

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 58/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«TOMME DE SAVOIE»

N° UE: PGI-FR-02097 — 23.11.2015

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Nom: SAVOICIME
Adresse: Maison de l'agriculture
52 Avenue des Îles
74994 Annecy Cedex 9
FRANCE

Tél. +33 450881848
Fax +33 450881833
Courriel: savoicime@haute-savoie.chambagri.fr

Le groupement est composé des producteurs de lait, des transformateurs et des affineurs et est à ce titre légitime pour demander des modifications du cahier des charges.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: référence du groupement, références de la structure de contrôle

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

Modifications concernant la description du produit

Cette rubrique a été réorganisée et complétée des éléments suivants.

- taux de matière grasse: conformément à l'évolution de la réglementation nationale celui-ci est exprimé par rapport au poids total du fromage. Le taux de matière grasse sur l'extrait sec fixé à un minimum de 20 % dans le cahier des charges en vigueur est donc remplacé par un taux minimum de matière grasse sur le produit fini de 9 %. Cette précision facilite l'information du consommateur,
- afin de renforcer les caractéristiques du fromage et de mieux le définir, il est introduit dans le cahier des charges modifié un taux de matière sèche égal ou supérieur à 45 % ainsi qu'un taux de sel compris entre 1,2 et 2 % du produit fini,
- le groupement substitue au diamètre du fromage de 18 cm, défini dans le cahier des charges en vigueur, une fourchette allant de 18 à 21 cm afin de tenir compte des types de moules utilisés en fabrication. Le poids reste toujours fixé de 1,2 à 2 kg,
- il introduit également des tommes dites «petit format», dont le poids peut aller de 400 à 900 grammes dont la hauteur maximum est de 8 cm.

Ces différents formats sont le reflet du caractère domestique de la production historique de ce fromage pour lequel la quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la four-niture de matière grasse, très convoitée.

Ce petit format présente les mêmes caractéristiques sensorielles que le format précédemment décrit,

- une description plus précise et plus détaillée des caractéristiques organoleptiques est ajoutée, concernant notamment les caractéristiques de la croûte (ajout de «lisse à légèrement tourmenté»; ajout de «à gris blanc» après «de couleur gris») afin de faciliter le contrôle et de compléter le cahier des charges en vigueur,
- les termes «tâches jaunes ou rouges formées naturellement» sont remplacés par «moisissures secondaires» afin d'objectiver le contrôle.
- une description plus précise et plus détaillée des caractéristiques organoleptiques est ajoutée, concernant notamment les caractéristiques de la pâte (Ajout de «Son goût est franc et légèrement salé, présentant parfois une pointe d'acidité et une pointe de piquant») afin de faciliter le contrôle et de compléter le cahier des charges en vigueur.
- De nouvelles formes de présentation sont introduites dans le cahier des charges modifié afin de permettre aux opérateurs de s'adapter aux nouveaux modes de consommation. Sont ainsi introduites:
 - la possibilité de découper les fromages en portions ou en tranches,
 - la possibilité de présenter les fromages sous forme de portions individuelles préemballées, en portion ou tranchée,
- Les dispositions concernant l'affinage et l'ensemencement sont reportées dans la rubrique «méthode de production».

Modifications concernant l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP «Tomme de Savoie» actuellement enregistrée distingue une zone de collecte du lait et une zone de transformation/affinage. La mise à jour de l'IGP permet de ne formaliser qu'une seule et même aire géographique pour la collecte du lait et la partie transformation/affinage. Cette première modification vise donc à assurer l'unicité de l'aire géographique.

Des ajustements sont apportés à la liste des communes composant l'aire géographique. Lors de l'examen de la demande de modification du cahier des charges de l'IGP «Tomme de Savoie» il est apparu que la limite administrative des deux départements de Savoie n'était pas la plus pertinente.

Le cahier des charges en vigueur fait référence à «l'entité historique de la Province de Savoie», ce qui correspond à une aire géographique plus grande que les entités administratives décrites pour la production du lait, et la fabrication et l'affinage.

Les deux groupements qui avaient déposé la première demande de reconnaissance en IGP en décembre 1993 avaient une action limitée aux deux départements de Savoie et de Haute-Savoie. La délimitation des zones de production du lait et de fabrication et affinage retenue dans le cahier des charges en vigueur ne concerne donc que les deux départements de la Savoie, et, pour la production laitière, trois communes situées de l'autre côté du Rhône dans l'Ain et qui livraient leur lait à une fromagerie fabriquant de la «Tomme de Savoie». Or les caractéristiques identiques du milieu naturel et les usages communs conduisent à une délimitation plus pertinente intégrant des communes limitrophes des départements savoyards.

