

## 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 64/08)

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 <sup>(1)</sup>.

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**

«EMMENTAL DE SAVOIE»

N° UE: PGI-FR-02096 — 25.11.2015

AOP ( ) IGP ( X )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom: Savoïcime  
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: actualisation des références du groupement et 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

<sup>(1)</sup> 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 afin de respecter les caractéristiques traditionnelles du produit:

- obligation de mettre en œuvre du lait cru pour la fabrication: il s'agit de codifier la pratique générale mise en œuvre par les opérateurs. Dans le cahier des charges en vigueur le traitement du lait n'est pas précisé,
- le taux de matière grasse est fixé en poids du produit fini (28 %) et non plus par rapport à la matière sèche (45 % dans le cahier des charges en vigueur): cette précision, conforme à la réglementation nationale, facilite l'information du consommateur,
- le taux d'extrait sec (62 % minimum) est introduit ainsi que le taux de sel maximum (0,4 gr/100gr) que le fromage devra respecter, pour compléter le cahier des charges en vigueur,
- des précisions ont été apportées sur les points de mesure de la hauteur des meules qui permettent un contrôle facilité. «Sa hauteur varie de 14 cm (hauteur verticale minimale par projection décrochée du talon) à 32 cm (hauteur verticale maximale au point le plus haut),» au lieu de «Sa hauteur varie de 25 cm à 30 cm»,
- caractéristiques organoleptiques: les caractéristiques de la pâte sont précisées pour compléter le cahier des charges en vigueur. La taille minimale des ouvertures est modifiée et passe de la taille d'une grosse cerise à celle d'une petite cerise. Il s'agit pour le groupement d'actualiser la taille des ouvertures en relation avec l'utilisation des ferments actuels qu'il a identifiés et des durées de passage en cave chaude,
- de nouveaux modes de présentation au consommateur sont introduits au cahier des charges: en plaquette, en tranchette, en portion de meule, râpé ou en dés. La volonté du groupement est de permettre aux opérateurs de s'adapter aux nouvelles utilisations culinaires du fromage, tout en respectant les pratiques de mises en commercialisation compatibles avec le maintien des caractéristiques spécifiques du produit.

### *Modifications concernant l'aire géographique*

Lors de l'examen de la demande de modification du cahier des charges de l'IGP «Emmental de Savoie» il est apparu que la limite administrative des deux départements de Savoie n'était pas la plus pertinente.

L'aire géographique est modifiée pour être recentrée sur la région de production effective qui ne comprend pas les communes situées en haute montagne, où les usages de fabrication d'«Emmental de Savoie» ont disparu:

- réduction de l'aire géographique sur les deux départements de la Savoie et de la Haute-Savoie à la zone de collecte et de transformation du lait destiné à la production d'«Emmental de Savoie». Cette réduction de l'aire géographique permet de renforcer le lien du produit à son territoire et ainsi faisant de réduire l'aire géographique aux communes situées dans les zones de piémont, bénéficiant de conditions climatiques favorables à la production d'herbe et de céréales, permettant une production de lait régulière,
- suppression d'une commune isolée (non contiguë à l'aire géographique délimitée) sur laquelle il n'y a plus aucun usage de production: Saint Germain de Joux, dans le département de l'Ain,
- inclusion de 24 communes supplémentaires du département de l'Ain et 5 communes du département de l'Isère. Les 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 l'«Emmental 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 les communes 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 «Emmental de Savoie». La modification du cahier des charges va permettre son utilisation pour la production de l'«Emmental de Savoie».

L'aire géographique de l'IGP «Emmental de Savoie» proposée s'étend sur 501 communes au lieu de 603 dans la version du cahier des charges actuellement enregistré.

#### *Modifications des éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

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 des fromages).

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.

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.

