DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (I.G.P.)
Réglement CEE N° 2081/92 du Conseil
selon
la procédure simplifiée de l'Article 17

T O M M E D E S A V O I E

Service Compétent de l'Etat Membre

- Etat Membre : France

- Service compétent.
  Ministère de l'Agriculture
  Direction Générale de l'Alimentation
  175 Rue du Chevaleret
  F. 75013 PARIS

Groupements demandeurs

- Syndicat Interprofessionnel
  de la Tomme de Savoie
  Maison de l'Agriculture
  52 Avenue des Iles
  74994 Annecy Cédex 9
  France

- Association Marque Collective
  Savoie (AMCS)
  Maison de l'Agriculture
  52 Avenue des Iles
  74994 Annecy Cédex 9
  France

Décembre 1993

I. SOMMAIRE

I. Sommaire Page 2

II. Renseignements sur les groupements demandeurs Page 3

III. Cahier des charges Page 4

a. Nom du produit Page 4

b. Description Page 4

c. Aire géographique Page 5

d. Eléments prouvant l'origine du produit Page 6

e. Méthode d'obtention Page 7

f. Lien avec le milieu géographique Page 8
1. Histoire
2. Caractéristiques

g. Structure de contrôle Page 10

h. Etiquetage Page 11

i. Exigences nationales Page 11

Annexe 1 - Carte d'Europe Page 12

Annexe 2 - Carte Savoie - Haute Savoie Page 13

Annexe 3 - Avis Section des Labels Page 14

Demande d'Enregistrement

II. Renseignements sur les groupements demandeurs

. L'I.G.P. TOMME DE SAVOIE est demandée par

- le Syndicat Interprofessionnel de la Tomme de Savoie créé le 23 Juillet 1990.
  Siège Social et Administratif : Maison de l'Agriculture
  52 Avenue des Iles
  74994 Annecy Cédéx 9
  Tél/Fax : 50.88.18.48

  Composé de deux collèges
  - Collège "Production" : producteurs fermiers de "Tomme de Savoie", coopératives fruitières collectant du lait fabriqué en "Tomme de Savoie".

  - Collège "Transformation et Affinage" composé des entreprises procédant à la fabrication ou (et) à l'affinage de la "Tomme de Savoie" : producteurs fermiers, coopératives à gestion directe, entreprises artisanales et industrielles.

et /- l'Association Marque Collective Savoie, Organisme Certificateur qui gère les réglements "Label Régional Savoie" pour la Tomme de Savoie 78-RA-01 et 89-RA-01

Siège Social et Administratif :
Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles - 74994 ANNECY Cédex 9
Tél : 50.88.18.74 Fax : 50.57.69.21

qui est composée des Conseils Généraux et des six Chambres Consulaires - Agriculture, Métiers, Commerce et Industrie de Savoie et Haute-Savoie.(créée le 26 Janvier 1974- JO du 19 Février 1974).
Les Chambres Consulaires représentent au 2ème degré les bénéficiaires du Label Régional Savoie, ceux-ci étant titulaires d'une licence d'usage de la Marque Collective de Certification.

. Réglement de Marque Collective Savoie agréé sous le numéro 02-76; homologué le 5 Janvier 76, paru au Journal Officiel du 13 Janvier 1976.
Propriété de l'Association Marque Collective Savoie, la Marque Collective SAVOIE a été déposée à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle).
Enregistrement sous le numéro 1540381 B.O.P.I. N° 89/52.

Ces groupements représentent pour la Tomme de Savoie :

- 90 000 000 Kg de lait pour 8 500 Tonnes de Tomme de Savoie
- 1 300 producteurs de lait
- 240 producteurs de fromages fermiers
- 39 ateliers de fabrication (en laiterie)
- 25 ateliers d'affinage.

III. Cahier des Charges

a) Nom du produit

T O M M E D E S A V O I E - I.G.P.

Type de produit : Annexe II du Traité de Rome
Chapitre 4. Lait et produits de la laiterie; Oeufs d'oiseaux, miel naturel.

b) Description :

. Fromage au lait de vache, pâte pressée non cuite.
. Forme cylindrique plate. Diamètre 18 cm environ. Hauteur 5 à 8 cm
. Poids : 1.2 à 2 Kg. Taux de Matières Grasses : 20% à 40 % ou lait entier
. Crôutage de couleur grise sur laquelle peuvent se développer des tâches jaunes ou rouges formées naturellement (Interdiction d'ensemencement artificiel)
. Pâte demi-ferme de couleur blanche à jaune, pouvant présenter de petites ouvertures.
. Affinage : 6 semaines minimum avant consommation.

