Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Raclette de Savoie »

homologué par arrêté du 6 janvier 2026, paru au JORF du 13 janvier

et associé à l'avis publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2026-03 du 15 janvier 2026

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : SAVOICIME
Adresse : 10 Allée Jules Verne
74150 Rumilly
France
Tél : (33) (0)4.50.88.19.44
Courriel : contact@savoicime.fr

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

1) NOM DU PRODUIT

« Raclette de Savoie »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Raclette de Savoie » est un fromage à pâte pressée non cuite, élaboré à partir de lait de vache cru ou thermisé.
La « Raclette de Savoie » se présente sous la forme d'une meule ronde, d'un diamètre compris entre 28 cm et 34 cm pour une hauteur en talon comprise entre 6 cm et 7,5 cm.
Elle comporte un taux d'extrait sec total supérieur ou égal à 56%. Le rapport gras/sec est compris entre 48 % et 52 %. Le taux de sel est inférieur à 2,2 %.
La « Raclette de Savoie » présente un pH supérieur ou égal à 5,4 et une teneur en NH3 supérieure ou égale à 50 mg/100 g de fromage.

Caractéristiques organoleptiques :

La « Raclette de Savoie » présente une croûte morgée, de couleur jaune à brun et une pâte de couleur blanche à jaune paille.
La pâte peut présenter quelques ouvertures et sa texture est ferme et fondante. Lorsque celle-ci est chauffée, sa texture est filante et fondante. La « Raclette de Savoie » exsude peu d'huile lors de son chauffage.

Modes de présentation à la vente :

La « Raclette de Savoie » est commercialisée sous les formes suivantes :
- en meule ronde ;
- à la coupe : en pointe de meule, tranchée ;
- en unité de vente consommateur (UVC) préemballée : tranchée.

Lorsqu'elle est destinée à la vente en UVC préemballée, la « Raclette de Savoie » peut être fabriquée sous la forme d'un parallélépipède mesurant de 28 cm à 34 cm de longueur et de largeur pour une hauteur de talon comprise entre 6 cm et 7,5 cm.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2019.

Département de la Haute-Savoie : Toutes les communes

Département de la Savoie : Toutes les communes

Département de l'Ain : Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin, Vongnes.

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

La production du lait destiné à la fabrication de la « Raclette 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. Celle-ci apporte au fromage ses caractéristiques.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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 « Raclette 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 des 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 « Raclette 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.

4.2.2. Déclassement des fromages

Lorsque des fromages comportant la marque d'identification ne correspondent plus aux critères de l'indication géographique « Raclette 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. Éléments 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.

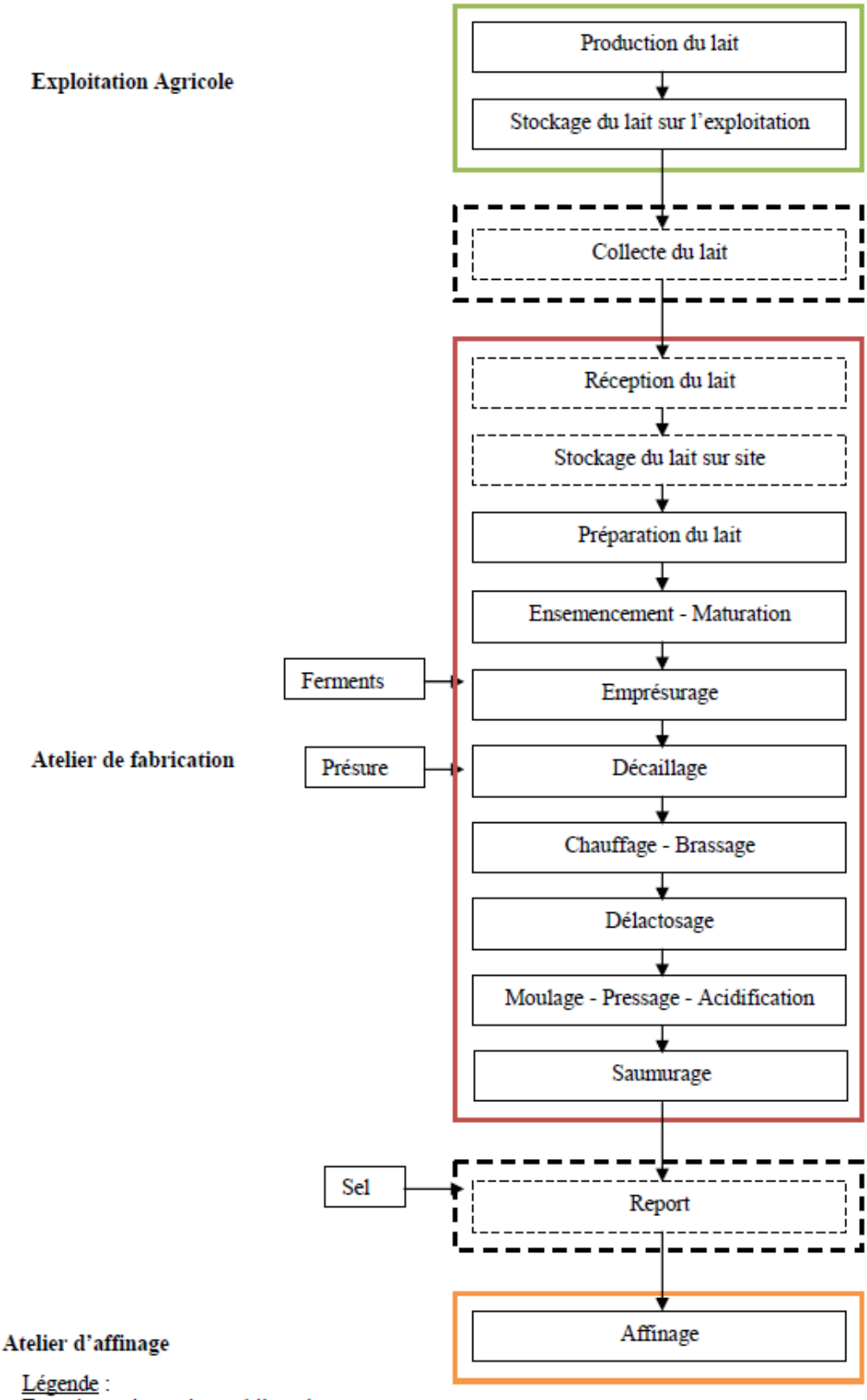
Elles doivent être rétrocédées au groupement par tout opérateur ayant fait l'objet du retrait de son habilitation et dans les cas de suspension de l'usage de la dénomination « Raclette de Savoie » prévus dans le plan de contrôle.

