Cahier des charges de la dénomination « Tomme de Savoie » homologué par l'arrêté du 29 octobre 2015 relatif à l'indication géographique protégée « Tomme de Savoie », *JORF* du 7 novembre 2015
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 46-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

SAVOICIME
Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles
74994 Annecy Cedex 9 - France
Tél : (33) (0)4.50.88.18.48
Fax : (33) (0)4.50.88.18.33
Courriel : savoicime@haute-savoie.chambagri.fr

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

TYPE DE PRODUIT
Classe 1.3. Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Tomme de Savoie »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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

Caractéristiques du produit :
La « Tomme de Savoie » se présente sous deux formats :
- soit la forme d'un cylindre plat, et mesure de 18 à 21 cm de diamètre pour une hauteur de 5 à 8 cm. Son poids est compris entre 1,2 et 2 Kg.
- Elle peut également se présenter sous un format réduit mais présentant les mêmes caractéristiques organoleptiques. Dans ce cas, sa hauteur maximum est de 8 cm, et son poids peut varier de 400 à 900 grammes. -

Le fromage présente un taux de matière grasse minimum sur poids total de 9% et un taux de matière sèche minimum de 45 %.
Le taux de sel est compris entre 1,2 % et 2 %.

Caractéristiques organoleptiques :
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.

Mode de présentation à la vente :
La « Tomme de Savoie » est commercialisée sous les formes suivantes :
- entière ;
- à la coupe : en portions ou tranchée ;
- en unité de vente consommateur (UVC) préemballée : en portion ou tranchée.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de la « Tomme de Savoie » comprend la totalité des deux départements de la Haute-Savoie et de la Savoie et les communes suivantes des départements de l'Ain et de l'Isère :

DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE : Toutes les communes

DÉPARTEMENT DE LA SAVOIE : Toutes les communes

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.

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

4) ÉLÉMENTS 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 « Tomme de Savoie ».

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

4.2. Tenue de registres

4.2.1. Traçabilité

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

La traçabilité de la « Tomme de Savoie » en fabrication est assurée par :
- l'origine et les quantités de lait mises en œuvre ;
- les quantités de fromages fabriqués ;
- l'identification de chaque fromage par une marque d'identification et le numéro séquentiel y figurant.

4.2.2. Déclassement des fromages

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

4.2.3. 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 mention de l'indication géographique selon les dispositions prévues dans le plan de contrôle.

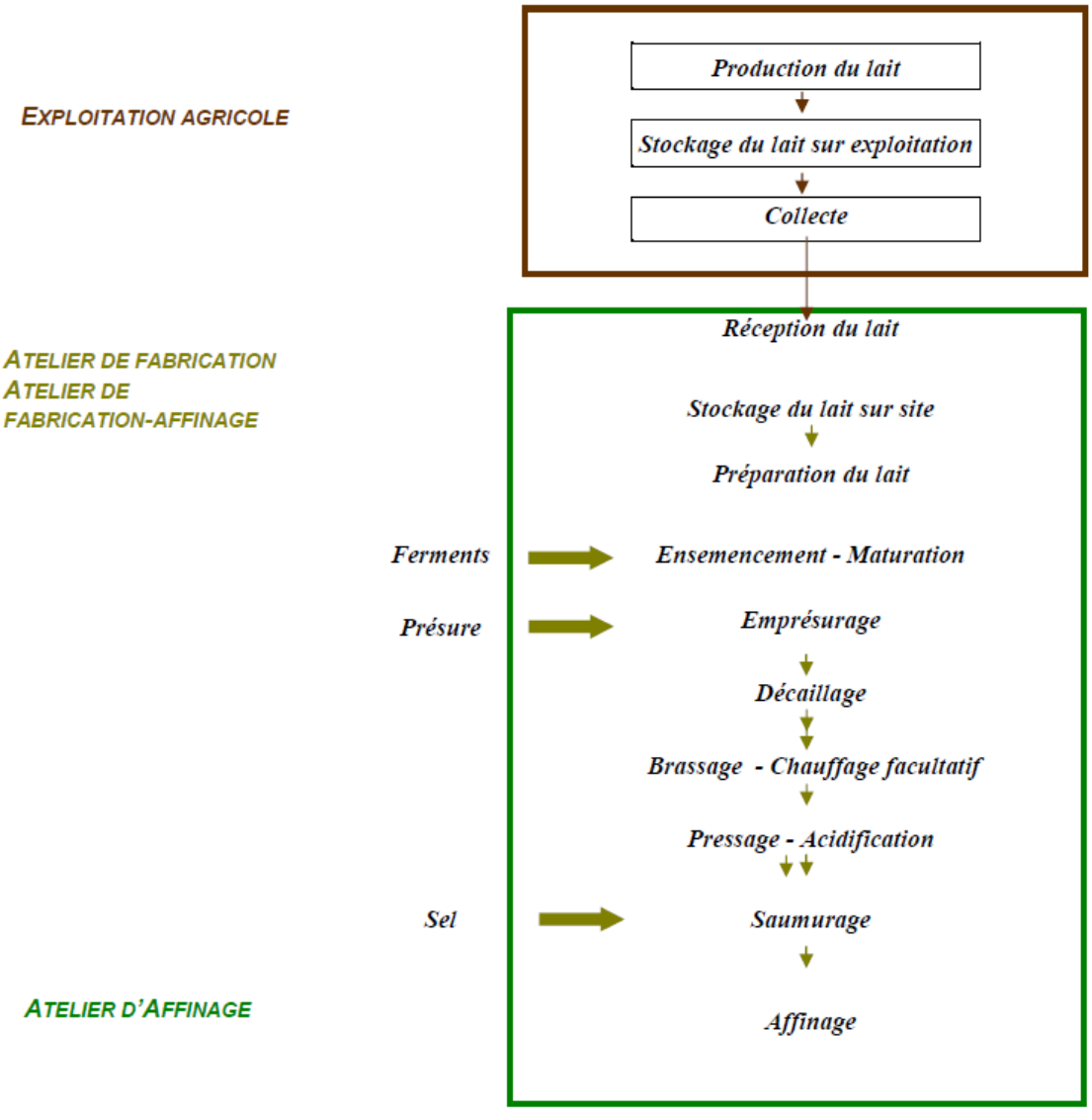
4.2.4. Tableau récapitulatif de la traçabilité

