RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Tome des Bauges »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 8 novembre 2016 du règlement d'exécution (UE) 2016/1947 de la Commission du 25 octobre 2016 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Tome des Bauges (AOP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Tome des Bauges »

homologué par le décret n°2015-347 du 26 mars 2015, *JORF du 28 mars 2015*
et associé au règlement d'exécution (UE) 2016/1947 de la Commission du 25 octobre 2016
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2016-46

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

Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (S.I.T.O.B.)
Rue Henri Bouvier
73630 Le Châtelard
Tél./fax : 04.79.52.11.20
Courriel : info@tome-des-bauges.com
Composition : producteurs de lait/producteurs fermiers/transformateurs/affineurs

STATUT JURIDIQUE : SYNDICAT

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

1. NOM DU PRODUIT

« Tome des Bauges »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Tome des Bauges » est un fromage au lait de vache cru, entier ou partiellement écrémé, à pâte pressée, salée, à croûte fleurie.
Elle se présente sous forme d'un cylindre de diamètre de 18 à 20 centimètres, d'une hauteur de 3 à 5 centimètres et d'un poids de 1,1 à 1,4 kilogramme en fin d'affinage.
Sa croûte est dite « tourmentée », c'est-à-dire qu'elle présente des reliefs et des irrégularités. Son épaisseur est de 2 à 3 millimètres. Elle est de couleur grise sur laquelle peuvent se développer naturellement des « fleurs » présentant une pigmentation allant du jaune au brun.
Sa pâte est légèrement ferme à souple, de couleur jaune ou ivoire et peut présenter de petites ouvertures.
Sa texture est fondante en bouche tout en possédant de la tenue.
L'odeur est franche, ses saveurs sont équilibrées et ses arômes sont développés, persistants et variés.
Elle contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 50 grammes pour 100 grammes de fromage.

La « Tome des Bauges » peut être commercialisée entière ou sous forme de portions, à condition, notamment, de conserver la croûte sur chacune des trois faces de la portion.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

a) Département de Haute-Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :
Allèves, La Chapelle-Saint-Maurice, Chevaline, Cons-Sainte-Colombe, Entrevernes, Gruffy, Leschaux, Quintal, Saint-Eustache, Seythenex, Viuz-la-Chiésaz
Communes comprises dans l'aire en partie :
Cusy, Doussard, Duingt, Faverges, Giez, Lathuile, Marlens, Saint-Jorioz

b) Département de Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :
Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Le Châtelard, Cléry, La Compôte, Curienne, Les Déserts, Doucy-en-Bauges, École, Jarsy, Lescheraines, Mercury, Montcel, La Motte-en-Bauges , Le Noyer, Pallud, Plancherine, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Offenge-Dessous, Sainte-Reine, Thoiry, La Thuile, Trévignin, Verrens-Arvey
Communes comprises dans l'aire en partie :
Marthod, Montailleur, Pugny-Chatenod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Pierre-d'Albigny, Thénésol.

Pour les parties incluses en partie, les plans cadastraux sont déposés en mairie.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Tome des Bauges » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard une semaine avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'Origine et de la qualité.

4.2. Obligations déclaratives

4.2.1. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des volumes destinés à être commercialisés.

Au plus tard le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabriquant de la « Tome des Bauges » doit fournir au groupement les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée.
Le groupement adresse chaque année à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Tome des Bauges ».

4.2.2. Comptabilité matière

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.
Pour cela, les opérateurs tiennent une comptabilité-matière, comportant les entrées et les sorties de lait, fromages et plaques d'identification ou tout document comptable équivalent.
Cette comptabilité matière est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

4.2.3. Tenue de registres

Pour les entreprises informatisées, les registres informatiques tiennent lieu de justificatifs et les fiches justificatives servant de base de saisie informatique seront conservées par le professionnel concerné pendant une durée minimum de 6 mois.
Pour les entreprises non informatisées, un registre manuel d'entrées/sorties est obligatoire.