4.2.4. Tableau récapitulatif

Étape	Points à maîtriser	Documents associés
Production du lait	Identification des producteurs	Liste des opérateurs habilités tenue à jour par l'ODG Déclaratifs annuels
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 marque d'identification sur chaque meule	Enregistrement du suivi de la thermisation Enregistrement des données de fabrication Suivi de l'utilisation des marques d'identification sur chaque meule
Report	Identification suivie par la marque d'identification	Enregistrement des entrées/sorties des lots de fromages
Affinage	Identification suivie par marque d'identification	Enregistrement des entrées/sorties des lots de fromages

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Schéma de vie du produit



Légende :
En trait continu : phase obligatoire
En pointillé : phase facultative

5.1. Production du lait

5.1.1. Races

En cas de production fermière, le lait mis en œuvre destiné à la fabrication de la « Raclette 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 « Raclette de Savoie » provient d'un troupeau global de vaches laitières constitué de 75% minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.
Pour garantir le respect de ces règles, la composition du troupeau de vaches laitières de l'exploitation ne peut évoluer que dans le sens d'un renforcement des effectifs de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

5.1.2. Nature des aliments

Le troupeau laitier est composé des vaches laitières en lactation, des vaches laitières taries 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 :
  - L'épi de maïs et le maïs grain humide, distribués uniquement sur la période du 1er octobre au 1er 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.

5.1.3. 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 taries 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 entre les différents troupeaux
- assurent une séparation entre les silos de stockage et les balles enrubannées destinés à l'alimentation des autres troupeaux et les aliments destinés au troupeau laitier ;
- 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.

5.2. Conditions de traite et de collecte du lait.

La traite est au moins quotidienne.
Le lait est livré ou collecté au moins une fois par jour.
La température de conservation du lait sur l'exploitation ne doit pas dépasser 8°C.

5.3. Fabrication

5.3.1. 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 « Raclette de Savoie ».

Lorsque l'atelier de fabrication de « Raclette 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 destiné à la fabrication de la « Raclette de Savoie ».

Dans le cas où des produits laitiers sont fabriqués sur le même site à partir de lait non conforme au présent cahier des charges, les dispositions suivantes sont 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 ;

- à 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 « Raclette de Savoie ».

5.3.2. Auxiliaires technologiques et additifs autorisés dans la fabrication

Sont autorisés :
- Présure ou macération de caillette de veau non sevré ;
- Sel ;
- Ferments ;
- Chlorure de calcium.

5.3.3. Étapes de transformation

Stockage du lait
La durée de stockage du lait avant emprésurage 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 peut faire l'objet d'une thermisation.
Le lait peut faire l'objet d'un écrémage.
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.