Dans un souci de clarification, d'homogénéité et de cohérence de l'aire géographique, sont ajoutées 24 communes du département de l'Ain et 5 communes du département de l'Isère appartenant à un même ensemble naturel limité à l'ouest par les premiers contreforts du massif du Jura, caractérisé par des sols fertiles, majoritairement installés sur des dépôts du quaternaire, et par un climat semi-continental à influence océanique permettant une production abondante de fourrage de qualité. Les communes ajoutées présentent par ailleurs des usages communs et des historiques de collecte tournés vers l'aire de fabrication et d'affinage prévue dans le cahier des charges en vigueur. Le lait de ces communes comparables, transporté depuis longtemps vers des fromageries de l'aire de production, est actuellement séparé du lait transformé en «Tomme de Savoie». La modification du cahier des charges va permettre son utilisation pour la production de la «Tomme de Savoie».

Au total l'aire géographique regroupe désormais 632 communes, contre 603 communes initialement incluses dans le cahier des charges actuellement enregistré.

Le lien entre la «Tomme de Savoie» et l'aire géographique n'est pas remis en cause.

Modifications concernant la preuve de l'origine

Les obligations déclaratives des opérateurs sont précisées, afin de mieux encadrer les enregistrements des données en vue des contrôles. Par ailleurs un système de traçabilité a été construit afin de faciliter le suivi du produit (tenue de registres, précisions sur les éléments d'identification du produit).

Il est ajouté l'obligation d'une déclaration annuelle de chaque producteur de lait, récapitulant tous les éléments nécessaires au contrôle afin de faciliter celui-ci. Une obligation de déclaration de production d'aliments non conformes destinés à d'autres animaux que le troupeau laitier est également introduite afin de permettre le contrôle des conditions d'alimentation du troupeau laitier.

Afin d'assurer un suivi au niveau de la filière, il est fixé une fréquence mensuelle pour les déclarations de production des ateliers de transformation et d'affinage.

Afin d'assurer la traçabilité, il est précisé que:

- les lots destinés à l'IGP sont identifiés dans les registres permettant le suivre des laits et des fromages,
- l'origine et les quantités des laits, ainsi que les quantités de fromages, sont enregistrées.

Un tableau récapitule l'ensemble des éléments relatifs à la traçabilité.

La portion de phrase «par la gestion des plaques de caséine» est remplacée par un paragraphe relatif la marque d'identification obligatoire comportant le numéro de l'atelier et un numéro séquentiel, mise à disposition par le groupement à tout fabricant habilité. Cette rédaction permet au groupement d'adapter la marque d'identification aux évolutions techniques. Une procédure de rétrocession des marques d'identification est prévue en cas de retrait d'habilitation ou de suspension de l'usage de la dénomination. La procédure de «déclassement» des fromages non conformes est précisée: le déclassement est porté le jour même sur un registre ainsi que le nombre de fromages déclassés et leur numéro de lot ou le numéro séquentiel de la marque d'identification.

La liste des vérifications nécessaires est supprimée car ces vérifications relèvent du plan de contrôle. L'«agrément» des ateliers d'affinage est supprimé car redondant avec l'obligation de la réglementation nationale d'habilitation de chaque opérateur de la filière (atelier d'affinage, mais aussi producteur de lait et atelier de fabrication).

Modifications concernant la méthode de production

Composition raciale du troupeau:

Le cahier des charges en vigueur ne contient aucune disposition sur la composition raciale du troupeau. Afin de renforcer la présence de vaches laitières des races Abondance, Montbéliarde et Tarentaise, majoritairement utilisées dans l'aire géographique, dont le lait a toujours été traditionnellement utilisé pour la fabrication de «Tomme de Savoie» et a un impact sur la qualité du produit fini, chaque fromage doit être produit à base d'au moins 75 % de lait provenant de ces races dans le cahier des charges modifié. Une disposition accompagne ce dispositif, précisant que dans chaque exploitation, la proportion de races locales dans le troupeau ne peut qu'augmenter, afin de ne pas mettre en péril l'approvisionnement en lait pour les fabricants de fromage. Le maintien de la tradition d'élevage des races traditionnelles Abondance, Montbéliarde et Tarentaise est justifié car celles-ci sont des races locales, élevées dans la région des Savoie depuis très longtemps, et 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.

Quatre opérateurs ayant déposé une opposition relative à cette disposition pendant la période nationale d'opposition et remplissant les conditions de l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012 bénéficient d'une période transitoire jusqu'au 31 octobre 2025.