Les spécificités de la Tomme de Savoie.

- le plus ancien des fromages de Savoie, car c'était le fromage des paysans des montagnes et des vallées qui permettait de "reporter" du lait. Une grande variété de fromages adaptée aux conditions locales; d'où une grande richesse de "crus".
- Aujourd'hui :
  * Une Tomme de Savoie a son lait produit en Savoie et Haute-Savoie; la transformation en fromage se fait sur les deux départements; pour assurer le contrôle de la qualité et sa spécificité, l'affinage de la Tomme de Savoie doit se dérouler en Savoie et Haute-Savoie.
  * Lait : produit en Savoie et Haute-Savoie. Une dérogation ancienne pour la production, 3 communes du département de l'Ain : Anglefort, Corbonod, Chanay (litrage annuel limité à 1 650 000 Kg).
  Le lait doit répondre aux Normes du réglement interprofessionnel de livraison en vigueur dans les deux départements. Interdiction de toute forme d'ensilage. Tolérance Epis de Mais; grain humide.
  * Interdiction de tous traitements thermiques conduisant à la destruction de la phosphatase alcaline.
  * Interdiction du délactosage (ou lavage du grain)
  * Interdiction de tout apport de cultures bactériennes ou fongiques, à l'exception de ferments lactiques d'usage traditionnel.

c) Aire géographique

. La Tomme de Savoie est produite dans une aire géographique spécifique.

- c'est l'entité historique de la Province de Savoie, avec ses deux départements de la Savoie et la Haute-Savoie.

- cette aire est délimitée physiquement
  au Nord, le Lac Léman
  à l'Est, les frontières Suisse et Italienne à travers les grandes Alpes.
  à l'Ouest, le fleuve du Rhône
  au Sud, la rivière du Guiers et la Chartreuse, puis les Massifs de Maurienne.

- Production du lait : l'ensemble des deux départements de Savoie et Haute-Savoie.
  3 communes du départements de l'Ain, ANGLEFORT, CORBONOD, CHANAY limitrophes du Rhône et de SEYSSEL.
  Volume de lait en provenance de cette zone limité à 1 650 000 Kg

- Fabrication et Affinage : Ateliers strictement situés en Savoie et Haute-Savoie.

- le respect de l'aire géographique est assuré par l'apposition sur le fromage d'une plaque de caséine en début de fabrication. Cette plaque porte en particulier le numéro du département, 73 pour la Savoie et 74 pour la Haute-Savoie.
Cette plaque de caséine est remise aux entreprises et producteurs par l'Organisme Certificateur, l'Association Marque Collective Savoie.

Carte de l'Europe . Annexe 1

Carte de Savoie et Haute + 3 communes de l'Ain (Production de lait) Annexe 2

d) Eléments prouvant l'origine du produit

* Une Tomme de Savoie est produite à partir de laits de Savoie et Haute-Savoie (98% des Matières Premières) et de l'Ain (3 communes, 2%).

- Vérification de l'origine des laits : listes des producteurs par collecte avec coordonnées géographiques.

- Vérification de l'origine des laits reçus par les transformateurs, en particulier quand, dans une unité de fabrication, on reçoit des laits non savoyards (Cahier des collectes, plans journaliers de fabrication). Vérification que l'entreprise est organisée pour séparer les collectes.

- Vérification de la qualité des laits : conformité avec règles de l'alimentation des vaches.

* Une Tomme de Savoie est fabriquée et affinée dans des ateliers de Savoie et Haute-Savoie.

- Connaissance des ateliers d'affinage; agrément

- Contrôle de l'origine des Tommes de Savoie dans la distribution.

La traçabilité de la Tomme de Savoie est facilitée

- par le contrôle des comptabilités Matières, des plans de fabrication

- par la gestion des Plaques de Caséine

- par la gestion des documents accompagnant les lots de Tomme de Savoie pendant l'élaboration du produit.

- par les déclarations de production (Fromages en Blanc) et de commercialisation.

e) Méthode d'obtention

Collecte du lait . Le lait collecté chez les producteurs doit répondre aux normes légales en vigueur en France (dont exploitations indemnes de tuberculose et brucellose). Il doit provenir d'exploitations conformes aux directives européennes CEE 85/397 90 C 84/10, 92/46.