Les équipements correspondants à ces traitements ne peuvent être présents dans l'atelier destiné à la fabrication de la « Raclette de Savoie », à l'exception des pasteurisateurs. Ces derniers et les réchauffeurs, qui peuvent être utilisés pour thermiser le lait, sont obligatoirement équipés d'un enregistreur des durées et des températures de traitement thermique.

Ensemencement – Maturation
L'ensemencement comporte au minimum l'apport d'un streptocoque thermophile et d'un lactobacille thermophile.
La température de maturation est comprise entre 32°C et 36°C.

En cas de production fermière deux types de maturation peuvent être mises en œuvre :
- Maturation longue : 4 heures minimum, à une température comprise entre 8 °C et 16°C.
- Maturation courte : 30 minutes à 90 minutes à une température comprise entre 30°C et 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 d'emprésurage est comprise entre 32°C et 36°C.
L'emprésurage se fait dans la cuve de fabrication.

Décaillage
Après durcissement, le caillé est obligatoirement tranché.

Brassage - Chauffage

Le brassage dure de 20 minutes à 60 minutes. Il peut être permanent ou intermittent.
Le chauffage du caillé est facultatif et ne doit pas dépasser la température de 40°C.

Délactosage
Le délactosage est obligatoire.

Moulage - Pressage - Acidification
La marque d'identification est mise en place pendant la phase de moulage.
Le pressage est obligatoire.
La durée d'acidification est au minimum de 5 heures ; elle se déroule du début du moulage au début du saumurage.

Saumurage
Le salage de la meule s'effectue dans un bain de saumure.
Il est interdit de saler dans la cuve de fabrication.

5.4. Report

Le report peut se réaliser soit sur des raclettes « en blanc » (n'ayant pas démarré la phase d'affinage), soit sur des raclettes dont la croûte a déjà pris sa couleur naturelle (n'ayant pas terminé la phase d'affinage). Dans ce dernier cas, les raclettes doivent avoir un croûtage sain.
Quel que soit le mode de report, les raclettes doivent être emballées individuellement pendant toute la période du report.

Deux conduites de report sont possibles :

- la surgélation. L'objectif est d'obtenir une température inférieure ou égale à –18°C dans le cœur du produit en moins de 24 heures. La température ambiante pour la décongélation doit être inférieure ou égale à +6°C et l'hygrométrie inférieure ou égale à 90%.

- report au froid. L'objectif est d'obtenir une température supérieure ou égale à 0°C dans le cœur du produit. Le report se fait à une température ambiante supérieure ou égale à –2°C.

Pour ces deux modalités, la durée maximale de report au froid est de 10 mois. Le fromage subit ensuite une durée minimale de reprise de l'affinage sur planche en bois de deux semaines, incluant les jours de la phase de décongélation.

5.5. Affinage

La durée minimum d'affinage est fixée à 8 semaines incluant les jours de la phase de décongélation et est conduit sur des planches en bois.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien entre la « Raclette de Savoie » et son aire géographique est fondé sur sa qualité déterminée.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

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

Le climat est typiquement montagnard : les hivers sont longs et souvent rigoureux, et les étés chauds. A l'exception des vallées encaissées de la Maurienne et de la Tarentaise, globalement moins arrosées, la pluviométrie annuelle dans l'aire géographique est élevée, avec en moyenne 1000 mm et jusqu'à 1500 mm d'eau au pied des massifs préalpins. Cette caractéristique de l'aire géographique est favorable à une bonne pousse de l'herbe.

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.

Dans la partie ouest de l'aire géographique, la production de céréales et de maïs est également possible.

Origines de la naissance de la « Raclette de Savoie »

L'histoire de la « Raclette de Savoie » est étroitement liée à celle des Alpes. Elle s'inscrit en effet tout d'abord dans l'histoire de l'élevage et des savoir-faire fromagers alpins.

La « Raclette de Savoie » trouve ses origines au Moyen-âge, lorsque les bergers consommaient principalement en été, un "fromage rôti" : une demi-meule de fromage placée devant un feu de bois était alors fondue.

C'est seulement au début du XXème siècle que le nom de « raclette » est apparu, en référence à l'action de racler la surface fondue du fromage pour la déposer sur les pommes de terre dans l'assiette.

La « Raclette de Savoie » s'est développée au cœur d'une région où les systèmes herbagers sont dominants, et l'élevage basé sur la valorisation de la ressource fourragère et des races locales. Dans cette région existe également depuis longtemps une production traditionnelle de fromages à pâte pressée regroupant des savoir-faire fromagers spécifiques et des modes de production du lait adaptés à cette technologie. De par sa taille moyenne, la « Raclette de Savoie », est progressivement venue compléter les autres fromages savoyards. Elle permettait en effet la conservation de quantités modestes de lait par rapport aux fromages de très grand format.