Étape	Points à maîtriser	Documents associés
Collecte du lait	Connaissance de la composition de chaque tournée.	Liste des producteurs collectés Documents de tournées de ramassage

Réception du lait	Connaissance des origines des laits par tank de stockage	Enregistrement de réception des laits Identification des contenants suivant destination des laits (laits non conformes/ laits conformes)
Fabrication	Connaissance et suivi des origines des laits par cuves de fabrication Suivi de chaque fabrication Apposition de la marque d'identification sur chaque fromage	Enregistrement du suivi de la thermisation Enregistrement des données de fabrication Suivi de l'utilisation des marques d'identification sur chaque fromage
Affinage	Identification suivie par la marque d'identification	Enregistrement des entrées/sorties des lots de fromages

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie du produit



5.2. Production du lait

5.2.1. Races

En cas de production fermière, le lait mis en œuvre destiné à la fabrication de la « Tomme de Savoie » provient d'un troupeau de vaches laitières constitué de 75 % minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.
Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de la « Tomme de Savoie » provient d'un troupeau de vaches laitières global constitué de 75 % minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.
Pour garantir le respect de ces règles, la composition du troupeau 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.

5.2.2. 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 15 octobre au 15 mai. Le stockage peut se faire :
    - dans un silo « couloir » avec au minimum deux murs parallèles en béton, sur une dalle en béton, et avec le maintien des abords propres ;
    - dans un silo de type « boudin » si ce dernier est réalisé sur un sol stabilisé empierré, avec le maintien des abords propres.

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

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

        - absence de moisissures à l'exception d'une présence limitée sur le bord du front d'attaque ;
        - absence de reprise de fermentation à l'exception d'une présence limitée sur le bord du front d'attaque.
    - Les fourrages déshydratés, la luzerne déshydratée et les pulpes de betterave déshydratées.
    - Les betteraves fourragères, distribuées propres et saines.

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

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

5.2.3. Caractéristiques de l'alimentation

a) Origine géographique des aliments :
Pour les vaches en lactation :

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

Les génisses laitières et les vaches 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 au niveau des bâtiments d'élevage ;
    - 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 règlementation en vigueur et s'entend pour chaque composant de l'aliment.

5.3. 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.

5.4. Fabrication

5.4.1. Dispositions générales

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

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

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

5.4.2. Auxiliaires technologiques et additifs autorisés dans la fabrication

- Présure au sens du décret du 25 mars 1924 en ce qui concerne le lait et les produits de la laiterie ;
- Sel ;
- Ferments (dont flores de surface);
- Chlorure de calcium.

5.4.3. Étapes de transformation

- Stockage du lait

La durée de stockage du lait avant emprésurage à la fromagerie ne peut excéder 36 heures après réception à une température de conservation du lait inférieure ou égale à +8°C.
Elle est au maximum de 48 heures après réception si la température de conservation est inférieure ou égale à +4°C à partir du moment de la réception.

- Préparation du lait

Le lait peut faire l'objet d'une thermisation.
Le lait peut faire l'objet d'un écrémage en fonction du taux souhaité de matière grasse tel que défini au point 2 du présent cahier des charges.
Il peut y avoir incorporation de chlorure de calcium à toute étape précédant l'emprésurage.

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

- Ensemencement – Maturation

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

Deux types de maturation peuvent être mis en œuvre :
- Maturation longue : 4 heures minimum, à une température comprise entre 8 °C et 16°C.
- Maturation courte : 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 du lait doit être comprise entre 30°C et 35°C.

L'emprésurage se fait dans la cuve de fabrication.
La durée de coagulation totale (durée de prise + durée de durcissement) peut varier de 25 minutes à 40 minutes.