Préparation du lait. Le lait est, soit travaillé cru, soit thermisé, mais sans jamais qu'il y ait destruction de la phosphatase alcaline.

Maturation. 45 mn - 60 mn. Températures (30-34°C) ensemensement avec germes mésophiles et (ou) thermophiles.

Emprésurage. à 30-35°C. Durées de prise et durcissement, 25-40 mn.

Décaillage. Recherche d'un grain de la taille "grain de mais" à celle de la noisette - Durée 5-10 mn.

Brassage. Permanent ou intermittent. Durée 30-60 mn Délactosage (ou lavage du grain) interdit

Chauffage. (facultatif); puis Soutirage, Pressage, (empilement ou mécanique) empilement : 5-8 H; mécanique : plus de 30 mn sous 2 bars

Egouttage. Durée 5-8 H. Salle fabrication à 15-20°C premier retournement obligatoire, mise en place de la plaque de caséine.

Salage à sec ou en saumure (5-8 H)

Affinage Température 8-13°C - 2 à 3 retournements par semaine.
Pendant 7-10 jours, hygrométrie 100% puis pendant 35 jours, hygrométrie 90-100%. Durant l'affinage, les pénicillia se développent sur la croûte et à chaque retournement, ils sont frottés à la main.
Il peut apparaître naturellement en fin d'affinage quelques moisissures jaunes et rouges.

f) Lien avec le milieu géographique

1) Liens historiques

. La Tomme de Savoie est le plus ancien des fromages savoyards. Bien avant l'apparition des "gruyères", XIXème siècle en Savoie, qui nécessitaient de gros volumes de lait, ou du Reblochon XIVème siècle, les paysans de la Province de Savoie fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles.

. La Tomme de Savoie était le fromage de milliers de paysans, montagnards; c'était le fromage aux mille recettes de fabrication, le fromage de milliers de terroirs.
D'où la grande diversité de la Tomme de Savoie,

- Différente car le volume de lait mis en fabrication était variable. Les "Tomes" pouvaient faire moins d'un kilo ou au contraire dans certaines montagnes, 4 à 6 Kg.

- La Matière Grasse, pour le beurre, avait une valeur marchande importante dans les échanges. Beaucoup de Tommes de Savoie étaient maigres (10-15% de MG), d'autres, à l'opposé, étaient fabriquées au lait entier, pour les villes.

- Toutes ces "Tomes" permettaient au paysan de reporter une production de lait de l'été, pour les périodes rudes de l'automne et l'hiver. L'affinage pouvait n'être que de quelques semaines, mais parfois durer 4 à 5 mois.

- un croûtage gris, plus ou moins foncé, avec le développement naturel de "fleurs" rouge et jaune, était le résultat de soins attentifs en caves naturelles.

- la pâte, au parfum des herbages de montagne, pouvait être lisse (souvent le résultat d'un salage dans la pâte par adjonction d'eau salée) ou au contraire, avec de petits trous réguliers (trous de moulage).

. Il n'y a pas une Tomme de Savoie, mais une très grande variété de crus. C'est le fromage ancré dans la gastronomie savoyarde, dans les habitudes alimentaires du paysan, du bûcheron et aujourd'hui, du Guide de Montagne ou du Moniteur de Ski.

2) Caractéristiques

. La Savoie et Haute-Savoie ont développé une économie laitière et fromagère différente des départements voisins et du reste de la région Rhône-Alpes : Engagement ancien dans la production de fromages de qualité, que sont les A.O.C. Beaufort, Reblochon et Abondance; développement d'agricultures de terroirs; recherche dans l'économie de marché de la valorisation des filières de production.

. La Tomme de Savoie reste caractéristique aujourd'hui, des Pays et Terroirs de Savoie.

- Comme autrefois, elle est encore fabriquée dans de nombreuses fermes de montagne ou les vaches "Tarentaise" et "Abondance" permettent une exploitation des pentes et des alpages.

- l'alimentation des vaches est encore très traditionnelle : herbages du printemps, alpages l'été, foins locaux (à partir de la flore alpine).

- Originaires des fermes, développées depuis 150 ans dans les "fruitières savoyardes", les caractéristiques de la Tomme de Savoie sont conservées aujourd'hui dans des ateliers plus modernes, où le progrès est au service de la spécificité de la Tomme de Savoie.

