Cahier des charges de la dénomination « Emmental de Savoie »
homologué par l'arrêté du 29 octobre 2015 relatif à l'indication géographique protégée « Emmental 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

Savoîcime
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.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3. Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Emmental de Savoie »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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

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

Il présente un taux de Matière Grasse supérieur ou égale à 28 % minimum sur produit fini. L'extrait sec total est au minimum de 62 % à 75 jours, sur une partie sans croûte.
Il présente un taux de sel maximum de 0,4 gramme par 100 grammes de fromage.
Le croûtage est de couleur jaune-brun à jaune, sans tache ni tare. Les ouvertures en pâte (également appelées les « yeux ») sont franches, régulières, bien détachées et bien réparties. Leur taille varie de la taille d'une petite cerise à celle d'une noix.

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

L'« Emmental de Savoie » est commercialisé sous les formes suivantes :
- en meule ronde ou en portion de meule ;
- à la coupe ou en unité de vente consommateur (UVC) préemballée : en plaquette, en tranchette, en portion de meule, en râpé ou en dés.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'« Emmental de Savoie » comprend les communes suivantes des départements de la Haute-Savoie, de la Savoie, de l'Ain et de l'Isère. Les opérations de production du lait, de transformation et d'affinage ont lieu dans cette aire.

DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE.

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

DÉPARTEMENT DE LA SAVOIE.

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie (La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac

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

DÉPARTEMENT DE L'AIN :

Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE :

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

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, 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).

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.

Les ateliers de transformation et d'affinage communiquent mensuellement au groupement les éléments statistiques se rapportant à leur activité.

4.2. Tenue de registres

4.2.1. Traçabilité

La traçabilité du produit est assurée depuis l'élevage 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 l'« Emmental 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 « Emmental 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. Dans ce cas la marque d'identification est retirée de la meule déclassée et détruite.

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 certains cas de suspension de l'usage de la mention de l'indication géographique selon les dispositions prévues dans le plan de contrôle.

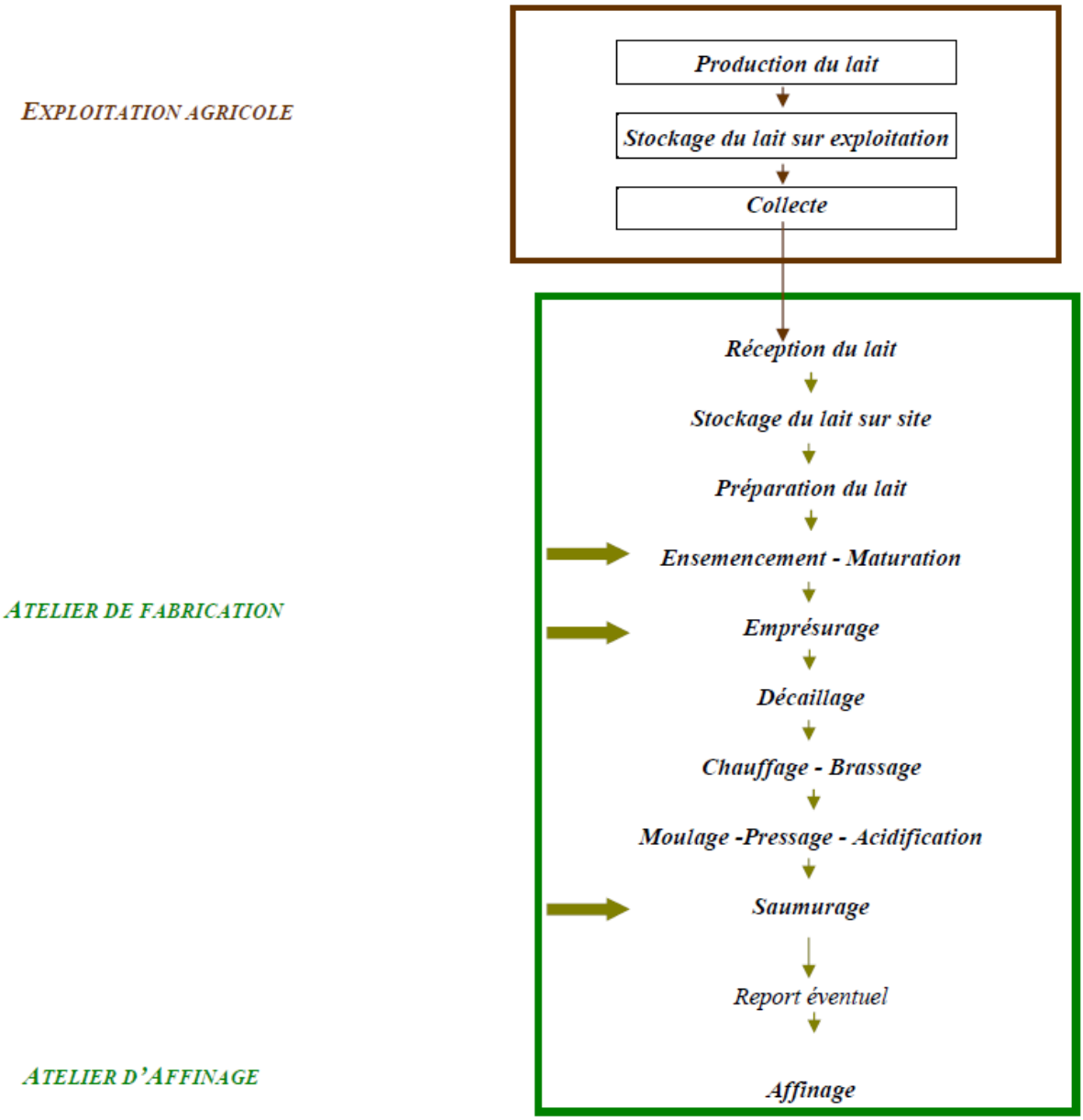
4.2.4. Tableau récapitulatif de la traçabilité

