CAHIER DES CHARGES

DE

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

TOME DES BAUGES

CAHIER DES CHARGES CONSOLIDE

TOME DES BAUGES

I. SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
51 rue d'Anjou
75008 PARIS
TEL: 01.53.89.80.00
FAX: 01.42.25.57.97

II. GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom: Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (S.I.T.O.B.)
Adresse : Communauté des communes des Bauges
73630 Le Châtelard
Tél./Fax. : 04.79.52.11.20
Composition : producteurs de lait/transformateurs/affineurs (x) autres ( )

III. TYPE DE PRODUIT:

Classe 1.3 - Fromages

IV. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

IV. 1 Nom du produit

Tome des Bauges

Le nom TOME vient de la racine latine « TOMA » signifiant « fromage fabriqué dans les alpages » dans le langage local.

IV. 2 Description

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 cm, d'une hauteur de 3 à 5 cm et d'un poids de 1,1 à 1,4 kg 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 mm. 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 ivoire et peut présenter de petites ouvertures.

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 sous forme de portions, à condition, notamment, de conserver la croûte sur chacune des trois faces de la portion.

IV. 3 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 :
ALLEVES, CHAPELLE ST MAURICE (La), CHEVALINE, CONS STE COLOMBE, ENTREVERNES, GRUFFY, LESCHAUX, QUINTAL, ST EUSTACHE, SEYTHENEX, VIUZ LA CHIESAZ
Communes comprises dans l'aire en partie :
CUSY, DOUSSARD, DUINGT, FAVERGES, GIEZ, LATHUILE, MARLENS, ST JORIOZ

(b) Département de Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :
AILLON LE JEUNE, AILLON LE VIEUX, ALLONDAZ, ARITH, BELLECOMBE EN BAUGES, CHATELARD (Le), CLERY, COMPOTE (La), CURIENNE, DESERTS (Les), DOUCY EN BAUGES, ECOLE, JARSY, LESCHERAINES, MERCURY, MONTCEL (Le), MOTTE EN BAUGES (La), NOYER (Le), PALLUD, PLANCHERINE, PUYGROS, ST FRANCOIS DE SALES, ST OFFENGE DESSUS, ST OFFENGE DESSOUS, STE REINE, THOIRY, THUILE (La), TREVIGNIN, VERRENS-ARVEY
Communes comprises dans l'aire en partie :
MARTHOD, MONTAILLEUR, PUGNY-CHATENOD, ST JEAN D'ARVEY, ST JEAN DE LA PORTE, ST PIERRE D'ALBIGNY, THENESOL.
Le massif des Bauges est situé à cheval sur le département de la Savoie et de la Haute-Savoie.

Il se compose :
d'une vallée close, d'une altitude comprise entre 600 et 1000 mètres aux cols, entourée de sommets culminant vers 2200 mètres,
- de contreforts à la périphérie de cette vallée qui dominent le lac du Bourget et la petite région de l'Albanais entre Chambéry et Annecy, la basse vallée de l'Arly et la Haute Combe de Savoie entre Annecy et Albertville.

La vallée interne s'organise entre deux bassins distincts, séparés au centre par un verrou glaciaire sur lequel s 'est perchée la « capitale » : Le Châtelard.

- au nord, « les Bauges derrière » dont le centre, Lescheraines, est le point le plus bas de la vallée. Vers ce centre convergent des vallons en étoile qui montent en pente douce jusqu'aux cols de Leschaux au nord, des Prés et de Plaimpalais au Sud-Ouest.

- au sud du verrou du Châtelard, la vallée s'élargit de nouveau dans les « Bauges devant » jusqu'à l'extrémité du massif, le Col du Frêne.

Les Bauges constituent une montagne de calcaire organisée en plis orientés nord 20°, parallèles entre eux.

Les sols sont développés sur de puissantes formations marno-calcaires entrecoupées de dépôts de type glaciaire.

