convoitée. Les paysans de la Province de Savoie fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles

De la même façon qu'on trouvait des « Tomme de Savoie » avec des taux de matières grasses différents en fonction de l'intensité de l'écémage, on pouvait trouver des « Tomme de Savoie » de tailles différentes selon les fermes où elles étaient fabriquées.

D'origine domestique, la fabrication de « Tomme de Savoie » s'est ensuite étendue à certaines fruitières.

La production du lait destiné à la fabrication de la « Tomme de Savoie » repose aujourd'hui encore sur la valorisation de la grande disponibilité d'herbe dans l'aire géographique mais aussi sur le maintien de la tradition d'élevage des races traditionnelles : Abondance, Montbéliarde et Tarentaise. Celles-ci ont su démontrer leur capacité d'adaptation aux contraintes physiques et climatiques du milieu : morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente, thermo tolérance, capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale. L'alimentation des vaches laitières est basée sur l'utilisation de fourrages ainsi que de céréales principalement produits dans l'aire géographique.

Sur ces secteurs montagnards se sont développés des savoir-faire fromagers spécifiques adaptés au milieu. Les technologies mises en œuvre dans la région sont adaptées aux caractéristiques du lait et les fromagers veillent particulièrement à la maîtrise d'un certain nombre de points tels que l'ensemencement, la gestion des flores mésophiles et thermophiles ou encore l'affinage.

Ces technologies sont le fruit d'un savoir faire partagé dans une région où la culture de fabrication de fromages à pâtes pressées règne depuis longtemps.

L'affinage en cave sur des planches en bois permet la bonne évolution de la pâte et le développement de la flore de surface, notamment le mucor. Les « Tomme de Savoie » sont alors retournées 1 à 3 fois par semaine ce qui permet, lors de la manipulation, de « rabattre les poils ».

6.2 Spécificité du produit

La « Tomme de Savoie » est un fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache cru ou thermisé.

La « Tomme de Savoie » se caractérise par son format de cylindre plat relativement petit, son croûtage lisse à légèrement tourmenté, de couleur gris à gris blanc, son goût caractéristique.

6.3 Lien causal

Le lien à l'origine de la « Tomme de Savoie » repose sur sa qualité déterminée.

La capacité du territoire de l'aire géographique à produire les fourrages grossiers en quantité suffisante ainsi que des céréales pour répondre aux besoins de la production de lait, tout en maintenant des systèmes de production extensifs, assure aux animaux une alimentation diversifiée.

Les systèmes d'élevage des troupeaux laitiers privilégient l'utilisation des ressources fourragères locales très diversifiées qu'offre l'environnement de l'aire géographique. La production du lait dans l'aire géographique permet, outre l'utilisation optimale de la ressource herbagère en respectant les usages ancestraux, la valorisation du lait issu des races traditionnelles. Les races locales sont privilégiées, puisqu'elles représentent aujourd'hui plus de 90% du cheptel total. Ces races adaptées au climat et au relief montagnard ont la capacité d'exprimer tout leur potentiel de production malgré les conditions qui peuvent parfois être difficiles, et traduisent dans les fromages, par l'intermédiaire du lait, la diversité de la flore consommée.

Ce lait, produit en grande quantité grâce à une alimentation spécifique, présente une meilleure aptitude pour la fabrication que celui d'autres races conduites dans les mêmes conditions, ce qui comporte des propriétés particulières : le gel obtenu après adjonction de présure est plus ferme et le rendement fromager plus élevé.

Un certain nombre d'études ont mis en évidence le rôle de l'alimentation et la composition des fourrages sur la qualité des laits (DORIOZ J.M., FLEURY Ph., COULON J.B., MARTIN B., 2000. La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère : quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord. Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura ; LUCAS A, HULIN S., MICHEL V., AGABRIEL C., CHAMBA JF, ROCK E, COULON JB. , 2006. Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage : étude en conditions réelles de production. INRA Prod Anim, GIS AlpesJura).