ÉTAPE	POINTS À MAITRISER	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 Documents de tournées de ramassage
RÉCEPTION DU LAIT	Connaissance des origines des laits par tank de stockage	Enregistrement de la réception des laits Identification des contenants suivant destination des laits (laits non conformes/ laits conformes)

ÉTAPE	POINTS À MAITRISER	DOCUMENTS ASSOCIÉS
FABRICATION	Connaissance et suivi des origines des laits par cuves de fabrication Suivi de chaque fabrication Apposition de la marque d'identification sur chaque meule.	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 la marque d'identification	Enregistrement des entrées/sorties des lots de fromages

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie du produit



5.2. Production du lait

5.2.1. Races

Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de l'« Emmental de Savoie » provient d'un troupeau global de vaches laitières constitué de 75 % minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.
Pour garantir le respect de cette règle, 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.

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 réglementation en vigueur et s'entend pour chaque composant de l'aliment.

5.3. <u>Conditions de traite et de collecte du lait</u>

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 conditions de production du présent cahier des charges peuvent être introduits dans l'atelier destiné à la fabrication de l'« Emmental de Savoie ».

Lorsque l'atelier de fabrication de « Emmental de Savoie » est situé au sein d'une usine de fabrication de plusieurs ateliers, seuls les laits conformes aux dispositions du cahier des charges peuvent être introduits dans l'atelier destiné à la fabrication de l'« Emmental 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.
- 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 « Emmental de Savoie ».

Seules les cuves en cuivre et ouvertes sont autorisées.

5.4.2. Auxiliaires technologiques et additifs autorisés dans la fabrication

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

5.4.3. 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'un écrémage.
Tout traitement physique autre que l'écrémage est interdit ainsi que les équipements correspondants.
La fabrication est exclusivement au lait cru.

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.

Il peut y avoir incorporation de chlorure de calcium à toute étape précédant l'emprésurage.

- Ensemencement – Maturation

Le lait peut faire l'objet d'une maturation avant l'ensemencement.
L'ensemencement est réalisé avec des levains naturels et éventuellement d'autres ferments.