Chaque fabricant laitier doit tenir un registre des collectes avec le trajet du camion et les producteurs récoltés. Le registre informatique ou manuel doit permettre en lieux et heures d'enregistrer le trajet des laits et fromages et faire apparaître journellement :

- en entrées : les quantités achetées de lait (nom du producteur et quantité par producteur), de fromages ainsi que leurs provenances (nom et adresse des fournisseurs) et les quantités fabriquées.
- en sorties : les quantités sorties de lait, de « Tome des Bauges », de « Tome des Bauges » déclassées avec leurs destinations (noms des destinataires et références comptables correspondantes).

Ces documents doivent faire apparaitre un stock réel des fromages effectué au minimum deux fois par an, et doivent différencier les « Tomes des Bauges » fermières et laitières.
Un état du stock réel des plaques d'identification est effectué au moins une fois par an.

Pour les fabricants fermiers, le registre doit faire apparaitre journellement les quantités de lait transformées, le nombre de fromages fabriqués, la quantité de fromages sortis avec leurs destinations.
Un état du stock réel des fromages et des plaques d'identification est effectué au moins une fois par an.

4.3. Suivi du respect des conditions de production

Les éleveurs devront tenir à la disposition des agents de contrôle l'enregistrement des périodes de pâturage.
Les éleveurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle les factures reprenant l'intitulé exact de l'aliment concentré utilisé, ainsi que les étiquettes pour les livraisons en sac. En cas de livraison en vrac, l'éleveur doit présenter l'étiquette ou le document d'accompagnement.
Les fabricants tiennent à disposition des agents de contrôle les documents de suivi de la fabrication et de l'affinage.

4.4. Éléments de marquage des fromages

Lors de la fabrication, une plaque d'identification est apposée sur le fromage. C'est une plaque ovale comportant l'indication « Tome des Bauges » inscrite à l'encre alimentaire le cas échéant.
Ces plaques d'identification sont de couleur verte pour les fromages de fabrication fermière et de couleur rouge pour les fromages de fabrication laitière.

Les plaques d'identification sont distribuées par le SITOB.
Elles sont retirées au fabricant en cas de suspension ou de retrait de son habilitation.

4.5. Contrôle des produits

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis régulièrement à un examen analytique et organoleptique. Cet examen est réalisé par sondage.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

5.1.1. Races des vaches laitières et moyenne de production

Les troupeaux laitiers des exploitations produisant du lait destinés à la fabrication de la « Tome des Bauges » sont constitués de vaches laitières appartenant aux races pures Abondance, Tarentaise et Montbéliarde, appartenant aux codes 12, 31, 46.
Chaque troupeau est constitué d'au minimum 55 % de vaches laitières de race Tarentaise et Abondance.
D'autre part, ce lait provient de troupeaux dont la production moyenne ne peut excéder 6000 kilogrammes par vache laitière en lactation et par an.

5.1.2. Alimentation

L'alimentation du troupeau s'organise de la façon suivante :

- une période estivale pendant au moins 120 jours durant laquelle la ration de base est composée d'herbe pâturée. En appoint, l'apport de foin est autorisé à hauteur de 3 kilogrammes maximum par jour et par vache laitière ;
- une période hivernale durant laquelle la ration de base est composée de foin à volonté.

L'apport de foin produit à l'extérieur de l'aire géographique est autorisé, en appoint des ressources locales, dans la limite de 20 % des besoins annuels de l'exploitation pour l'ensemble du troupeau en matière brute.
L'addition de chlorure de sodium est autorisée pour le foin.

Les fourrages ayant été conservés par les techniques de l'ensilage, de l'enrubannage, ou un autre processus comportant une phase de fermentation sont interdits pendant toute l'année sur les exploitations produisant du lait destiné à la transformation en « Tome des Bauges ».
L'affouragement en vert est interdit.
Les aliments complémentaires ou additifs pouvant être utilisés sont :
- les concentrés :
toutes les céréales et leurs issues, les pois, les féveroles, le lupin, les graines de soja, les tourteaux de tournesol, coprah, palmiste, colza, soja et lin, les pulpes de betteraves déshydratées, la mélasse et les huiles végétales à titre de liant uniquement pour les concentrés, les minéraux, les macroéléments et les oligo-éléments, les vitamines ;
- la luzerne déshydratée.