La portion de phrase «- par la vérification des plaques de caséine» est remplacée par un paragraphe relatif à la marque d'identification. Cette rédaction permet au groupement d'adapter la marque d'identification aux évolutions techniques. La distribution des «marques d'identification» n'est plus réalisée par le SIGF, mais par le groupement qui distribue à chaque opérateur habilité autant de marques que demandé.

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 les vérifications relèvent du plan de contrôle.

L'«agrément» des ateliers de fabrication ou d'affinage est 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 relatives à 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 l'«Emmental 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.

##### *Alimentation des animaux:*

Le cahier des charges en vigueur conformément au règlement (CE) n° 1106/96 ne contient aucune disposition particulière sur l'alimentation des animaux.

- la liste des aliments utilisables par les animaux, les conditions de stockage et/ou de conservation et/ou de distribution de ces aliments, sont ajoutées, 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 15.4 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 permet de garantir que la majorité de la ration annuelle de matière sèche de chaque vache laitière est originaire de l'aire géographique délimitée. Elle améliore ainsi 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 l'«Emmental de Savoie» et ayant une alimentation spécifique, des dispositions 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 l'«Emmental 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 modifié car elles relèvent de la réglementation générale,
- 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,
- 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. La température de stockage du lait dans l'exploitation est précisée afin de compléter le cahier des charges en vigueur qui n'indiquait pas ce paramètre: sur l'exploitation laitière le lait ne doit pas être conservé à plus de 8 °C.

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 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 autorisés:

Une liste positive est introduite afin de compléter le cahier des charges en vigueur (présure ou macération de caillette de veau non sevré, sel, ferments, 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.

À la fromagerie le lait peut être stocké soit au maximum à 4 °C, dans ce cas la durée maximum avant emprésurage est de 48 heures, soit entre 4 °C et 8 °C, dans ce cas le délai avant emprésurage est au maximum de 36 heures.

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 possibles sur le lait est introduite, afin de compléter le cahier des charges en vigueur.

Le cahier des charges en vigueur indique uniquement «Interdiction de tout traitement thermique conduisant à la destruction de la phosphatase alcaline». Le cahier des charges modifié reprend l'obligation de travailler au lait cru mais précise les opérations interdites sur le lait dont la pasteurisation et la stérilisation qui aboutiraient à la destruction de la phosphatase alcaline. Il interdit également toute autre opération qui pourrait détruire la flore native du lait et son influence sur les caractéristiques du produit fini, ainsi que les équipements nécessaires à ces opérations interdites.

Le cahier des charges modifié signale que les opérations d'écémage et d'incorporation de chlorure de calcium sont autorisées. Elles ne sont pas interdites dans le cahier des charges en vigueur.

#### Fabrication:

- ensemencement: Le cahier des charges en vigueur impose l'ajout de ferments mésophiles, puis maturation puis ajout de ferments thermophiles. Pour tenir compte de toutes les pratiques et valoriser le savoir-faire de chaque fromager la rédaction est simplifiée (maturation du lait facultative, levains non listés, ordre des opérations libre.) Cette rédaction facilite également les contrôles,
- emprésurage: la durée et la température de caillage sont supprimées car les valeurs cibles varient en fonction des qualités des laits et des ferments et dépendent du savoir-faire du fromager. La durée fixe (30 mn) de coagulation totale est remplacée par une fourchette de temps (de 25 à 40 mn) pour tenir compte des variations de la composition du lait et des ferments. La température du lait fixe de 32 °C est remplacée par une fourchette de 31 à 34 °C, plus maîtrisable et sans conséquence sur les caractéristiques du produit fini,
- décaillage: Il est précisé que la taille du grain à obtenir est comprise entre le grain de riz et le grain de maïs pour permettre au fromager de conduire les opérations de décaillage à partir de repères précis,
- chauffage et brassage: la température fixe de 53 °C est remplacée par une fourchette de températures comprise entre 51 °C et 55 °C plus réaliste. La durée de chauffage est supprimée; la durée du chauffage et du brassage n'est pas constante, elle doit aboutir à un égouttage «suffisant»; seul le savoir-faire du fromager peut définir la durée optimum en fonction des caractéristiques des grains de caillé de chaque cuve,
- interdiction de la pratique du délactosage: cette interdiction permet de favoriser le travail de la flore naturelle d'acidification du fromage,
- moulage: il est précisé que c'est à cette étape qu'intervient la mise en place de la marque d'identification,
- pressage et acidification: la durée minimum de pressage est précisée. La notion de température est remplacée par un suivi de l'acidité du sérum, s'évacuant du fromage deux heures après le début du moulage. Cette disposition permet au fromager de s'assurer du bon début de l'acidification,
- saumurage: précision de la pratique de mise en œuvre et suppression de la durée indicative de saumurage, car considérée non pertinente. À la place de cette disposition, il est introduit le taux de sel à respecter en fin d'affinage sur le produit fini (0,4 gr/100gr maximum). Par ailleurs, afin de garder la maîtrise des fermentations, il est précisé que le salage ne peut intervenir en cuve, lors de la fabrication. Afin de préserver la qualité du fromage il est précisé que le passage au froid des fromages avant saumurage est obligatoire et qu'il ne peut pas intervenir avant le lendemain du moulage,