Alimentation des animaux:

Le cahier des charges en vigueur conformément au règlement (CE) n° 1106/96 ne contient aucune disposition particulière sur la nature des aliments ni sur les caractéristiques de l'alimentation des animaux. Ces éléments sont ajoutés:

- définition des catégories d'aliments utilisés: ajout de la liste des aliments utilisables par les animaux compte tenu des potentialités de l'aire géographique et afin d'encadrer l'apport nutritionnel,
- une proportion minimum de fourrages grossiers verts est définie: «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». Cette disposition est justifiée par le fait qu'elle permet une utilisation optimum des prairies locales qui présentent une flore caractéristique de la zone alpine. Cette disposition améliore ainsi le lien entre le produit et son origine géographique.

Un opérateur ayant déposé une opposition relative à cette disposition pendant la période nationale d'opposition et remplissant les conditions de l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012 bénéficie d'une période transitoire s'achevant le 31 décembre 2017,

- les fourrages grossiers données aux vaches en lactation (herbe, foin, regain, maïs vert, sorgho, paille, cultures dérobées) proviennent à 100 % de l'aire géographique. La production d'aliments complémentaires n'est pas suffisante dans la zone géographique chaque année. C'est pourquoi l'utilisation des fourrages déshydratés, épi de maïs, maïs grain humide et la betterave fourragère, pouvant provenir de l'extérieur de l'aire géographique est limitée à 4 Kg de matière sèche par vache en lactation en moyenne journalière sur l'année. Ces dispositions sont justifiées par le fait que l'aire géographique, du fait de la composition des sols et de sa pluviométrie, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité. Les prairies, autant celles destinées à la pâture que celles destinées à la fauche, présentent une flore riche et diversifiée, caractéristique de la zone de montagne alpine, ce qui encourage les opérateurs à valoriser ces ressources. La limitation des aliments complémentaires extérieurs à la zone améliore le lien entre le produit et son origine géographique,
- alimentation des autres troupeaux sur l'exploitation: lorsque l'exploitation élève d'autres animaux non destinés à la production de «Tomme de Savoie» et ayant une alimentation spécifique, des dispositions spécifiques permettent de s'assurer de la séparation des aliments et des animaux concernés.
- organismes génétiquement modifiés: ces aliments sont interdits pour les animaux dont le lait est destiné à la fabrication de «Tomme de Savoie». Cette disposition est introduite afin de respecter au plus près les caractéristiques de l'alimentation.

Collecte du lait:

- les références aux dispositions sanitaires s'appliquant aux animaux sont retirées du cahier des charges car elles relèvent de la réglementation générale,
- la température maximum de stockage du lait dans l'exploitation est précisée (8 °C) afin de garantir la qualité du lait utilisé pour la fabrication de «Tomme de Savoie»,
- la fréquence de collecte est précisée: le lait est livré ou collecté au moins une fois par jour. Cette disposition s'articule avec la nécessité de travailler des laits crus,
- afin d'obtenir des laits dont la composition reste la plus régulière possible, le cahier des charges modifié introduit l'obligation d'une traite minimum par jour.

Dispositions concernant les ateliers de transformation:

Afin de renforcer la pertinence des contrôles de traçabilité, l'obligation pour les ateliers de transformation de ne rentrer que des laits qui respectent toutes les conditions de production du cahier des charges modifié est introduite. Toutefois, lorsque l'atelier est situé au sein d'une usine, les obligations de séparation des laits lors de la collecte sont décrites ainsi que la séparation des circuits lors de la circulation des laits au sein de l'atelier.

Auxiliaires technologiques et additifs:

Une liste positive est introduite afin de compléter le cahier des charges en vigueur (présure animale, sel, ferments (dont les flores de surface) et chlorure de calcium).

Stockage du lait à la fromagerie:

Une durée maximale de stockage des laits à la fromagerie avant emprésurage est introduite afin de compléter le cahier des charges en vigueur. Elle s'étend de 36 heures lorsque le lait est conservé à une température de +8 °C, à 48 heures lorsque le lait est conservé à une température de +4 °C. Ces délais permettent d'utiliser le lait cru en assurant le respect de sa flore native.

Préparation du lait:

Une rédaction plus claire et complétée des traitements physiques et thermiques possibles sur le lait est introduite, afin de compléter le cahier des charges en vigueur et faciliter les contrôles.

Les opérations interdites sur le lait sont précisées. Il s'agit notamment de la pasteurisation et de la stérilisation qui aboutiraient à la destruction de la phosphatase alcaline. Toute autre opération qui pourrait détruire la flore native du lait et son influence sur les caractéristiques du produit fini sont interdites, ainsi que les équipements nécessaires à ces opérations interdites.