Les aliments complémentaires ne doivent contenir ni urée, ni molécule aromatisante.

L'apport d'aliments complémentaires **(**concentrés + luzerne déshydratée**)** est limité à 1800 kilogrammes de matière brute par an et par vache laitière en lactation présente toute l'année sur l'exploitation.
L'apport de concentrés est limité à 1500 kilogrammes de matière brute par an et par vache laitière en lactation.
L'apport de luzerne déshydratée est limité à 500 kilogrammes de matière brute par an et par vache laitière en lactation.

Pour les génisses, cet apport en aliments complémentaires est limité à 250 kilogrammes par an et par animal.

Modalités de distribution de la ration :
La distribution de bouchons incluant luzerne déshydratée et concentrés est autorisée si la composition et le pourcentage exacts de l'aliment apparaissent en clair sur les factures et/ou sur les étiquettes d'aliments.
Tout apport au troupeau laitier de mélange des concentrés avec le foin haché est interdit.

5.1.3. OGM

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux**,** les coproduits et les aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Tome des Bauges ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

5.2. Transformation fromagère

5.2.1. Conditions de traite

Afin de préserver la flore native du lait, l'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée pour le nettoyage, la désinfection ou le rinçage, qu'en cas de nécessité.
Le fonctionnement de l'installation de traite est vérifié chaque année et l'ensemble des manchons trayeurs et tuyaux à lait en caoutchouc remplacés au minimum une fois par an.
La traite est réalisée deux fois par vingt-quatre heures, le matin et le soir. L'intervalle entre chaque traite est d'au minimum huit heures (intervalle entre la fin de la traite du troupeau (dernière vache) et le début de la traite suivante (première vache)).

5.2.2. L'atelier de fabrication

Pour pouvoir bénéficier de la mention « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, le volume de lait transformé est limité, pour les exploitations fermières, à 450 000 kilogrammes par an.
Tout atelier de fabrication de « Tome des Bauges » doit être doté d'un équipement minimum dont un quai de dépotage qui ne sera utilisé que pour cet atelier, des cuves en cuivre et tout matériel de fabrication en nombre suffisant pour absorber la production des jours de pointe.
L'atelier de fabrication et ses dépendances ne doivent détenir aucun système ou aucune installation susceptible de chauffer en un temps très court le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40°C.

5.2.3. La fabrication

5.2.3.1. Le lait

L'aire de collecte de chaque site de fabrication doit être constituée d'exploitations dont le siège ne peut être éloigné du site de fabrication de plus de 15 km par la route. Cette disposition, en limitant les durées de transport, protège le lait des dégradations structurelles subies par celui-ci.

Seuls les laits conformes aux conditions de production du présent cahier des charges de l'appellation peuvent être introduits dans l'atelier de fabrication de « Tome des Bauges ». Ces laits doivent être collectés séparément et indépendamment de tout autre lait.
Les circuits de collecte du lait conforme au cahier des charges doivent être indépendants de tout autre circuit.

Le lait cru est mis en œuvre une fois par jour. Cependant en cas de fortes chaleurs ou d'orage, la fabrication du fromage peut être effectuée deux fois par jour dans le cadre de fabrications sans ferments.
La mise en fabrication intervient dans un délai de :
- 12 heures minimum après la traite la plus ancienne en cas de conservation du lait à une température supérieure à 10°C ;
- 28 heures maximum en cas de refroidissement du lait entre 6°C et 10°C. Dans ce cas, le lait ne peut être issu de plus de deux traites consécutives.

Sur le lait ayant fait l'objet d'une maturation, le retrait partiel de matière grasse ne peut se faire que par écrémage à la pelle de la couche de crème qui recouvre la surface du lait. Cette opération est appelée « crémage à la pôche », la « pôche » étant un instrument traditionnel en forme de pelle. Toute addition de protéines ou matières grasses est interdite.