Les Bauges présentent le climat typique des Alpes du Nord marqué par l'importance des précipitations et la rigueur des hivers. La saison froide est longue et sévère, eu égard à l'altitude. Autour des villages, entre 700 et 900 m, le gel s'étend de novembre à mars. Les températures des vallées peuvent descendre jusqu'à – 20°C, - 25°C.

La température diminuant avec l'altitude de 0°7 à 0°8 pour 100 m au moment de la saison végétative, il est par exemple difficile de réaliser plus de deux coupes de foin à 800 m d'altitude.

Les précipitations relevées à l'intérieur du massif varient de 1500 à 2000 mm, voir plus en fonction de l'altitude. La saison chaude recueille en moyenne près de la moitié des précipitations annuelles.

Ces conditions sont dans l'ensemble favorables à la pousse de l'herbe.

Cette ressource alimentaire a permis le développement de l'élevage bovin laitier, le plus à même d'exploiter le potentiel alimentaire par :

- la fauche et la mise en réserve au printemps des surplus disponibles, nécessaires à la longue période hivernale,
- l'exploitation par le pâturage des prairies d'altitude dont la pousse plus tardive va permettre un apport alimentaire estival très important.

Ces éléments confèrent à la zone un potentiel fourrager important induisant des systèmes de conduite des troupeaux visant à exploiter préférentiellement l'herbe ainsi produite.

IV.4 Preuve de l'origine

L'atelier de fabrication de Tome des Bauges ne peut recevoir que des laits conformes au cahier des charges de l'appellation. Ces laits doivent être collectés séparément de tout autre lait.

Les circuits de collecte du lait conforme au cahier des charges doivent être indépendants de tout autre circuit de collecte.

En application des textes réglementaires français relatifs à l'agrément des produits laitiers d'AOC, chaque opérateur intervenant dans les conditions de production doit signer une déclaration d'aptitude. Cette déclaration comporte l'engagement de respecter les conditions de production fixées pour l'appellation.

Chaque exploitation remplit un imprimé établi suivant un modèle agréé par l'Institut National des Appellations d'Origine. Chaque opérateur est donc identifié et répertorié par les services de l'Institut.

Tout opérateur tient à la disposition des services de l'INAO des registres, ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages. Ces registres doivent notamment faire apparaître journellement les quantités de lait achetées et/ou transformées, : nombre de fromages fabriqués, le nombre de fromages fabriqués sous l'appellation et le nombre de fromages déclassés.

Ces éléments permettent de vérifier en permanence que la production de lait, la transformation et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique.

Par ailleurs, une plaque de caséine de couleur verte pour les fromages fabriqués à la ferme et de couleur rouge pour les fromages de fabrication laitière issus de laits de mélange assure l'identification du fromage. **Elle est apposée lors de la fabrication sur l'une des faces du fromage.**

Cette plaque de forme ovale comporte le nom de l'AOC.

Enfin les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements sous la responsabilité de l'Institut. Ils font ensuite l'objet d'un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité de l'appellation. Les fromages non conformes ne peuvent pas être commercialisés sous l'appellation.

IV. 5 Méthode d'obtention

IV.5.1 Production du lait

A partir du 1er janvier 2007, la lait utilisé pour la fabrication de Tome des Bauges provient de troupeaux constitués de vaches laitières de race pure abondance, tarine et montbéliarde.

A partir du 1er janvier 2012, chaque troupeau est constitué d'au minimum 50 % de vaches laitières de race tarine et abondance.

D'autre part, ce lait doit provenir de troupeaux dont la moyenne ne peut excéder 5500 Kg par vache laitière en lactation et par an.

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

- une période estivale de pâturage pendant au moins 120 jours
- une période hivernale durant laquelle la ration de base est composée de foin à volonté.

L'apport de fourrages secs produits à l'extérieur de l'aire géographique est autorisé en appoint des ressources locales et sans dépasser 30 % des besoins annuels de l'exploitation pour l'ensemble du troupeau. Cet appoint peut contenir de la luzerne déshydratée en bouchon dans la limite de 3 kg par vache et par jour.

