

JORF n°0175 du 30 juillet 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la Souveraineté alimentaire n° 2025-31

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE N° LA 02/14 TARTIFLETTE AU REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE

Caractéristiques certifiées communicantes :

- L'AOP « Reblochon de Savoie » est le seul fromage du plat
- L'AOP « Reblochon de Savoie » constitue au minimum 20% de la recette
- Le produit est gratiné au four traditionnel

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1 Présentation du produit	3
3.2 Comparaison avec le produit courant : ingrédients, procédés de fabrications, conditionnement.....	4
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....	6
4. TRAÇABILITE	6
4.1 Identification des opérateurs	6
4.2 Suivi du respect des conditions de production.....	6
5. METHODE D'OBTENTION.....	8
5.1 Schéma de vie	8
5.2 Sélection des ingrédients.....	9
5.3 Procédé de fabrication.....	9
5.4 Cuisson / Gratinage.....	10
5.5 Conditionnement.....	10
5.6 Surgélation	11
6. ETIQUETAGE.....	12
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	13

1. NOM DU DEMANDEUR

Association de Promotion des Produits Alimentaires à base de Reblochon AOP (APPARe)
Maison du Reblochon
28 rue Louis Haase - 74230 THONES
Tél : 04.50.32.74.74
Mail : appare@reblochon.fr

2. NOM DU LABEL ROUGE

Tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Seules ont droit au Label Rouge « Tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie » les préparations fraîches ou surgelées qui répondent aux conditions définies par le présent cahier des charges.

Les étapes concernées par la labellisation sont :

- la réception des matières premières,
- la préparation,
- le gratinage,
- le conditionnement,
- la surgélation.

La tartiflette peut se présenter sous forme de portion individuelle ou de portion familiale dans une barquette dont la forme rappelle un plat à gratin.

3.2 Comparaison avec le produit courant : ingrédients, procédés de fabrications, conditionnement

Pour la forme fraîche comme pour la forme surgelée, le produit courant de comparaison est une tartiflette présentée dans un conditionnement similaire à celui du produit Label Rouge et contenant au maximum 8% de Reblochon AOP.

ETAPES	Produit courant : Tartiflette sans caractérisation des fromages	Label rouge : « Tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie »
Pommes de terre	Avec ou sans stabilisant(s) et additif(s)	- Pommes de terre entières, en cubes, lamelles ou morceaux - Taux de matière sèche de la pomme de terre non transformée compris entre 18% et 22%
Crème	- Avec ou sans stabilisant(s) et additif(s) - Utilisation possible de crème non fraîche, stérilisée ou pasteurisée	- Crème fraîche entière 6% minimum sur recette totale - Sans additifs
Lardons	- Sans obligation de fumage - Pas de quantité minimale requise	- Lardons cuits fumés au bois 10% minimum sur recette totale
Oignons	Pas d'exigence	- Frais, surgelés, congelés ou stockés en conditions aseptiques 6% minimum sur recette totale - Sans additifs
Composition en fromages	- Pas d'exigence sur la nature du ou des fromages utilisés - Les fromages utilisés peuvent l'être sous forme fondue - Pas de minimum exigé vis-à-vis du pourcentage de fromage	- Utilisation exclusive de Reblochon AOP comme fromage 20% minimum sur recette totale - Interdiction d'utilisation de Reblochon fondu ou de crème de Reblochon - Interdiction d'utilisation d'arômes fromage

	• Pas de minimum exigé vis-à-vis du pourcentage de Reblochon • Utilisation possible de sels de fonte, qui peuvent être complétés de poudre de lactosérum • Utilisation possible de colorants, conservateurs, texturants, arômes	• Préparations intermédiaires du fromage autorisées : congélation, écrouûtage de la plaque de caséine, conditionnement de façon non individuelle
Additifs	Utilisation d'additifs avec les ingrédients de base et/ou dans la recette, comme par exemple : • Graisses végétales • Protéines de lait, poudre de lactosérum • Epaisseurs, gélifiants • Arômes naturels ou artificiels • Conservateurs • Acidifiants • ...	• Epaisseur possible : fécule de pomme de terre • Aucun additif ajouté (à l'exception de ceux pouvant être contenus dans les lardons et/ou les pommes de terre)
Epices	• Pas d'exigence sur les épices • Peuvent avoir subi un traitement par ionisation	• Seuls le sel et le poivre sont autorisés • Le poivre ne peut avoir subi un quelconque traitement par ionisation
Procédé de fabrication	• Tout existe en termes de fabrication produit (produit assemblé, fromage cru déposé en surface...) • Produits généralement non gratinés	• Assemblage des ingrédients à froid • Produit gratiné au four : température minimum en ambiance de 180°C pendant au minimum 20 minutes • Interdiction d'un gratinage par colorants ou infra rouge
Conditionnement : présentation et service	• Pas d'exigence en termes de présentation (forme, poids unitaire) • Un transvasement peut être à prévoir pour réchauffer et/ou consommer le produit	• Présentation dans une barquette dont la forme rappelle un plat à gratin • Consommable telle quelle sans besoin d'être transvasée et gratinée

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure de la «Tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie » Label Rouge repose notamment sur les éléments suivants :

- le fromage AOP « Reblochon ou Reblochon de Savoie » constitue le seul fromage mis en œuvre à hauteur minimum de 20%.
- Le produit est gratiné.