Le lait cru mis en œuvre ne doit subir aucun traitement physique ou chimique visant à modifier sa composition initiale à l'exception du « crémage à la pôche » et d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques.

5.2.3.2. Les auxiliaires de fabrication

Les seuls auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont le sel, la présure préparée à partir de caillette de veau, les ferments lactiques issus des méthodes de culture traditionnelle que sont la recuite, la méthode de ferments sur lait, la maturation du lait et la maturation du sérum.
En cas d'utilisation de ferments à ensemencement direct, ceux-ci ne peuvent intervenir qu'en appoint de ces méthodes.

5.2.3.3. La fabrication en cuve

L'emprésurage intervient à une température comprise entre 32 et 35°C. La dose de présure doit permettre d'obtenir un temps de prise moyen de 20 minutes.
La fabrication est réalisée en cuve de cuivre ouverte d'une capacité maximale de 3000 litres. A l'issue du décaillage, la taille du grain de caillé atteint celle d'un grain de maïs.
Si un chauffage du mélange caillé-sérum doit être effectué, celui-ci ne doit pas excéder une température de 40°C.
Le délactosage ainsi que l'addition d'eau sont interdits.

5.2.3.4. Le moulage et le pressage

Le moulage des « Tomes des Bauges » est effectué soit manuellement en utilisant directement le moule, soit par gravité en recueillant le caillé directement dans le moule où il est réparti. Le soutirage par pompe à caillé et l'utilisation de moules microperforés sont interdits.

Le pressage des fromages est réalisé par l'empilement des « Tomes des Bauges » dans les moules, les unes sur les autres, par trois ou quatre, pendant 7 heures au minimum.
Les retournements sont au minimum au nombre de 4 durant la phase de pressage.
A la fin du pressage, le pH du fromage doit être inférieur à 5.50.

5.2.3.5. Le salage et l'affinage

Le salage est effectué manuellement à sec. Toutefois le salage en saumure saturée peut être utilisé dans les ateliers mettant en œuvre des laits de mélange. Dans ce cas, le passage en saumure est effectué le lendemain de la fabrication pendant deux à trois heures.

L'affinage est conduit à une température comprise entre 10 et 15°C et un degré hygrométrique minimal de 95 %. Il est réalisé sur des planches en épicéa non rabotées, les épicéas provenant de l'aire géographique, pendant une durée minimum de cinq semaines.
Durant l'affinage, le fromage doit subir de fréquents retournements :

- les 15 premiers jours : 3 retournements par semaine minimum
- de 15 à 30 jours : 2 retournements par semaine minimum
- puis un retournement par semaine minimum.

Toute pratique de conservation ou de report du produit par le froid à une température inférieure à 4°C est interdite dans toutes les étapes d'élaboration de la « Tome des Bauges ».

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aire

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique correspond au massif subalpin des Bauges. Celui-ci est bien individualisé géographiquement, séparé au nord du massif des Bornes par la cluse d'Annecy à Ugine et au sud du massif cristallin de Belledonne par le sillon alpin.
Le massif est composé :

- d'une vallée close, d'une altitude comprise entre 600 et 1000 mètres aux cols, entourée de sommets culminants vers 2200 mètres,
- de contreforts à la périphérie de cette vallée enserrant le massif de hautes falaises.

L'aire géographique est constituée majoritairement de sols profonds permettant une pousse d'herbe de bonne qualité. Elle comporte également des sols à alimentation hydrique très limitée.

L'aire géographique présente le climat montagnard typique des Alpes du Nord marqué par l'importance des précipitations et la rigueur des hivers.
Les précipitations annuelles relevées à l'intérieur du massif varient de 1500 à 2000 millimètres, voire plus en fonction de l'altitude. La saison chaude recueille près de la moitié des précipitations annuelles. Les alpages disposent ainsi d'une quantité d'eau indispensable à la croissance et au renouvellement du couvert végétal.
Les températures sont très contrastées. La saison froide est longue et sévère. Autour des villages, entre 700 et 900 mètres, la période de gel s'étend de novembre à mars. Les températures des vallées peuvent

descendre jusqu'à – 20°C, - 25°C. Le manteau de neige recouvre les alpages pendant 4 à 5 mois en général (de novembre/décembre à mars/avril). La température diminuant avec l'altitude, il est difficile de réaliser plus de deux coupes de foin à 800 mètres d'altitude.