- Décaillage

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

- Chauffage- Brassage

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

Le chauffage pendant le brassage est facultatif et ne doit pas dépasser la température de 40°C.
Il est interdit de pratiquer le délactosage (ou lavage du grain).

- Moulage

Le caillé est mis en moule ou en faisselle.

- Pressage

Le pressage se fait mécaniquement ou par empilement.

- Acidification

La durée de l'acidification est au minimum de 5 heures à compter du début du moulage, jusqu'au salage.
La température ambiante d'acidification est au minimum de 20°C.
Au moins un retournement doit être effectué durant cette phase.
La mise en place de la marque d'identification délivrée par le groupement est effective à cette étape.

- Salage

Le salage se fait à sec ou en saumure.
Il est interdit de saler dans la cuve de fabrication.

- Affinage

La température des caves est comprise entre 8°C et 14 °C.
L'hygrométrie est au minimum de 90 %.
Durant l'affinage, les tommes sont retournées 1 à 3 fois par semaine suivant l'évolution de l'affinage.
La durée d'affinage minimum est de 30 jours depuis la date d'emprésurage jusqu'à la sortie des caves d'affinage.
L'affinage se fait obligatoirement sur planches en bois.

6) ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

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

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

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

L'aire géographique, du fait de la combinaison de sols profonds et d'une pluviométrie importante et répartie sur l'année, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité (pâture et fauche de prairies à la flore riche et diversifiée) marquée et caractéristique.
Dans l'avant pays, la production de céréales et de maïs est également bien développée.

S'agissant des facteurs humains, la « Tomme de Savoie » est le plus ancien des fromages savoyards. La « Tomme de Savoie » a longtemps correspondu à un fromage de consommation domestique. Il constituait une source de protéines essentielle dans l'alimentation des paysans.
La quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la fourniture de matière grasse, très convoitée. Les paysans de la Province de Savoie fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles.
De la même façon qu'on trouvait des « Tomme de Savoie » avec des taux de matières grasses différents en fonction de l'intensité de l'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 aujourd'hui encore sur la valorisation de la grande disponibilité d'herbe dans l'aire géographique mais aussi sur le maintien de la tradition d'élevage des races traditionnelles : Abondance, Montbéliarde et Tarentaise. Celles-ci ont su démontrer leur capacité d'adaptation aux contraintes physiques et climatiques du milieu : morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente, thermo tolérance, capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale. L'alimentation des vaches laitières est basée sur l'utilisation de fourrages ainsi que de céréales principalement produits dans l'aire géographique.

Sur ces secteurs montagnards se sont développés des savoir-faire fromagers spécifiques adaptés au milieu. Les technologies mises en œuvre dans la région sont adaptées aux caractéristiques du lait et les fromagers veillent particulièrement à la maîtrise d'un certain nombre de points tels que l'ensemencement, la gestion des flores mésophiles et thermophiles ou encore l'affinage.
Ces technologies sont le fruit d'un savoir faire partagé dans une région où la culture de fabrication de fromages à pâtes pressées règne depuis longtemps.

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

6.2. Spécificité du produit

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

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

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

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 composes d'intérêt nutritionnel dans le fromage : étude en conditions réelles de production. INRA Prod Anim, GIS AlpesJura).

Le lait mis en fabrication est cru ou thermisé, ce qui garantit la présence de flores naturelles protégées par des délais de mise en fabrication rapides. C'est en partie par cette flore diversifiée que s'expriment les typicités de la « Tomme de Savoie ».
La mise en œuvre du lait cru ou thermisé permet de respecter les caractéristiques initiales du lait, notamment celles conférées par l'alimentation dont la diversité est une des composantes de l'aire géographique.
De la même façon qu'on trouvait des « Tomme de Savoie » avec des taux de matières grasses différents en fonction de l'intensité de l'écrémage, on pouvait trouver des « Tomme de Savoie » de tailles différentes selon les fermes où elles étaient fabriquées. La quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la fourniture de matière grasse, très convoitée. Les paysans fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles.

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

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

La flore de surface, principalement composée de mucor, donne à la « Tomme de Savoie » son aspect gris caractéristique, dont le support d'affinage en bois favorise le développement. Les soins apportés

lors de l'affinage lors des retournements contribuent également à la formation de la croûte si caractéristique de la « Tomme de Savoie » notamment en rabattant les « poils » du mucor.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS CEDEX 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

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

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

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

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

- La dénomination « Tomme de Savoie » doit être précisée sur tous les emballages.
- Le fabricant ou l'affineur ou le pré-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.

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
	Durée d'acidification minimum de 5 heures	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Apposition de la marque d'identification	Contrôle visuel
	Durée d'affinage de 30 jours minimum	Contrôle documentaire
Caractéristiques du produit fini	Caractéristiques physico-chimiques conformes aux exigences du cahier des charges	Contrôle analytique et/ou visuel
	Caractéristiques organoleptiques conformes aux exigences du cahier des charges	Contrôle organoleptique par un jury entraîné
	Marquage de l'origine Savoie sur la meule	Contrôle visuel