Le choix des caractéristiques certifiées communicantes est déterminé par le lien entre la qualité supérieure finale du produit et les caractéristiques d'image de régularité au travers des conditions de préparation.

Les qualités organoleptiques suivantes s'expriment au travers du produit : doré et gratiné, un goût caractéristique du Reblochon AOP et une odeur de grillé. Elles sont la résultante de la qualité des ingrédients mis en œuvre, de la proportion de ceux-ci dans la recette ainsi que du procédé de fabrication (assemblage des ingrédients à froid et gratinage).

4. TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions d'élaboration, transformation ou de conditionnement du Label Rouge concerné est tenu de s'identifier auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4.2 Suivi du respect des conditions de production

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité de la réception des ingrédients à la surgélation le cas échéant, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

Principe de la traçabilité amont : Capacité à partir des éléments inscrits par le jet d'encre (ou l'étiquetage) sur l'unité de vente (DLC ou DDM, heure, minutes, N° de ligne, lot) de retrouver les lots de matières premières et l'ensemble des contrôles s'y reportant.

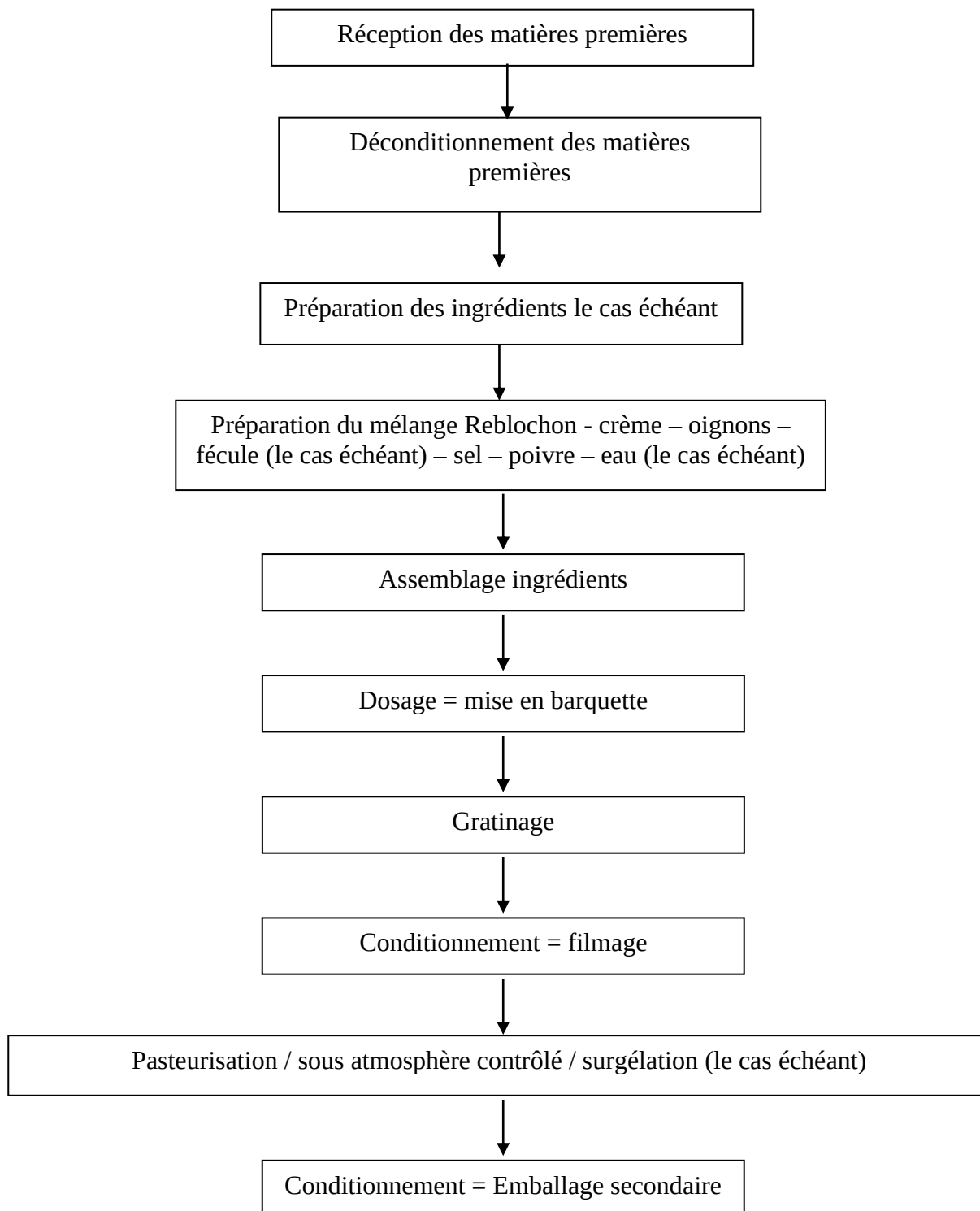
Principe de la traçabilité aval : Capacité à retrouver les clients livrés par un lot (date et quantité) particulier ou des lots issus d'une ou plusieurs matières premières définies.