Les contraintes climatologiques du massif induisent une pousse d'herbe tardive et difficilement intensifiable, ce qui joue sur la qualité et la diversité de la flore. Par ailleurs, la sévérité des températures favorise la sélection d'une flore originale, ce qui se traduit par une forte proportion (à basse altitude, dès l'étage montagnard) puis une dominance (au-dessus de 1 500 m) d'espèces particulières (parmi les graminées prairiales fréquentes : Poa alpina, Festuca violacea...).

6.1.2. Facteurs humains

L'ensemble des facteurs naturels confère à l'aire géographique une capacité particulière à la production d'herbe de qualité. Celle-ci, base de l'alimentation des vaches, a permis le développement de l'élevage bovin laitier, le plus à même d'exploiter ce potentiel. Une partie des troupeaux exploite les vastes espaces d'altitude de juin à octobre notamment dans la partie sud du massif. L'exploitation par le pâturage de ces prairies d'altitude dont la pousse est plus tardive que celle de la vallée permet un apport alimentaire estival très important. L'aire géographique est également riche de prairies dont l'altitude est inférieure à 1500 m. Celles-ci constituent une source à la fois de pâturage et de fanage. La fauche et la mise en réserve au printemps des surplus disponibles sont nécessaires en vue de la longue période hivernale.
Les races utilisées par les éleveurs (Abondance, Tarentaise et Montbéliarde) sont particulièrement adaptées au milieu naturel. Ces vaches laitières sont capables d'assurer une production laitière régulière et de qualité malgré les importantes modifications climatiques pouvant intervenir rapidement dans la même journée. L'élevage laitier des Bauges est notamment marqué par la présence significative des races Tarentaise et Abondance.

La fabrication de « tome » dans ce massif est attestée depuis plusieurs siècles. En effet plusieurs écrits attestent de la présence ancienne de la fabrication fromagère dans les Bauges. Il a été relevé sur le registre des délibérations de la ville d'Annecy de 1525, l'existence d'un dénommé Pierre Lambert, « Thomié » de profession. La « Tome des Bauges » tient ainsi son nom du massif alpin dont il est originaire et serait le plus ancien des fromages de Savoie.
Aujourd'hui, la production fermière est très présente, mais les modalités de la fabrication de la « Tome des Bauges » ont également été transposées à la fabrication en laiterie. De son origine domestique, la fabrication a gardé une dominante manuelle conduisant à une fabrication simple permettant d'assurer que le grain de caillé est peu travaillé avant la phase de moulage. Les savoir-faire traditionnels concernent la mise en œuvre journalière de laits collectés sur de faibles distances, l'emprésurage, le décaillage du mélange caillé-sérum, le moulage, le pressage par empilement des fromages, le salage, l'affinage, et surtout la maturation du lait. Cette étape particulière de fabrication traditionnelle de la « Tome des Bauges » a perduré jusqu'à aujourd'hui. Le lait subit une maturation grâce à sa flore native. Suite à la maturation du lait, la crème, remontée à la surface du lait, peut être récupérée à l'aide d'une pôche, instrument traditionnel local.

6.2. Spécificités du produit

La « Tome des Bauges » est un fromage au lait de vache cru, entier ou partiellement écrémé, à pâte pressée, à croûte fleurie.
Sa croûte est dite « tourmentée », c'est-à-dire qu'elle présente des reliefs et des irrégularités.
Sa texture est fondante en bouche tout en possédant de la tenue. L'odeur est franche, ses saveurs sont équilibrées et ses arômes sont développés, persistants et variés.