- Depuis les années 1970, la filière Lait-Fromages de la Savoie et Haute-Savoie, a agi pour relocaliser cette production typique des terroirs savoyards.

* Protection du nom du produit "Tomme de Savoie" : les tribunaux ont permis d'établir une jurisprudence favorable à ce produit et d'éviter qu'il ne devienne une dénomination générique.

* Se protéger était nécessaire, mais insuffisant. Depuis 1978, l'Association Marque Collective Savoie, organisme certificateur du Label Régional Savoie, a fait homologuer deux réglements techniques :

  Tomme Label Savoie 40%- homologué le 27-07-1978. N°78 RA 01
  Tomme Label Savoie 20%- homologué le 02-02-1989. N°89 RA 01

  Ainsi, la production de Tomme de Savoie a été relocalisée sur les départements savoyards :
  1970 = 420 Tonnes; 1977 = 1 600 Tonnes; 1985 = 4 800 Tonnes; 1992, plus de 8 500 Tonnes.

g) Structure de contrôle

. La Tomme de Savoie est contrôlée par

- l'Association Marque Collective Savoie
  Maison de l'Agriculture - 52 Avenue des Iles
  74994 ANNECY - Cédex 9
  Tél : 50.88.18.74 - Fax : 50.57.69.21

- Code APE : 9723

- Organisme homologué sous le numéro LA 23 comme organisme certificateur détenteur de labels conforme à l'article 2 du décret du 17 Juin 1983 relatif aux labels agricoles pour les produits susceptibles de bénéficier du Label Régional Numéro 02-76 "SAVOIE" dans le respect des dispositions législatives et réglementaires concernant les labels.

  Annexe 3. Extrait de l'avis formulé par la Section des Labels de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, lors de sa séance du 19 Octobre 1993.

- Cet organisme répond aux exigences de la Norme EN 45011 et du réglement européen CEE 2081/92 du Conseil, article 10.

. Plans de Contrôle.

- Connaissance des acteurs de la filière

- Comptabilités matières premières

- Contrôles pendant l'élaboration du produit

  * Vérification de la réalisation des contrôles internes
  * Contrôles Fromages en blanc
  * Contrôles qualitatifs à partir du 25ème jour
  * Contrôles inopinés sur produits à l'expédition
  * Contrôles distribution
  * Tests organoleptiques

h) Etiquetage

L'identification du produit, conformément aux Réglements Techniques "Tomme de Savoie" 78 RA 01 et 89 RA 01 est réalisé.

- Par un étiquetage en conformité avec la réglementation générale française et européenne.

- Par un étiquetage propre au "Label Régional Savoie"
  * soit une vignette reproduisant le sigle de la Marque Savoie + Sigle I.G.P.



  * soit sur l'étiquette commerciale de l'entreprise

  - Impression rouge sur fond blanc de l'Appelation "TOMME DE SAVOIE"
  - % de M.G.
  - le logo de la "Marque Collective Savoie" + sigle I.G.P.
  - la mention de l'Organisme Certificateur