#### Report au froid des meules avant affinage:

Les paramètres relatifs à cette phase facultative sont précisés (température minimale, durée maximale), afin de compléter le cahier des charges en vigueur et d'éviter que cette étape ne risque de dégrader la qualité du produit fini. Le fromage subit ensuite un affinage conformément aux dispositions du cahier des charges.

#### Affinage:

- les conditions d'affinage sont précisées (paramètres de température et d'hygrométrie des caves, durée des différentes phases d'affinage, interdiction des films plastiques et des antifongiques) afin de compléter le cahier des charges en vigueur,
- l'interdiction de film plastique et d'antifongique est ajoutée afin de garantir l'évolution traditionnelle du croutage,
- des taux d'humidités relatives adaptées aux différentes phases de l'affinage sont ajoutés,
- l'obligation d'une phase finale de refroidissement en cave froide à 12 °C maximum est ajoutée, pour respecter la technologie traditionnelle,
- La durée de l'affinage est allongée pour être portée à 75 jours (au lieu de 8 semaines) Cette modification permet de renforcer l'expression des caractéristiques du fromage.

#### Modifications concernant le lien avec l'aire géographique

Le lien à l'origine géographique a été complété en tenant compte de l'obligation d'utiliser les races laitières locales ainsi que des fourrages en provenance de l'aire géographique. Le lien est également modifié en tenant compte de l'obligation d'utilisation de lait cru.

Par ailleurs, ce chapitre a été réorganisé afin de mettre en évidence les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien causal entre les spécificités de l'aire géographique et celles du produit. Cette réorganisation ne modifie pas le lien à l'origine qui repose sur la qualité déterminée.

#### *Modifications concernant l'étiquetage*

Les obligations d'étiquetage ont été précisées, afin de donner des informations claires au consommateur et d'assurer la traçabilité ascendante du produit:

- dénomination «Emmental de Savoie»,
- nom et adresse du fabricant ou de l'affineur ou du pré-emballeur,
- nom de l'organisme certificateur,
- mention relative à l'origine géographique sur une face ou en talon de la meule.

#### *Autres modifications*

##### **Demandeur**

À la suite 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

«EMMENTAL DE SAVOIE»

N° UE: PGI-FR-02096 — 25.11.2015

AOP ( ) IGP ( X )

### **1. Dénomination(s)**

«Emmental 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**

L'«Emmental de Savoie» est un fromage de la famille des pâtes pressées cuites, élaboré à partir de lait de vache, mis en fabrication à l'état cru.