Le lait mis en fabrication est cru ou thermisé, ce qui garantit la présence de flores naturelles protégées par des délais de mise en fabrication rapides. C'est en partie par cette flore diversifiée que s'expriment les typicités de la « Tomme de Savoie ».

La mise en œuvre du lait cru ou thermisé permet de respecter les caractéristiques initiales du lait, notamment celles conférées par l'alimentation dont la diversité est une des composantes de l'aire géographique.

De la même façon qu'on trouvait des « Tomme de Savoie » avec des taux de matières grasses différents en fonction de l'intensité de l'écémage, on pouvait trouver des « Tomme de Savoie » de tailles différentes selon les fermes où elles étaient fabriquées. La quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la fourniture de matière grasse, très convoitée. Les paysans fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles.

Pour rester fidèles aux caractéristiques historiques du produit, les fromagers fabriquent, selon une technologie de pâte pressée, des fromages de différents formats, mais qui restent relativement petits par rapport à d'autres fromages de la région, et différents taux de matière grasse.

Les usages de fabrication ont permis de sélectionner la flore de fabrication utile. Son utilisation permet aux fabricants actuels de développer le goût caractéristique du fromage. L'affinage permet de développer encore ces caractéristiques gustatives.

La flore de surface, principalement composée de mucor, donne à la « Tomme de Savoie » son aspect gris caractéristique, dont le support d'affinage en bois favorise le développement. Les soins apportés lors de l'affinage lors des retournements contribuent également à la formation de la croûte si caractéristique de la « Tomme de Savoie » notamment en rabattant les « poils » du mucor.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

- La Tomme de Savoie est contrôlée par :
 - L'Association Marque Collective Savoie
Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles
74994 Annecy Cedex 9
Tél: 50.88.18.74 Fax: 50.57.69.21
 - Code APE : 9723
 - Organisme homologué sous le numéro LA 23 comme organisme certificateur détenteur de labels conforme à l'article 2 du décret du 27 juin 1983 relatif aux labels agricoles pour les

~~produits susceptibles de bénéficier du Label Régional Numéro 02-76 « Savoie » dans le respect des dispositions législatives et réglementaires concernant les labels.~~

~~Annexe 3. Extrait de l'avis formulé par la Section des Labels de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, lors de sa séance du 19 octobre 1993.~~

~~○ Cet organisme répond aux exigences de la Norme EN 45011 et du règlement européen CEE 2081/92 du Conseil, article 10.~~

● ~~Plans de contrôle :~~

~~○ Connaissance des acteurs de la filière~~

~~○ Comptabilités matières premières~~

~~○ Contrôles pendant l'élaboration du produit~~

~~▪ Vérification de la réalisation des contrôles internes~~

~~▪ Contrôles fromages en blanc~~

~~▪ Contrôles qualitatifs à partir du 25^{ème} jour~~

~~▪ Contrôles inopinés sur produits à l'expédition~~

~~▪ Contrôles distribution~~

~~▪ Tests organoleptiques~~

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

~~L'identification du produit, conformément aux Règlements Techniques « Tomme de Savoie » 78 RA-01 et 89 RA-01 est réalisé.~~

~~● Par un étiquetage en conformité avec la réglementation générale française et européenne.~~

~~● Par un étiquetage propre au « Label Régional Savoie »~~

~~○ Soit une vignette reproduisant le sigle de la Marque Savoie + sigle IGP~~

~~○ Soit sur l'étiquette commerciale de l'entreprise~~

~~— Impression rouge sur fond blanc de l'Appellation « TOMME DE SAVOIE »~~

~~— % de MG~~

~~— Le logo de la « Marque Collective Savoie » + sigle IGP~~

~~— La mention de l'Organisme Certificateur~~

~~Association Marque Collective Savoie (ou AMCS)~~

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'indication géographique protégée « Tomme de Savoie » doit respecter les règles suivantes :

- **La dénomination « Tomme de Savoie » doit être précisée sur tous les emballages.**
- **Le fabricant ou l'affineur ou le pré-emballer sont tenus d'apposer leur nom et leur adresse.**
- **Le nom de l'organisme certificateur doit être précisé.**

Tout fromage commercialisé sous le nom de l'indication géographique doit comporter sur une face ou en talon, la mention relative à l'origine géographique, selon le format défini par le groupement. Cette identification ne concerne pas les fromages commercialisés en direct au consommateur par le producteur fermier ou le fromager.