Les opérations d'écémage et d'incorporation de chlorure de calcium sont autorisées. Elles n'étaient pas interdites par le cahier des charges en vigueur.

Fabrication:

Maturation, emprésurage, décaillage, brassage, chauffage facultatif et moulage: ces différentes étapes sont définies plus précisément afin d'en faciliter le contrôle et de permettre une application plus facile pour les opérateurs.

— Maturation: pour tenir compte des usages de production, il est précisé que «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: la fourchette de temps qui était de 45 à 60 minutes est élargie de 30 à 90 minutes.

La température maximale est fixée à 35 °C (au lieu de 34 °C précédemment). Il est ajouté que «si les deux types sont réalisés, la maturation longue précède la maturation courte. Dans ce cas, la maturation courte doit durer au minimum 20 minutes.». Ces technologies omises dans le cahier des charges en vigueur, sont parfois nécessaires pour s'adapter aux caractéristiques, notamment saisonnières, du lait.

— Emprésurage: il est précisé que cette étape se fait dans la cuve de fabrication.

— Décaillage: la durée de décaillage est supprimée car trop variable dans la réalité. Il est ajouté que «le caillé est tranché après durcissement».

— Brassage: la durée minimum de brassage est ramenée de 30 à 20 minutes car cette durée est suffisante pour assurer ses caractéristiques traditionnelles au fromage.

— Chauffage: il est précisé que, s'il est pratiqué, le chauffage ne doit pas dépasser la température de 40 °C afin de favoriser la flore naturelle et la flore d'ensemencement.

— Moulage: cette dénomination remplace celle de «soutirage». La phrase «Le caillé est mis en moule ou en faisselle» est ajoutée. La phrase «Le moulage est précédé du soutirage» est supprimée car inutile.

— Pressage et acidification: ces deux étapes sont introduites en lieu et place du soutirage et de l'égouttage. Leur rédaction est simplifiée et rendue plus claire. Les temps de pressage sont supprimés car ils dépendent du savoir-faire de chaque fromager qui doit les adapter aux caractéristiques variables de chaque caillé. La durée maximale d'acidification est supprimée car elle n'a pas d'intérêt technologique. La température ambiante de 15 à 20 °C est remplacée par une température minimum de 20 °C car la température fixée antérieurement peut être insuffisante pour garantir une acidification satisfaisante.

Apposition effective de la plaque de caséine dès cette étape, élément prépondérant pour la traçabilité.

— Salage: remplacement du critère de durée par l'obligation d'obtenir un taux de sel final dans le produit fixé entre 1,2 g/100 g et 2 g/100 g. Cette disposition permet aux opérateurs de piloter le salage en s'adaptant à l'évolution des fromages au cours des premières étapes de la transformation. Afin de garder la maîtrise des fermentations, le groupement propose de préciser que le salage ne peut intervenir en cuve, lors de la fabrication. Le salage est maintenu soit à sec soit par saumurage (interdiction de saler dans la cuve de fabrication).

Affinage:

La température maximale des caves d'affinage est augmentée de 13 °C à 14 °C car cette température permet un démarrage plus rapide de l'affinage et permet en conséquence d'améliorer les caractéristiques organoleptiques du fromage affiné. L'encadrement de l'hygrométrie est simplifié car seule l'hygrométrie minimum est importante pour conserver au fromage ses caractéristiques traditionnelles. Le nombre de retournement minimum des fromages durant l'affinage est ramené de 2 à 1 par semaine, car cela est suffisant pour garantir au fromage ses caractéristiques. La modification permet donc de préserver les caractéristiques du produit, tout en préservant la pratique du retournement des fromages dont le principe n'est pas remis en cause.

Le chapitre «Description du produit» du cahier des charges en vigueur impose une durée d'affinage de 6 semaines avant consommation. Cette durée est fixée dans le cahier des charges modifié à 30 jours depuis la date d'emprésurage jusqu'à la sortie des caves d'affinage, afin d'objectiver le contrôle. Au bout de 30 jours, dans les conditions fixées dans le cahier des charges modifié, le fromage est suffisamment affiné pour présenter toutes les caractéristiques du produit fini, prêt à être commercialisé.

Le groupement précise que le support d'affinage est constitué de planches en bois. Ce matériau possède en effet des propriétés tampon vis-à-vis de l'eau et vis-à-vis de la flore de surface des fromages.