Il se présente sous forme d'une meule de forme régulière, et mesure de 72 à 80 cm de diamètre. Il est plus ou moins bombé, sans cuvette ni «casquette». Sa hauteur varie de 14 cm (hauteur verticale minimale par projection décrochée du talon) à 32 cm (hauteur verticale maximale au point le plus haut). La meule doit avoir un poids minimum affiné de 60 kg.

Il présente un taux de matière grasse de 28 % minimum sur produit fini. L'extrait sec total est au minimum de 62 % à 75 jours, sur une partie sans croûte.

Il présente un taux de sel maximum de 0,4 g par 100 g de fromage.

Son croûtage est de couleur jaune-brun à jaune, sans tâche ni tare. Les ouvertures en pâte (également appelées «yeux») sont franches, régulières, bien détachées et bien réparties. Leur taille varie de la taille d'une petite cerise à celle d'une noix.

L'«Emmental de Savoie» présente un goût franc et fruité. Sa pâte est de couleur homogène, ferme et souple.

L'«Emmental de Savoie» est commercialisé sous les formes suivantes:

- en meule ronde ou en portion de meule,
- à la coupe ou en unité de vente consommateur (UVC) préemballée: en plaquette, en tranchette, en portion de meule, en râpé ou en dés.

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 dérobées),
- 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, remoulage, farine, drèches déshydratées),
  - 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.

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.

Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de l'«Emmental de Savoie» provient d'un troupeau global de vaches laitières 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 collecte du lait, de transformation et d'affinage ont lieu dans l'aire géographique.

La production du lait destiné à la fabrication de l'«Emmental 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 «Emmental de Savoie» doit respecter les règles suivantes:

- la dénomination «Emmental de Savoie» est 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 est précisé,
- la mention relative à l'origine géographique est présente sur une face ou en talon de la meule (sauf pour les modes de présentation «dés» ou «râpé»).

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

L'aire géographique de l'«Emmental de Savoie» comprend les communes suivantes:

Département de la Haute-Savoie

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet (Le), Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Clusaz (La), Cluses, Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloïse, Entremont, Entrevernes, Épagny, Étaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Évires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Francens, Frangy, Gaillard, Giez, Grand-Bornand (Le), Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud (Le), Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marls, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxonnex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Ollières (Les), Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Petit-Bornand-les-Glières (Le), Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Ésery, Reposoir (Le), Reyvroz, Rivière-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Sappey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Theyez, Tour (La), Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzay, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

Département de la Savoie

Aiguebelle-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie (La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac (Le), Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire (La), Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnieux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche (La), Chapelle-du-Mont-du-Chat (La), Chapelle-Saint-Martin (La), Châteauneuf, Châtelard (Le), Chavanne (La), Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte (La), Conjux, Corbel, CREST-Voland, Croix-de-la-Rochette (La), Cruet, Curienne, Déserts (Les), Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Échelles (Les), École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épière, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Giétaz (La), Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montailleur, Montcel (Le), Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges (La), Motte-Servolex (La), Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer (Le), Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin (Le), Pontet (Le), Presle, Pugnny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire (La), Rochefort, Rochette (La), Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genébros, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, Table (La), Thénésol, Thoiry, Thuile (La), Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité (La), Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil (Le), Verrrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

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, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, 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 géographique*

Du point de vue de son relief et de sa géologie, l'aire géographique de l'«Emmental de Savoie» est assez contrastée. Le relief est majoritairement compris entre 200 m et 1 500 m d'altitude, avec quelques sommets qui s'élèvent jusqu'à 2 200 m. Cet ensemble constitue l'avant pays alpin et ne s'étend pas à la haute montagne.

Les sols de l'aire géographique sont majoritairement installés sur les dépôts quaternaires et molassiques du tertiaire. Ils sont généralement profonds et bien drainés, permettant la culture de céréales telles que le maïs.

Ce territoire présente la particularité d'avoir une quantité de précipitations annuelles en moyenne supérieure à 900 mm d'eau par an. Elle excède rarement 2 000 mm par an, hormis sur les sommets les plus élevés. Ce territoire est dans l'ensemble plus arrosé que la moyenne nationale de 900 mm. Cette caractéristique de l'aire géographique, couplée à la richesse des sols est favorable à une bonne pousse des cultures en général.