Ce contexte, associé à une organisation socio-économique de l'agriculture savoyarde qui reposait historiquement sur le système des fruitières (nom local des coopératives fromagères) cogérées par les agriculteurs, a permis le développement d'une culture fromagère partagée entre agriculteurs et fromagers[1].

La « Raclette de Savoie » a également tiré profit du développement du tourisme hivernal à partir des années 1960-1970 et de l'histoire industrielle alpine, avec la naissance de l'appareil à raclette, grâce à la grande disponibilité de houille blanche. L'essor de la « Raclette de Savoie » est donc lié au développement des appareils à raclette mis au point grâce à un partenariat entre les entreprises Rippoz et Téfal, dans les années 1975 en Savoie. La maîtrise de la technologie du collage du téflon sur l'aluminium, en remplacement de la fonte au feu de bois, puis des premiers appareils électriques réservés à la restauration, a permis le développement d'un nouveau mode de consommation de la « Raclette de Savoie », chauffée sur des plaques individuelles.

Le développement du tourisme de masse des sports d'hiver dans les années 1970, et de la construction des stations qui se sont créées pour répondre à la demande grandissante de ce type de loisir, ont contribué à la notoriété de la « Raclette de Savoie » comme fromage emblématique consommé à ces occasions.

Le savoir faire lié à la production de la « Raclette de Savoie » aujourd'hui

La production du lait destiné à la fabrication de la « Raclette 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.

Par ailleurs, les technologies mises en œuvre dans la fabrication de la « Raclette de Savoie » sont adaptées aux caractéristiques du lait décrites précédemment. Les fromagers mettent à profit ces caractéristiques et savent ajuster tous les paramètres de fabrication pour obtenir les spécificités de la « Raclette de Savoie ». Le contrôle du taux de matière grasse constitue un point de départ important qui induit parfois les fromagers à effectuer un écrémage partiel du lait.

Une place importante est également donnée à l'ensemencement du lait, et notamment la sélection et la gestion des flores thermophiles. Les étapes du délactosage et du pressage sont aussi des étapes clés dans le process de fabrication, qui concourent à la maîtrise du pH. L'affinage est traditionnellement conduit sur des planches en bois pour une durée de minimum huit semaines favorisant une bonne protéolyse du fromage.

6.2. Spécificité du produit

La « Raclette de Savoie » est une meule de moyen-gros format.

Elle se caractérise par son fondant et sa fermeté à froid.

La « Raclette de Savoie » a pour particularité de s'étaler facilement et de peu exsuder d'huile lorsqu'elle est chauffée. Elle se distingue également par un caractère filant nettement plus marqué par rapport aux autres raclettes.

En bouche, la « Raclette de Savoie » est particulièrement fondante et peu collante.

1 Jean Paul Guérin : les fruitières savoyardes (Savoie et Haute Savoie) in Revue de géographie alpine. 1972. tome 60 n°3.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La « Raclette de Savoie » tire ses spécificités des savoir-faire de production du lait et de fabrication propres à 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 de la « Raclette de Savoie » 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. Il s'adapte donc tout particulièrement au format spécifique de la « Raclette de Savoie ».

Par ailleurs les savoir-faire fromagers lors de la fabrication de la « Raclette de Savoie » ont un impact certain sur l'ensemble des spécificités du produit.

La maîtrise du taux de matière grasse influe directement sur l'élasticité à chaud, l'étalement, et la faible exsudation d'huile de la « Raclette de Savoie ».

Le caractère filant marqué est également lié au faible pourcentage en lactates L. qui provient essentiellement de la spécificité de l'ensemencement en ferments thermophiles et du délactosage.

La conduite de l'affinage, qui favorise un niveau de protéolyse important, se reflète sur les spécificités de fondant à froid et de fermeté de la « Raclette de Savoie ».

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

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 39 du règlement (UE) n° 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et 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

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'indication géographique protégée « Raclette de Savoie » comporte dans le même champ visuel :

- la dénomination enregistrée « Raclette de Savoie » ;
- le symbole IGP de l'Union européenne.

L'étiquetage comprend également le nom de l'organisme certificateur.

9) EXIGENCES NATIONALES

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
	Ensemencement à minima en ferments lactique thermophile, Température de chauffage en cuve ≤ 40°C, Délactosage ; Pressage.	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Apposition de la marque d'identification	Contrôle visuel
	Durée d'affinage de 8 semaines 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