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	Le fabricant met en place des fiches de réception (sur support papier et/ou informatique) et enregistre pour chaque matière première : - La date de réception - Le nom du fournisseur concerné	Fiches de réception

	- Le numéro de lot - La DLC ou la DDM de la matière première	
Transformation	Le fabricant met en place des fiches de fabrication (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de fabrication : - Les noms et numéros de lot des matières premières utilisées et les quantités mises en œuvre - La date de fabrication - La quantité fabriquée	Fiches de fabrication
Conditionnement	Le fabricant met en place des fiches de conditionnement (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de produits conditionnés : - La date de conditionnement - Les numéros de lot de fabrication - Les DLC ou DDM - La quantité conditionnée (en unités de vente consommateur et/ou en colis)	Numéro de lot de fabrication (fiche de conditionnement)
Mise sur le marché (expédition)	Un enregistrement (sur support papier et/ou informatique) permet de connaître la destination des produits lors de leur mise sur le marché, à partir des documents d'expédition.	Numéro de lot de fabrication sur bons de livraison, factures

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



5.2 Réception des ingrédients

Point à maîtriser		Valeur-cible
PM1a	Pomme de terre (taux de MS)	Taux de matière sèche de la pomme de terre non transformée compris entre 18% et 22%
PM1b	Pommes de terre (présentation)	Pomme de terre entière, en cubes, lamelles ou morceaux
PM2a	Fromage (exclusivité)	Utilisation exclusive de Reblochon AOP comme fromage
PM2b	Fromage (interdiction)	- Interdiction d'utilisation de Reblochon fondu ou de crème de Reblochon - Interdiction d'utilisation d'arômes fromage
PM3a	Crème (taux de matière grasse)	- Utilisation de crème fraîche entière (taux de matière grasse supérieur à 30%, la crème fraîche légère est interdite)
PM3b	Crème (sans additifs)	Sans additifs
PM4a	Oignons (présentation)	Oignon frais, surgelé, congelé ou conservé en conditions aseptiques (l'oignon lyophilisé est interdit)
PM4b	Oignons (sans additifs)	Sans additifs
PM5	Lardons (type de lardons)	Lardon cuit et fumé au bois
PM6	Epices	- Sel et poivre uniquement - Le poivre ne peut avoir subi un quelconque traitement par ionisation.
PM7	Epaississant (le cas échéant)	Seul épaississant autorisé : fécule de pomme de terre
PM8	Additif chimique	Absence d'additif chimique incorporé (à l'exception de ceux contenus dans les lardons et les pommes de terre)

5.3 Procédé de fabrication

Point à maîtriser		Valeur-cible
PM10	Mise en œuvre des ingrédients obligatoires	Pommes de terre Reblochon AOP Lardons Crème Oignons Epices
PM11	Pourcentage d'incorporation des lardons	≥ 10% (Proportion dans le mélange total)

PM12	Pourcentage d'incorporation de la crème	≥ 6% (Proportion dans le mélange total)
PM13	Pourcentage d'incorporation des oignons	≥ 6% (Proportion dans le mélange total)
PM14	Pourcentage d'incorporation du Reblochon	≥ 20% (Proportion dans le mélange total)
PM15	Préparations intermédiaires du fromage autorisées	Congélation, écroûtage de la plaque de caséine, conditionnement de façon non individuelle
PM16a	Assemblage des ingrédients	L'assemblage de l'ensemble des ingrédients s'effectue à froid, c'est-à-dire en l'absence de moyen de réchauffage avant et au moment de l'assemblage. En cas de traitement thermique des pommes de terre, elles devront être ramenées à température ambiante avant assemblage.
PM16b	Incorporation des ingrédients	L'incorporation des ingrédients se fait en deux étapes : 1^{ère} étape : Une sauce est réalisée en mélangeant le fromage Reblochon AOP, la crème, les oignons, la fécule (le cas échéant) ainsi que le sel et le poivre. La préparation peut-être également complétée par de l'eau (dans la limite de 3% maximum de la masse de préparation totale de tartiflette), afin que la préparation ne soit pas trop compacte. 2nde étape : Cette sauce est ajoutée aux pommes de terre, oignons et lardons. Après homogénéisation, l'ensemble est distribué dans les barquettes individuelles et mis au four pour cuisson et gratinage.