Association Marque Collective Savoie (ou AMCS)
74994 Annecy Cédex 9

i) Exigences nationales

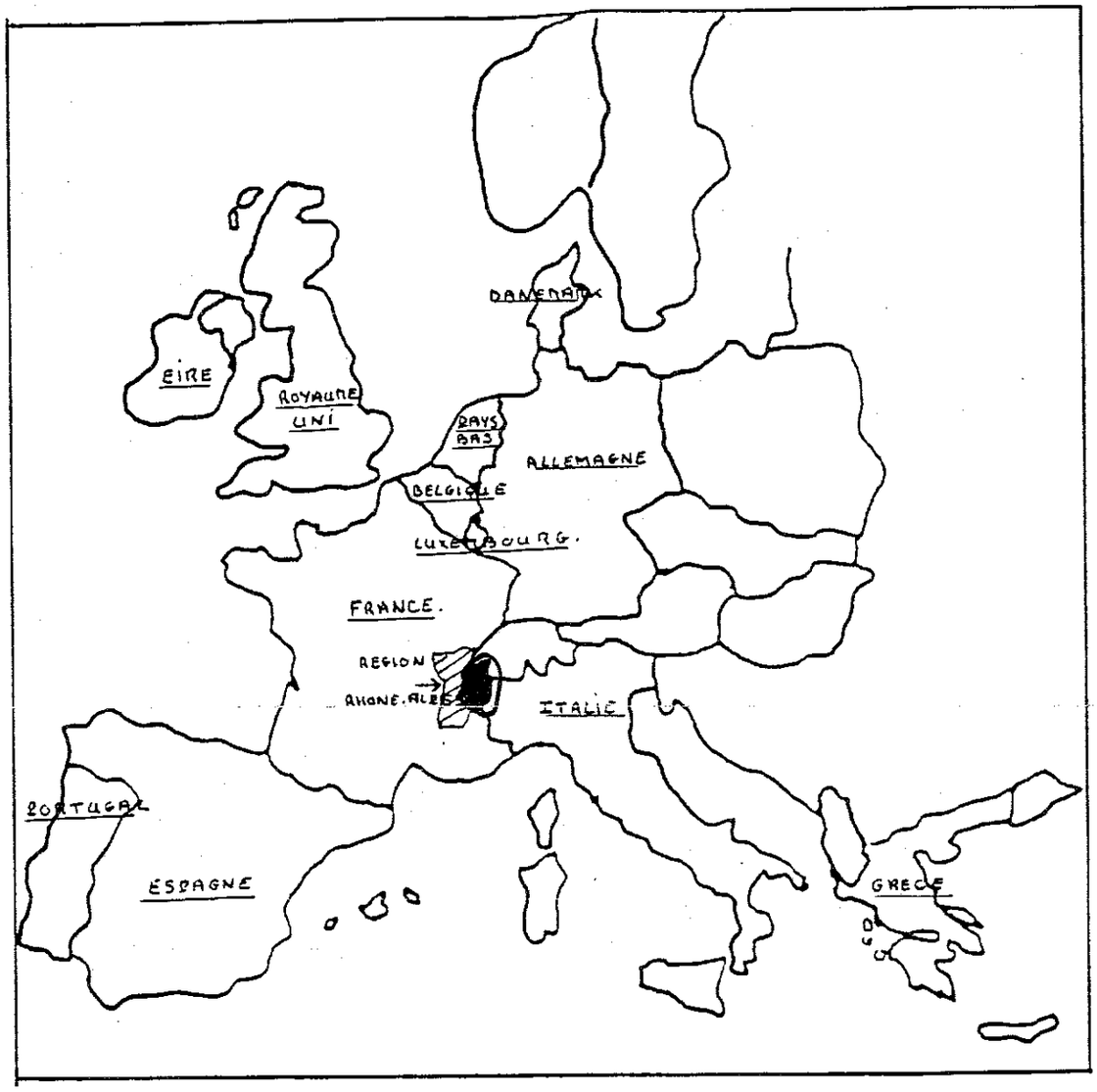
. La Tomme de Savoie bénéficie d'un Label Régional Savoie et répond aux réglements techniques suivants :

Tomme Label Savoie 40% - N° 78 RA 01
Homologué le 27-07-78
Avenants du 9-03-81, 25-09-85, 2-02-89.

Tomme Label Savoie 20% - N° 89 RA 01
Homologué le 2-02-89

. La certification de la Tomme Label Savoie est confiée à l'Association Marque Collective Savoie.