Modifications concernant les éléments justifiant le lien à l'origine

Le lien à l'origine a été modifié en cohérence avec les modifications de la méthode d'obtention, notamment en ce qui concerne les races de vaches laitières et l'origine de leur alimentation.

Modifications concernant les éléments spécifiques à l'étiquetage

Les obligations d'étiquetage ont été complétées et précisées, afin de donner des informations claires au consommateur notamment en ce qui concerne le «petit format», et d'assurer la traçabilité ascendante du produit.

Autres modifications

Demandeur:

Suites à des évolutions intervenues dans l'organisation de la filière laitière locale, le groupement SAVOICIME a été constitué par les opérateurs comme groupement porteur de la demande.

Références concernant la structure de contrôle:

En application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont supprimées. Cette rubrique mentionne désormais les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

DOCUMENT UNIQUE

«TOMME DE SAVOIE»

N° UE: PGI-FR-02097 — 23.11.2015

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Tomme de Savoie»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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. La durée d'affinage minimum est de 30 jours depuis la date d'emprésurage jusqu'à la sortie des caves d'affinage.

Elle se présente sous 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 est au maximum de 8 cm, et son poids peut varier de 400 à 900 grammes.

Le croûtage est lisse à légèrement tourmenté, de couleur gris à gris blanc sur lequel peuvent se développer des moisissures secondaires.

Sa pâte est demi-ferme, de couleur blanche à jaune. Elle présente de petites ouvertures. Son goût est franc et légèrement salé, présentant parfois une pointe d'acidité et une pointe de piquant.

Le fromage présente un taux de matière grasse minimum sur poids total de 9 % et un taux de matière sèche minimum de 45 %.

Le taux de sel est compris entre 1,2 % et 2 %.

La «Tomme de Savoie» est commercialisée sous les formes suivantes: entière, à la coupe: en portions ou tranchée, en unité de vente consommateur préemballée: en portion ou tranchée.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les différents types d'aliments autorisés sont:

- Les fourrages grossiers (herbe, foin, regain, maïs vert, sorgho, paille, cultures dérochées),
- L'épi de maïs et le maïs grain humide, admis, sur la seule période allant du 15 octobre au 15 mai,
- Les fourrages déshydratés, la luzerne déshydratée, les pulpes de betterave déshydratées, les betteraves fourragères, qui doivent être distribuées propres et saines,
- Les aliments complémentaires et additifs suivant:
 - les graines de céréales et leurs issues (son, rémoulage, farine, drèches déshydratées); les graines de céréales peuvent être conservées par inertage,
 - les graines et tourteaux d'oléagineux et de protéagineux,
 - 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, les minéraux, vitamines, oligo-éléments et extraits naturels de plante,
 - L'utilisation du lactosérum produit sur l'exploitation est autorisée dans un délai de 24 heures maximum.

Pour les vaches en lactation:

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

Ces limitations permettent de garantir que la majorité de la matière sèche ingérée par les vaches laitières provient de l'aire géographique délimitée. Elles améliorent ainsi le lien entre le produit et son origine géographique.

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.

Le maintien de la tradition d'élevage des races traditionnelles Abondance, Montbéliarde et Tarentaise est justifié car 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.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

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

La production du lait destiné à la fabrication de la «Tomme de Savoie» dans l'aire géographique est justifiée par l'importance de la ressource fourragère de la région, qui est valorisée dans la production des fromages.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'indication géographique protégée «Tomme de Savoie» doit respecter les règles suivantes:

- la dénomination «Tomme de Savoie» est précisée sur tous les emballages,
- le fabricant ou l'affineur ou le pré-emballeur 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.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique recouvre les deux départements de la Savoie et de la Haute Savoie en totalité et les communes suivantes des départements de l'Ain et de l'Isère.

Département de l'Ain: Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, L'hôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

Département de l'Isère: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Lien avec l'aire géographique

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 2 500 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 1 000 mm et jusqu'à 1 500 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'écrémage, 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 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 au moins une fois par semaine ce qui permet, lors de la manipulation, de «rabattre les poils».

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 franc et légèrement salé, présentant parfois une pointe d'acidité et une pointe de piquant.

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 (par exemple: Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002. Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance, INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura. Ou 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. Ou 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). Cette dernière étude, qui portait sur la «Tomme de Savoie», met en valeur le rôle majeur de l'alimentation sur la teneur en micronutriments liposolubles des fromages. Elle montre également que le profil des acides gras du lait, puis du fromage est d'abord lié à la nature de la ration de base dans l'alimentation des vaches.

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'écrouissage, 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.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCTommeSavoie.pdf>