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.

L'apport d'aliments complémentaire est limité à 1500 Kg par vache laitière en production par année. Afin de pouvoir assurer le contrôle de cette disposition, une limite a été fixée pour les autres animaux de l'exploitation à 500 kg/an (il s'agit le plus souvent des génisses de remplacement).

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

IV.5.2 Transformation fromagère

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.

Par ailleurs, la distance de collecte des laits est limitée à un rayon de 15 km autour du site de fabrication. Cette disposition, en limitant les durées de transport, protège le lait des dégradations structurelles subies par celui-ci. Elle permet ainsi au lait d'être travaillé dans les conditions prévues par le cahier des charges (lait cru alcalin maturé et rafraîchi), conditions qui sont destinées à favoriser le développement de la flore lactique endogène.

Le lait, cru et entier, 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 jours 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.

Les seuls auxiliaires de fabrication 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.

L'emprésurage intervient à une température comprise entre 32 et 35°C.

La fabrication est réalisée en cuve de cuivre ouverte d'une capacité maximale de 3000 litres. Cette limitation est liée aux techniques de moulage traditionnelles, des cuves plus grandes conduiraient à obtenir en fin de moulage un caillé trop sec impropre à la fabrication de Tome des Bauges. A l'issue du décaillage,

la taille du grain de caillé atteint celle d'un grain de maïs. Ce caillé sera ensuite chauffé à une température de 35 à 40°C.

Le délactosage ainsi que l'addition d'eau sont interdits.

Le moulage des Tomes est effectué soit manuellement en utilisant directement le moule, soit par gravité en recueillant la 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 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.

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

L'affinage est conduit à une température comprise entre 10 et 15°C et un degré hygrométrique minimal de 95 % sur des planches d'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.

IV. 6 Lien avec le milieu géographique

Le lien du fromage Tome des Bauges avec son milieu de production résulte de la combinaison de contraintes du milieu naturel auquel des pratiques d'élevage ainsi que des savoir-faire ont été adaptés par les hommes.

IV.6.1 Usages de fabrication – Notoriété

Plusieurs écrits attestent de la présence ancienne de la fabrication fromagère dans les Bauges. La « Tomme » serait le plus ancien des fromages de Savoie. 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.

Le mot « tome » ou « tomme » aurait pour origine le terme « Toma » qui signifie en patois savoyard « fromage fabriqué dans les alpages ».

A partir du XIXème siècle, les mots « tome », « tomme », « taume » ou encore « thôme » apparaissent régulièrement dans les textes relatifs aux Bauges.

Les études historiques montrent que le fromage TOMME était avant tout un fromage domestique, fabriqué dans l'ensemble des deux départements savoyards au moins. Il s'agissait alors d'un fromage destiné à l'autoconsommation familiale.

Cependant, à cette époque, un nouveau modèle d'économie laitière moderne se met en place. Basé sur le regroupement des laits au sein d'unités de fabrication appelées fruitières, il permet la fabrication de gros fromages, comme l'emmental.

En conséquence, la production du fromage domestique Tomme ne perdure plus que dans les chalets d'alpage ou dans de petites fruitières où à la belle saison les quantités de lait produites sont transformées sur place.

Ces petites fruitières et les alpages vont devenir les lieux où les usages et pratiques traditionnelles de fabrication sont conservés.

Au début du XXème siècle, la tome tend à prendre l'identité qu'on lui connaît, Paul GUICHONNET résume ainsi cette évolution : « La Tome « domestique » va devenir un fromage plus noble qui sera commercialisé et acquiert peu à peu sa spécificité ... ».

L'antériorité de la fabrication de tome dans les Bauges est indéniable. Même s'il est difficile de retrouver des documents attestant du début de l'usage du nom « Tome des Bauges », il est certain que c'est le terme qui a toujours été employé pour désigner leur tome par les plus âgés des producteurs des Bauges.

Le fait de donner l'origine géographique des tommes est ancien, quel que soit le massif considéré.

Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, le nom « Tome des Bauges » est régulièrement employé par les producteurs et les distributeurs locaux et s'applique à un fromage localisé dans le massif des Bauges.

Les circuits commerciaux et les affineurs de proximité, à la recherche de produits originaux, ont pu les trouver notamment grâce à la fabrication traditionnelle en alpage. Ces facteurs ont contribué à l'émergence du fromage « Tome des Bauges », reconnu comme un fromage de fabrication traditionnelle s'opposant à des modes de production plus industriels.

IV.6.2 Le milieu naturel

Le massif subalpin des Bauges 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.

Il est constitué de roches sédimentaires (calcaires-marnes) déversées à l'Ouest lors de la poussée des Alpes cristallines.

Le massif est composé :

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

A l'intérieur, le soubassement géologique dominé par les marnes néocomiennes donne une tectonique souple, les pans externes sont marqués par un relief plus cassant. Les bordures apparaissent ainsi comme une suite de cisaillements dus aux chevauchements de séries d'épais calcaires durs.

Le Massif des Bauges, comme tous ceux situés en bordure des Alpes, reçoit une grande quantité d'eau. Les précipitations annuelles en vallée sont généralement supérieures à 1400 mm et atteignent parfois 2500 mm. Celles-ci peuvent atteindre 3000 mm vers 1800 m d'altitude.

La saison chaude recueille près de la moitié des précipitations annuelles (+ de 1000 mm de Mai à Septembre). Les alpages disposent ainsi d'une quantité d'eau indispensable à leur croissance et à leur renouvellement.

Quant aux températures, celles-ci restent très contrastées. L'altitude du massif est modérée pourtant la saison froide est longue et rude.

Le manteau de neige recouvre les alpages pendant 4 à 5 mois en général (de novembre/décembre à mars/avril).

Les températures hivernales dans les vallées peuvent descendre à – 20° C, –25° C. L'ensemble du massif se trouve ainsi sous l'influence du climat de type montagnard.

Au niveau pédologique, il existe trois types de sols majoritaires :

- des sols sur marnes, épais et fertiles, qui, grâce à leurs qualités édaphiques permettent la pousse d'une herbe abondante et de bonne qualité,
- des sols sur calcaires compacts, surmontés d'un sol évolué sur place, laissant apparaître une herbe également de bonne qualité ; mais dotés d'une réserve en eau plus faible du fait de la fissuration des soubassements,
- enfin, des sols de dépôts récents (quaternaire) souvent de type glaciaire. Généralement ces sols à alimentation hydrique très contrastée livrent souvent une herbe assez fournie mais à valeur floristique moindre.

L'ensemble de ces éléments confère à l'aire géographique délimitée une capacité particulière à la production d'herbe de qualité, base de l'alimentation des vaches.

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, diverse et adaptée.

L'originalité de la flore 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...),

La diversité des groupements végétaux s'exprime par des gradients de végétation (exemple sur les versants) et des mosaïques contrastées qui répondent à une forte variabilité des topoclimats, des sols et des pratiques agricoles.

Cette diversification n'est, en outre, pas neutre en matière de composition du lait et de caractéristique sensorielle des fromages.

IV.6.3 Des pratiques d'élevage

L'élevage laitier sur le massif est soumis aux contraintes climatiques et aux conditions de l'élevage de montagne caractérisé par une période hivernale de stabulation en étable longue (6-7 mois).

L'herbe, base de l'alimentation des vaches, occupe les vastes espaces d'altitude qu'une partie des troupeaux exploite de juin à octobre notamment dans la partie sud du massif. Le relief y est plus marqué, plus alpin.

Le massif est également riche de prairies dont l'altitude reste inférieure à 1500 m. Celles-ci constituent une source à la fois de pâturage et de fanage.

L'organisation de l'élevage tend donc à utiliser ces diverses possibilités et l'alpage, bien que d'utilisation difficile (accès – confort), reste un élément important, mais non impératif, dans la gestion des ressources locales dans la mesure où la majorité des exploitations sont des systèmes sédentaires restant en vallée.