En outre sur l'étiquetage, sur les factures et papiers de commerce, le qualificatif « petite » peut être précisé lorsqu'il s'agit de fromages obtenus à partir de moules de petit format, mais ne peut être accolé à la dénomination « Tomme de Savoie » ni figurer immédiatement au-dessus de cette dénomination.

9. EXIGENCES NATIONALES

- ~~La Tomme de Savoie bénéficie d'un Label Régional Savoie et répond aux règlements techniques suivants :
Tomme Label Savoie 40% — N°78 RA 01
— Homologué le 27/07/1978
— Avenants du 9/03/1981, 25/09/1985, 2/02/1989
Tomme Label Savoie 20% — N°89 RA 01
— Homologué le 2/02/1989~~
- ~~La certification de la Tomme Label Savoie est confiée à l'Association Marque Collective Savoie.~~

Les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation sont décrites dans le tableau suivant.

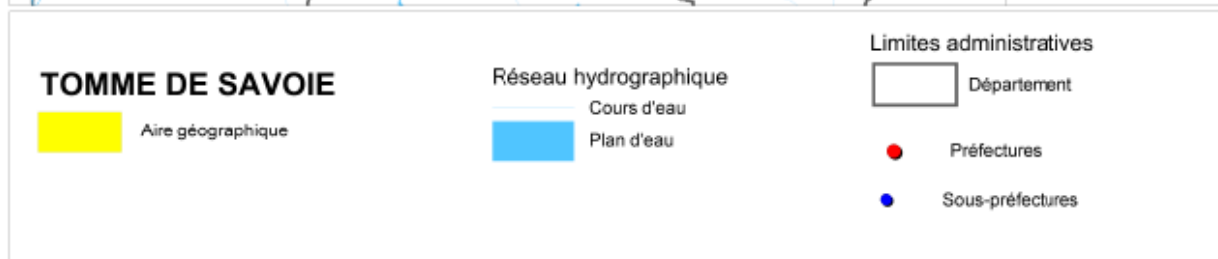
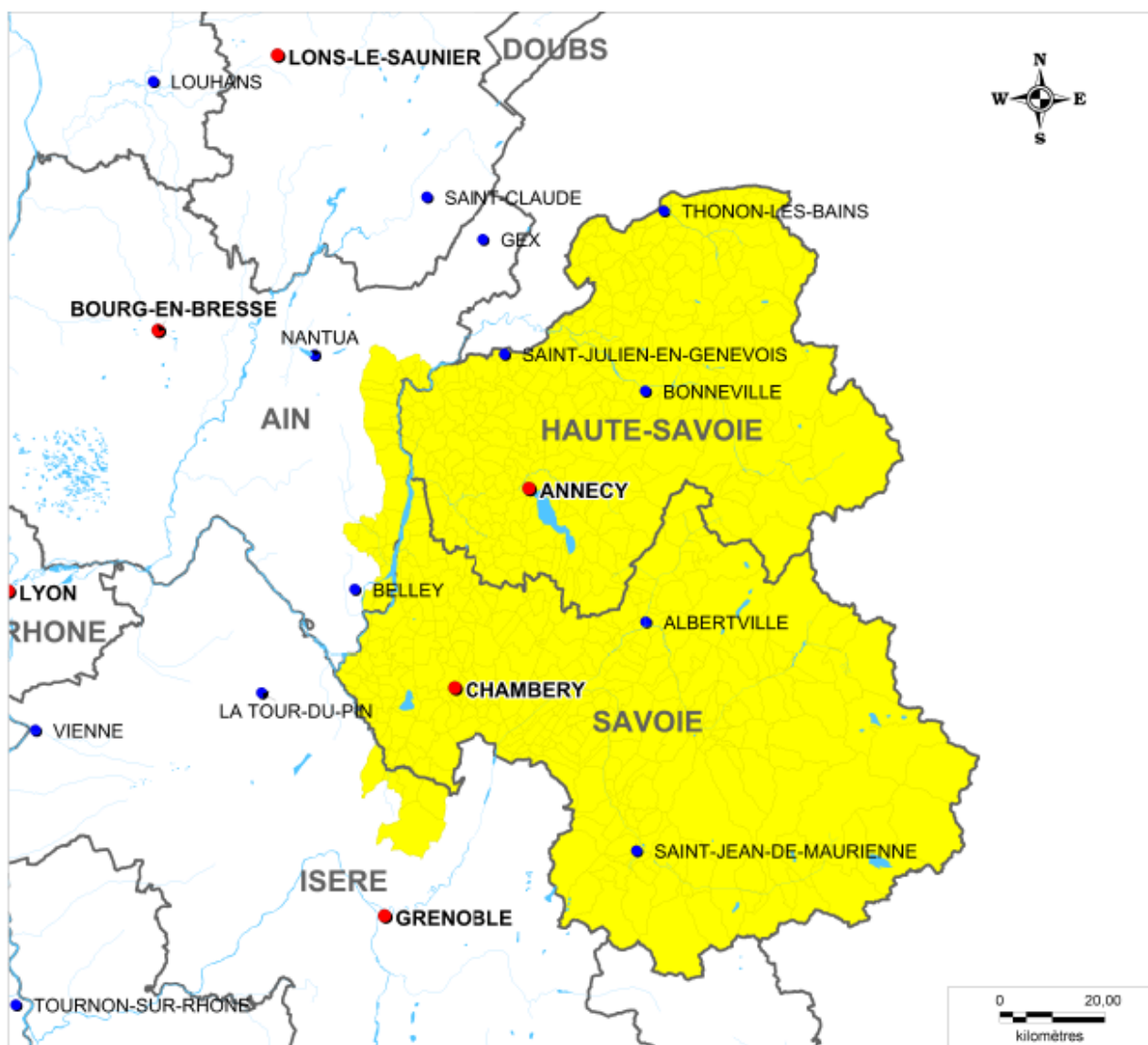
	Point à contrôler	Méthode de contrôle
Conditions de production du lait	Localisation géographique des exploitations laitières	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Races de vaches déterminées	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Respect des types d'aliments distribués	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Origine des fourrages grossiers pour les vaches en lactation	Contrôle documentaire
	Origine des fourrages déshydratés, de l'épi de maïs, du maïs grain humide et des betteraves fourragères pour les vaches en lactation	Contrôle documentaire
	Alimentation complémentaire conforme	Contrôle documentaire et/ou visuel
Fabrication et affinage	Localisation géographique des ateliers de fabrication et affinage	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Conformité du lait aux exigences du cahier des charges	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Durée d'acidification minimum de 5 heures	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Apposition de la marque d'identification	Contrôle visuel
	Durée d'affinage de 30 jours minimum	Contrôle documentaire
Caractéristiques du produit fini	Caractéristiques physico-chimiques conformes aux exigences du cahier des charges	Contrôle analytique et/ou visuel
	Caractéristiques organoleptiques conformes aux exigences du cahier des charges	Contrôle organoleptique par un jury entraîné
	Marquage de l'origine Savoie sur la meule	Contrôle visuel



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITE

Aire géographique de l'IGP TOMME DE SAVOIE Projet définitif 2013

Localisation



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2013