5.4 Cuisson / Gratinage

Point à maîtriser		Valeur-cible
PM18a	Gratinage (mode)	Le produit doit être gratiné au four traditionnel. Interdiction du gratinage par colorants ou infra rouge.
PM18b	Gratinage (température, durée)	Température minimum en ambiance de 180°C pendant au minimum 20 minutes.
PM22	Modalités de cuisson et de présentation	La cuisson de la préparation est réalisée dans le contenant proposé au consommateur. Il ne peut s'agir que de contenants en forme de plat à gratin.

5.5 Conditionnement

Point à maîtriser		Valeur-cible
PM19	Pasteurisation (le cas échéant)	En cas de pasteurisation, la tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie doit être pasteurisée dans l'emballage.

PM20	Conditionnement sous atmosphère protectrice (le cas échéant)	En cas de conditionnement sous atmosphère protectrice, le taux d'oxygène résiduel doit être inférieur à 2%.
------	--	---

5.6 Surgélation (le cas échéant)

Point à maîtriser		Valeur-cible
PM21	Surgélation (le cas échéant)	En cas de surgélation, la surgélation doit être réalisée au plus tard 48 heures après la fin de la cuisson.
PM23	DDM	La DDM maximale après surgélation est fixée à 24 mois.

6. ETIQUETAGE

Point à maîtriser		Valeur-cible
PM25	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage de la « Tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie » Label Rouge mentionne au minimum : • Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique, • Le numéro d'homologation du Label Rouge : n° LA 02/14, • Les caractéristiques certifiées communicantes : - L'AOP « Reblochon de Savoie » est le seul fromage du plat - L'AOP « Reblochon de Savoie » constitue au minimum 20% de la recette - Le produit est gratiné au four traditionnel • La mention « AOP » ou « Appellation d'Origine Protégée » reliée au terme « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » dans la dénomination du produit Label Rouge et dans la liste d'ingrédients. Ces termes doivent être mis en exergue. Par exemple, ils pourraient apparaître sous une autre police de texte et/ou de taille inférieure à celle(s) utilisée(s) pour « Tartiflette », ou apparaître en retour à la ligne. • Le nom (ou l'acronyme) et l'adresse de l'ODG : Association de Promotion des Produits Alimentaires à base de Reblochon AOP (APPARE) Maison du Reblochon 28 rue Louis Haase - BP 55 - 74230 THONES Pour s'assurer de la conformité des étiquetages, l'opérateur les soumet à validation auprès de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Etape	Principaux points à contrôler		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Matières premières	PPC1 (PM14)	Présence de Reblochon AOP à hauteur de 20% minimum sur produit fini	Présence de Reblochon AOP : 20% minimum de Reblochon dans la recette sur poids total	Visuel : bons de livraisons/produits en stock. Mesure : Pesée au moment de la mise en œuvre du procédé de fabrication.
	PPC2 (PM1a)	Caractéristiques techniques de la pomme de terre non transformée	Taux de matière sèche de la pomme de terre non transformée compris entre 18% et 22%	Documentaire : bulletin d'analyse et/ou bons de livraison le cas échéant
	PPC 3 (PM8)	Aucun ajout d'additifs dans la recette	Aucun additif incorporé dans la recette	Visuel : Aucune présence d'additifs durant le déroulement du procédé de fabrication. Documentaire : Vérification de la fiche recette et des enregistrements de la fiche de fabrication.
Assemblage	PPC 4 (PM16a)	Assemblage	Absence de moyen de réchauffage avant et au moment de l'assemblage	Visuel : aucun moyen de réchauffage présent avant et au moment de l'assemblage Documentaire : Vérification de la fiche recette et des enregistrements de la fiche de fabrication.
Gratinage	PPC 5 (PM18a)	Gratinage (mode)	Gratinage dans un four traditionnel – gratinage par colorant ou infrarouge interdit	Visuel : Vérification visuelle des installations. Documentaire : Vérification de la conformité du diagramme de fabrication, des enregistrements de la fiche de fabrication.

Cuisson présentation	et PPC 6 (PM22)	Modalités de cuisson et de présentation	Cuit dans le contenant proposé au consommateur dont la forme rappelle un plat à gratin	Visuel : Vérification de la forme du plat Visuel : La cuisson a lieu dans le plat proposé au consommateur Documentaire : Vérification des consignes.
-------------------------	-----------------------	--	--	--