ANNEXE N° 1

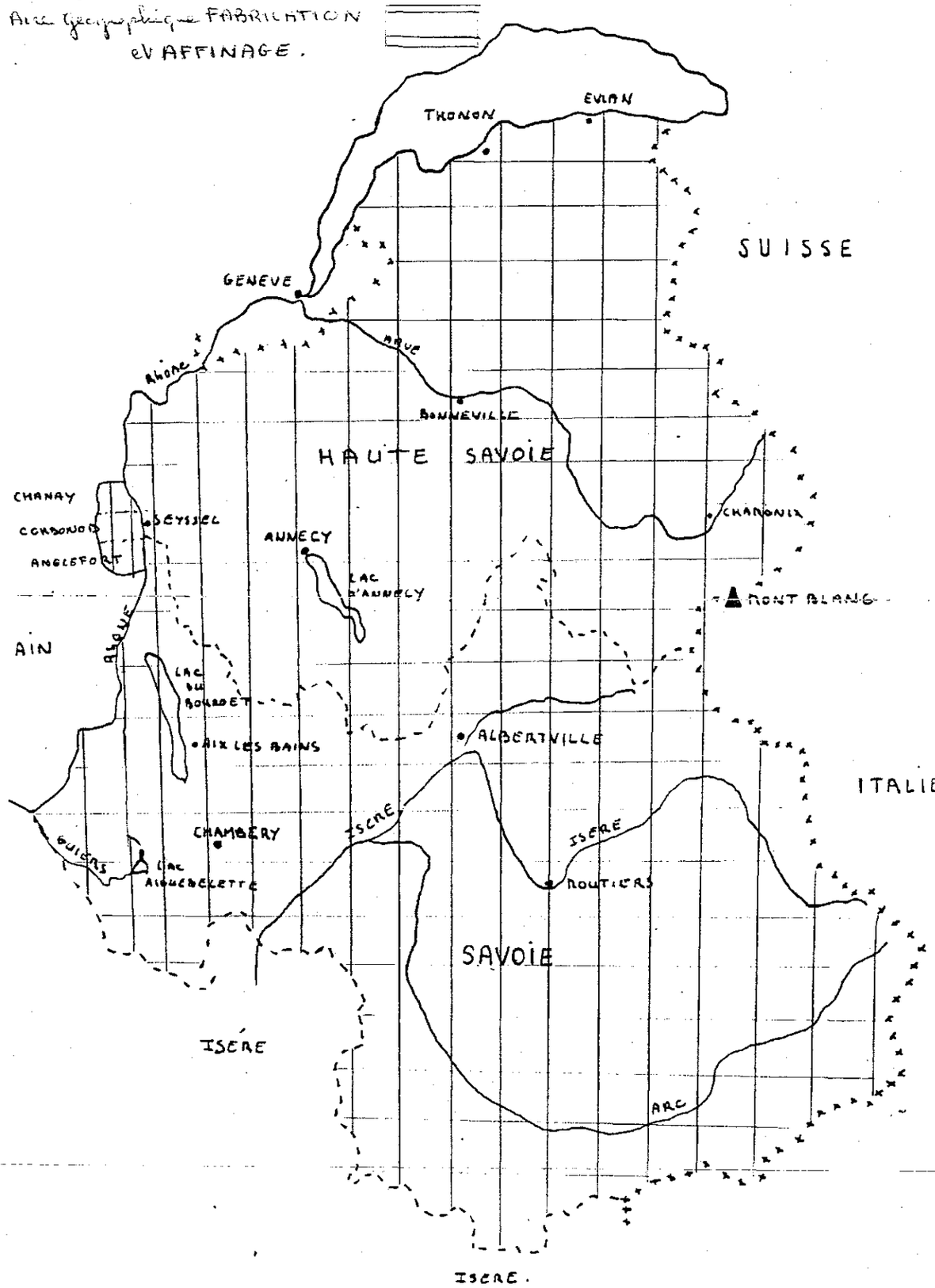


SAVOIE-HAUTE SAVOIE dans L'EUROPE.

ANNEXE N° 2

Aire Géographique LAIT

Aire Géographique FABRICATION ET AFFINAGE.



Annexe 3

COMMISSION NATIONALE DES LABELS ET DE LA CERTIFICATION DE CONFORMITE

Section des Labels

AVIS

(Extrait, 1ère Page).

formulé par la Section des Labels lors

de sa séance du 19 octobre 1993

La Section des Labels de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité a été saisie d'une demande d'homologation comme organisme certificateur de labels conforme aux dispositions du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles, notamment de son article 2, et de la norme NF/EN 45011 par l'Association Marque Collective Savoie.

Après avoir entendu le rapport de Monsieur HENCKES et de Madame GUYON présenté lors de la séance du 19 octobre 1993 et les réponses et explications complémentaires fournies par Monsieur GUICHERD, Monsieur BORLET, Monsieur LECOIN et Monsieur GIBERT lors de cette même séance, la Section des Labels propose, après délibération, de donner un avis favorable à :

1. l'homologation, sous le numéro LA 23, de l'Association Marque Collective Savoie comme organisme certificateur détenteur de labels conforme à l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles, pour une période probatoire d'un an, pour les produits susceptibles de bénéficier du label régional n° 02-76 "Savoie "dont la liste figure en annexe ;

2. l'homologation, pour une période probatoire d'un an du label régional n° 02-76 "Savoie"

Cet avis favorable a été donné sous réserve :

A - que le plan de contrôle du label soit équivalent à celui réalisé jusqu'à présent conjointement par l'organisme certificateur et l'organisme tiers de contrôle ;

Secrétariat : DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION
Bureau des Labels et des Certifications de Produits
175, rue du Chevaleret – 75013 PARIS
Tél. : 49.55.81.01
Fax : 49.55.59.48