- Emprésurage

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.
La température du lait doit être comprise entre 31°C et 34°C.

- Décaillage

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

- Chauffage – Brassage

Le chauffage porte le mélange caillé lactosérum agité et brassé à une température comprise entre 51°C et 55°C.

Il est interdit de pratiquer le délactosage (ou lavage du grain).

- Moulage

A cette étape, la marque d'identification délivrée par le groupement est mise en place.

- Pressage – Acidification

La durée minimale de pressage est de 5 heures.
L'acidité est mesurée deux heures après moulage sur le sérum s'évacuant du fromage. Elle doit être de 18°D minimum.

- Saumurage

Le passage au froid des fromages avant saumurage est obligatoire, mais il n'intervient pas avant le lendemain du moulage.
Après refroidissement, la meule est plongée dans un bain de saumure.

Il est interdit de saler dans la cuve de fabrication.

5.5. Report avant affinage

Les meules en blanc (n'ayant pas démarré la phase d'affinage) peuvent subir une période de report sous film, au froid à basse température, avant la phase d'affinage.
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.
La durée maximale de report au froid est de 6 mois.

5.6. Affinage

Durant la période d'affinage, la meule ne doit pas être recouverte d'un film plastique.

L'utilisation d'un antifongique sur la croûte est interdite.

L'affinage se déroule comme suit :

- Séjour en cave froide, appelé également pré-affinage, pendant au moins 1 semaine à une température de 14°C maximum et une humidité relative minimum de 80 %.
- Affinage en cave chaude dont la température ne doit pas être supérieure à 25°C, avec une humidité relative de 70 % à 95 %. La durée minimale de séjour en cave chaude est de 21 jours. Il peut être précédé et/ou suivi d'un passage en cave tempérée entre 14°C et 18°C avec une humidité relative de 70 % à 95 %.
- Refroidissement et conservation des fromages en cave froide, à 12°C maximum.

La durée d'affinage minimum de l'« Emmental de Savoie » est de 75 jours du jour de la fabrication à la sortie des caves d'affinage. Cette durée ne comprend pas la période de report au froid, le cas échéant.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

Du point de vue de son relief et de sa géologie, l'aire géographique de l' «Emmental de Savoie» est assez contrastée. Le relief est majoritairement compris entre 200 mètres et 1500 mètres d'altitude, avec quelques sommets qui s'élèvent jusqu'à 2200 mètres. Cet ensemble constitue l'avant pays alpin et ne s'étend pas à la haute montagne.
Les sols de l'aire géographique sont majoritairement installés sur les dépôts quaternaires et molassiques du tertiaire. Ils sont généralement profonds et bien drainés, permettant la culture de céréales telles que le maïs.
Ce territoire présente la particularité d'avoir une quantité de précipitations annuelles en moyenne supérieure à 900 mm d'eau par an. Elle excède rarement 2000 mm par an, hormis sur les sommets les plus élevés. Ce territoire est dans l'ensemble plus arrosé que la moyenne nationale de 900 mm. Cette caractéristique de l'aire géographique, couplée à la richesse des sols est favorable à une bonne pousse des cultures en général.

6.1.2. Facteurs humains

L'« Emmental de Savoie » s'inscrit dans l'histoire des fromages à pâte pressée cuite et son développement est allé de pair avec celui des fruitières. Seules celles-ci, regroupant de grandes quantités de lait ont pu très tôt se lancer dans la fabrication de l'« Emmental de Savoie ».
Le mouvement de création des fruitières à travers les Alpes s'est développé dans les années 1820. L'emmental est né d'une différence fondamentale d'avec les autres gruyères : sa température d'affinage. Il est, en effet, affiné dans des caves chaudes ou tempérées, ce qui lui donne ses grandes ouvertures caractéristiques. Cette technique d'affinage, apparue au XIXème siècle en Suisse, s'est très tôt exportée en Savoie.
Ce fromage, parce qu'on en trouvait à toute période de l'année, avait une valorisation importante, d'où sa prédominance par rapport aux autres fromages. Jusque dans les années 1980, c'est la principale production fromagère savoyarde. C'était déjà le cas en 1955 comme l'explique H. Tournebise[1] : « La grande zone de l'extension de l'emmenthal, type de gruyère uniquement fabriqué dans cette région, occupe les vallées et l'avant-pays ».