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.

L'«Emmental de Savoie» s'inscrit dans l'histoire des fromages à pâte pressée cuite et son développement est allé de pair avec celui des fruitières. Seules celles-ci, regroupant de grandes quantités de lait ont pu très tôt se lancer dans la fabrication de l'«Emmental de Savoie».

Ce fromage, parce qu'on en trouvait à toute période de l'année, avait une valorisation importante, d'où sa prédominance par rapport aux autres fromages. Jusque dans les années 1980, c'est la principale production fromagère savoyarde. C'était déjà le cas en 1955 comme l'explique H. Tournebiise (Les fromages savoyards, in La France à table, Savoie n° 57, 80p.): «La grande zone de l'extension de l'emmental, type de gruyère uniquement fabriqué dans cette région, occupe les vallées et l'avant-pays».

L'essor de l'«Emmental de Savoie» est également allé de pair avec la maîtrise de la machine à traire, du refroidissement du lait et de la maîtrise de l'ensemencement par des ferments naturels, sa fabrication étant difficile à maîtriser.

L'aire géographique de l'«Emmental de Savoie» recouvre donc cette zone d'avant pays alpin où on trouve aujourd'hui à la fois la production du lait et les ateliers de fabrication. Les grands massifs nord-Alpins ne comptent pas d'exploitations agricoles livrant leur lait pour la fabrication d'«Emmental de Savoie», car ils sont historiquement associés à d'autres fromages.

La production du lait destiné à la fabrication de l'«Emmental 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.

### *Spécificités du produit*

L'«Emmental de Savoie» est un fromage à pâte pressée cuite élaboré à partir de lait de vache mis en fabrication à l'état cru.

Il se présente sous forme d'une meule de forme régulière et mesure de 72 à 80 cm de diamètre. La meule doit avoir un poids minimum affiné de 60 kg.

Sa croûte est de couleur jaune-brun à jaune.

L'«Emmental de Savoie» se caractérise par une pâte ferme et souple avec des ouvertures, franches, régulières, et bien réparties dans la meule, de la taille allant d'une petite cerise à une noix, appelées les «yeux». Son goût est franc et fruité.

*Lien causal*

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

La fabrication de l'«Emmental de Savoie» se faisant uniquement à partir de lait cru, celle-ci permet d'exprimer au mieux la typicité du lait et plus largement du territoire. Cette interaction passe essentiellement par l'alimentation des vaches laitières, dont les fourrages grossiers proviennent uniquement de l'aire géographique de l'IGP.

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. 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.

Les usages de fabrication ont permis de sélectionner la flore de fabrication utile. Les travaux menés depuis les années 2000 permettent au groupement de tenir à disposition des opérateurs les références des souches de ferments spécifiques à la fabrication de l'«Emmental de Savoie». Une des caractéristiques de l'«Emmental de Savoie» tient ainsi au niveau de protéolyse élevée. Cette hydrolyse importante peut provenir à la fois de l'activité protéinolytique, de la flore naturelle du lait cru, des levains naturels et des lactobacilles thermophiles systématiquement utilisés. Le profil peptidique de l'«Emmental de Savoie» est de fait différent de celui de l'emmental français thermisé.

Cette particularité permet notamment d'obtenir, sous une croûte solide, une pâte souple présentant un goût franc et fruité.

La maîtrise du passage en cave chaude, pendant 21 jours permet à l'«Emmental de Savoie» de présenter des ouvertures spécifiques dues au dégagement maîtrisé de l'acide propionique.

Le lien de l'«Emmental de Savoie» à son origine géographique est fortement lié au développement des fruitières, d'où sa grande taille caractéristique.

**Référence à la publication du cahier des charges**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement)

---