6.3. Lien causal

La « Tome des Bauges » tient ses spécificités d'un milieu naturel, marqué par un climat montagnard rude, des sols riches évoluant sur un soubassement calcaire, générateurs d'une production d'herbe importante et de qualité. Celle-ci est la base de l'alimentation des vaches laitières de races adaptées à ce milieu montagnard.
Les techniques de conduite des troupeaux laitiers tournées vers l'exploitation extensive des ressources naturelles favorisent la diversité de la flore alpine qui contribue à la variété aromatique de la « Tome des Bauges ».
La microflore native du lait joue également un rôle dans l'expression aromatique du fromage affiné. C'est pourquoi plusieurs étapes de la fabrication visent à préserver cette microflore : mise en œuvre journalière du lait collecté à faible distance, fabrication quotidienne, lait mis en œuvre cru. Le lait destiné à la fabrication de « Tome des Bauges » présente la caractéristique d'avoir une acidité peu élevée, ce qui a conduit les fromagers à porter une attention particulière à la phase de maturation afin de favoriser l'action de la microflore sur l'acidification naturelle.
Les savoir-faire particuliers en matière d'emprésurage, décaillage du mélange caillé-sérum, moulage, pressage, salage et affinage permettent d'obtenir la persistance de la richesse aromatique et surtout la texture souple et fondante mais qui possède de la tenue.
Le grain de caillé est peu travaillé afin de préserver son intégrité, du décaillage au moulage, et ainsi garder la maitrise de l'humidité qu'il contient. Cette humidité oriente l'action de la microflore sur la texture et les arômes de la pâte ainsi que l'épaisseur de la croûte et le développement du mucor. L'ensemble de ces éléments couplés à la durée d'affinage, l'hygrométrie des caves, le format de la « Tome des Bauges » et l'action de la flore sur la protéolyse entre autres permettent l'obtention d'une croûte tourmentée.
Les conditions de production de l'appellation ont été définies de façon à préserver le terroir et les pratiques traditionnelles et de permettre leur expression dans le produit.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse : 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

Nom : 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 : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service 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 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. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Appellation d'Origine « Tome des Bauges » comporte le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Tome des Bauges » et peut être accompagné de la mention « Appellation d'Origine Protégée ».

9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Production du lait	Traite et pâture dans l'aire géographique, même pour les productions saisonnières.	Documentaire et/ou visuel
Transformation et affinage	Ateliers de transformation et d'affinage dans l'aire. L'aire de collecte de chaque site de fabrication doit être constituée d'exploitations dont le siège ne peut être éloigné du site de fabrication de plus de 15 km par la route.	Documentaire et/ou visuel
Races des troupeaux laitiers	Codes 12, 31, 46. 55% minimum de chaque troupeau en code 12 ou 31.	Documentaire et/ou visuel
Ration de base du troupeau	Période estivale : herbe pâturée pendant au moins 120 jours, et appoint en foin (3 kg maxi) Période hivernale : foin distribué à volonté.	Documentaire et/ou visuel
Moyenne de production	Nombre de litres de lait transformés et livrés / nombre de vaches laitières en lactation inférieur à –6000 kg par an.	Documentaire
Lait cru	Absence de matériel susceptible de chauffer le lait en un temps court à une température supérieure à 40°C.	Visuel
Report du lait	Si report 6°C<tp°<10°C la conservation doit être < 28 heures (par rapport à la traite la plus ancienne), Si report >10°C, la conservation du lait est >12 heures (par rapport à la traite la plus ancienne).	Documentaire et visuel
Durée d'affinage	5 semaines minimum.	Documentaire et visuel
Conditions de volume de transformation	En production fermière le volume de lait transformé doit être inférieur à 450 000kg par an par exploitation	Documentaire
Identification	Apposition d'une plaque d'identification distribuée par l'ODG.	Documentaire et/ou visuel
Contrôle Produit	Conformité aux normes analytiques spécifiques à l'appellation d'origine « Tome des Bauges ». Contrôle de l'appartenance à la famille de l'appellation d'origine revendiquée « Tome des Bauges », portant sur les aspects organoleptiques suivants : visuel, olfactif, gustatif, tactile.	-Analytique - Examen organoleptique