L'aire géographique de la « Tome des Bauges » présente la capacité particulière de produire une ressource alimentaire abondante mais difficile à gérer du fait :

- d'une poussée d'herbe tardive et importante mais difficilement intensifiable,
- de la nécessité de prévoir des stocks hivernaux importants et de qualité pour faire face à la longue période de mise à l'étable des animaux,
- d'organiser la gestion du pâturage estival en fonction de la pousse de l'herbe compte tenu de la diversité des sols et des expositions,
- de l'exploitation des ressources d'altitude (alpages) à la belle saison constituant une alimentation de premier ordre.

Le cahier des charges de l'appellation tend à ce que la production de lait destiné à la fabrication de Tome des Bauges soit étroitement liée aux ressources locales, ceci afin de renforcer les caractéristiques du fromage.

L'exploitation des trois races majoritaires sur le massif : l'abondance, la montbéliarde et la tarine vient compléter les règles ci-dessus.

En effet, l'élevage laitier des Bauges est marqué par la présence significative des races tarine et abondance. Au cours des derniers exercices concernant la pratique de l'insémination artificielle, elles occupent respectivement la seconde et première place en matière d'inséminations artificielles premières soit 26 % en race Tarine, 29 % en race Abondance et 24 % en race Montbéliarde.

Ces trois races dont le berceau se situe en pays de montagne sont capables d'assurer une production laitière de qualité régulière malgré les importantes modifications climatiques pouvant intervenir rapidement voire dans la même journée.

IV.6.4 Pratiques de mise en œuvre et de collecte du lait

Le lait destiné à la fabrication de Tome des Bauges présente la caractéristique particulière d'avoir des pH élevés (de l'ordre de 6.50 à 6.80).

Cette caractéristique a conduit les producteurs des Bauges à mettre en pratique des méthodes de maturation du lait, permettant d'augmenter l'acidité de leur lait et de favoriser ainsi la coagulation.

Par ailleurs, afin de conserver des ateliers de transformation artisanaux en cohérence avec les pratiques traditionnelles de fabrication et la nécessité d'une main d'œuvre pour les étapes manuelles, la collecte totale des ateliers est limitée à 5 millions de kilogrammes de lait par an.

De même, le volume de lait transformé est limité, pour les ateliers fermiers, à 300 000 kg par an. Au-delà il n'est plus possible de réaliser la fabrication du fromage selon les modalités du cahier des charges.

En conclusion, le fromage TOME DES BAUGES tient son originalité des éléments suivants :

- une histoire qui a conduit la tome, fromage issu de pratiques de fabrication traditionnelles, à se distinguer d'autres fromages de même famille mais de production plus industrielle,
- un milieu naturel caractéristique, marqué par un climat de type montagnard à sub-montagnard,
- des sols riches évoluant sur un soubassement calcaire, générateurs d'une production d'herbe importante et de qualité,
- des techniques de conduite des troupeaux laitiers tournées vers l'exploitation extensive des ressources naturelles favorisant ainsi la diversité de la flore alpine,
- de techniques de mise en œuvre du lait adaptées à ses caractéristiques et visant à respecter son intégrité physico-chimique,
- des techniques traditionnelles de fabrication du fromage visant a maintenir ses caractéristiques.

IV.7 Structures de contrôle

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (INAO)
Adresse : 51 rue d'Anjou 75008 PARIS
Tél : 01.53.89.80.00
Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National des appellations d'origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelques forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 74703 PARIS CEDEX 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