L'essor de l'« Emmental de Savoie » est également allé de pair avec la maîtrise de la machine à traire, du refroidissement du lait, et de la maîtrise de l'ensemencement par des ferments naturels, sa fabrication étant difficile à maîtriser.
L'aire géographique de l'« Emmental de Savoie » recouvre donc cette zone d'avant pays alpin où on trouve aujourd'hui à la fois la production du lait et les ateliers de fabrication. Les grands massifs nord-

[1] Tournebise H, 1955. Les fromages Savoyards, *in* La France à table, Savoie n°57, 80 p.

Alpins ne comptent pas d'exploitations agricoles livrant leur lait pour la fabrication d'« Emmental de Savoie », car ils sont historiquement associés à d'autres fromages.
La production du lait destiné à la fabrication de l'« Emmental de Savoie » repose aujourd'hui encore sur la valorisation de la grande disponibilité d'herbe dans l'aire géographique mais aussi sur le maintien de la tradition d'élevage des races traditionnelles : Abondance, Montbéliarde et Tarentaise. Celles-ci ont su démontrer leur capacité d'adaptation aux contraintes physiques et climatiques du milieu : morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente, thermo tolérance, capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale. L'alimentation des vaches laitières est basée sur l'utilisation de fourrages ainsi que de céréales principalement produits dans l'aire géographique.
Le groupement comptait, fin 2011, 762 producteurs de lait potentiellement destiné à la fabrication d'« Emmental de Savoie » et 7 fabricants affineurs. En 2012, les volumes produits ont atteint 2530 tonnes.

6.2. Spécificité du produit

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

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

Sa croûte est de couleur jaune-brun à jaune.

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

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

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

La fabrication de l'« Emmental de Savoie » se faisant uniquement à partir de lait cru, celle-ci permet d'exprimer au mieux la typicité du lait et plus largement du territoire. Cette interaction passe essentiellement par l'alimentation des vaches laitières, dont les fourrages grossiers proviennent uniquement de l'aire géographique de l'IGP.
Les systèmes d'élevage des troupeaux laitiers privilégient l'utilisation des ressources fourragères locales très diversifiées qu'offre l'environnement de l'aire géographique. La production du lait dans l'aire géographique permet, outre l'utilisation optimale de la ressource herbagère en respectant les usages ancestraux, la valorisation du lait issu des races traditionnelles. Ce lait, produit en grande quantité grâce à une alimentation spécifique, présente une meilleure aptitude pour la fabrication que celui d'autres races conduites dans les mêmes conditions, ce qui comporte des propriétés particulières : le gel obtenu après adjonction de présure est plus ferme et le rendement fromager plus élevé.
Un certain nombre d'études ont mis en évidence le rôle de l'alimentation et la composition des fourrages sur la qualité des laits.

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

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

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

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

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-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) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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

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

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

	Point à contrôler	**Méthode de contrôle**
Conditions de production du lait	Localisation géographique des exploitations laitières	Contrôle documentaire et/ou visuel

	Point à contrôler	**Méthode de contrôle**
	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 d'affinage	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Conformité du lait aux exigences du cahier des charges	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Mise en fabrication de lait cru exclusivement	Contrôle documentaire
	Apposition de la marque d'identification	Contrôle visuel
	Durée d'affinage de 75 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 entrainé
	Marquage de l'origine Savoie sur une face ou en talon	Contrôle visuel

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

Aire géographique de l'IGP EMMENTAL DE SAVOIE Projet définitif 2013

Localisation



EMMENTAL DE SAVOIE

aire géographique

Réseau hydrographique

Cours d'eau

Plan d'eau

Limites administratives

Département

Préfectures

Sous-préfectures

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2013