IV.7 Etiquetage

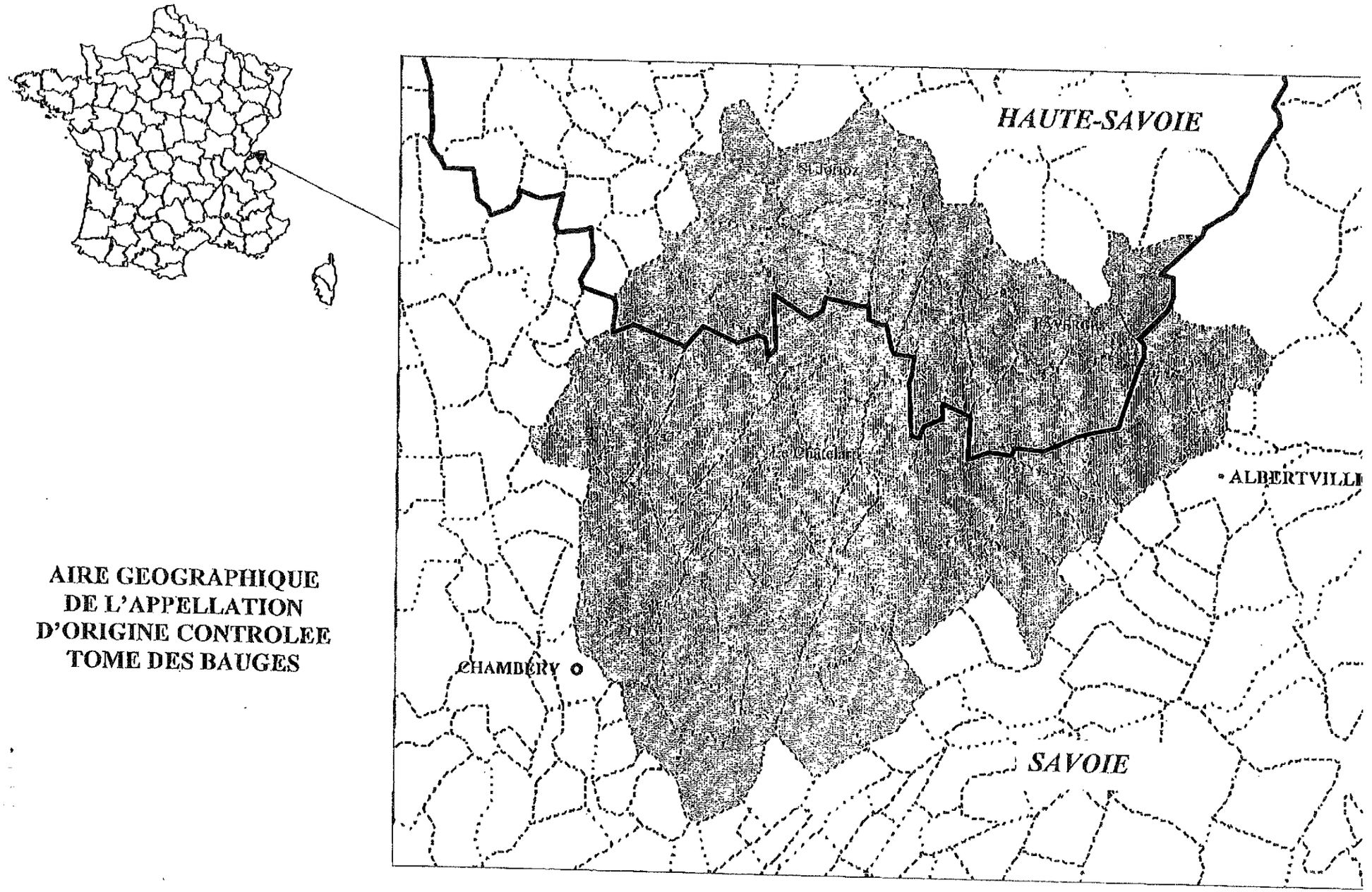
L'étiquetage des fromages comporte le nom de l'AOC inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et la mention appellation d'origine contrôlée.

L'apposition du logo comportant le signe INAO, la mention appellation d'origine contrôlée et le nom de l'appellation est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée TOME DES BAUGES.

La mention « fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage dans l'étiquetage est autorisée sous certaines conditions.

IV. 9 Exigences nationales

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée TOME DES BAUGES.



AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE TOME DES BAUGES