

Décret du 12 novembre 2002

Article 1

Type et 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 d'un 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.

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.

Un règlement d'application homologué par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de l'économie, pris sur proposition du comité national des produits laitiers, précise les modalités d'application du présent décret.

Article 2

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

Département de la Haute-Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Allèves, Chapelle-Saint-Maurice (La), 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.

Département de la Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Châtelard (Le), Cléry, Compote (La), Curienne, Déserts (Les), Doucy-en-Bauges, Ecole, Jarsy, Lescheraines, Mercury, Montcel (Le), Motte-en-Bauges (La), Noyer (Le), Pallud, Plancherine, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Offenge-Dessous, Sainte-Reine, Thoiry, Thuile (La), Trévisin, Verrens-Arvey.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Marthod, Montaille, Pugny-Chatenod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Pierre-d'Albigny, Thénesol.

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

Article 3

Races. - Les troupeaux laitiers des exploitations produisant du lait destiné à la fabrication de la tome des Bauges sont constitués de vaches laitières appartenant aux races pures abondance, tarine et montbéliarde. Toutefois, les vaches de races laitières autres sont tolérées jusqu'au 31 décembre 2006.

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

Un échancier de mise en conformité est mis en place. Ses modalités d'application sont définies au règlement d'application.

Article 4

Alimentation et système d'exploitation. - La ration de base du troupeau est constituée d'herbe pâturée durant la période estivale, pendant au moins 120 jours, et de foin distribué à volonté durant la période hivernale.

L'apport de fourrages secs produits à l'extérieur de l'aire géographique définie pour l'appellation d'origine contrôlée est autorisé en appoint des ressources locales et sans dépasser 30 % des besoins annuels de l'exploitation pour l'ensemble du troupeau.

L'appoint en fourrage sec provenant de l'extérieur de l'aire géographique peut contenir de la luzerne déshydratée en bouchon. Toutefois, la distribution de ce fourrage ne peut excéder 3 kilogrammes par vache et par jour.

Les besoins sont exprimés en poids brut.

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.

Seuls les aliments complémentaires décrits au règlement d'application sont utilisés dans l'alimentation des troupeaux laitiers produisant du lait destiné à la fabrication de tome des Bauges. Les modalités d'utilisation des aliments complémentaires sont décrites au règlement d'application.

Ils ne devront contenir ni urée ni molécule aromatisante.

Article 5

Le lait. - Le lait mis en oeuvre doit provenir de troupeaux dont la moyenne de production est au maximum de 5 500 kilogrammes par vache laitière en lactation et par an.

Le lait est mis en oeuvre une fois par jour. Toutefois, exceptionnellement, en raison de conditions climatiques telles que la chaleur ou l'orage, la fabrication peut être effectuée deux fois par jour dans le cadre de fabrication sans ferments.

Sous réserve du bénéfice des dérogations prévues à l'article 9 de l'arrêté du 18 mars 1994 modifié relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait, la mise en fabrication intervient dans un délai minimum de 12 heures après la traite la plus ancienne en cas de conservation du lait à une température supérieure à 10 °C, de 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.

Les dispositions concernant la traite sont fixées au règlement d'application.

Article 6

La fabrication. - Seuls les laits conformes aux conditions de production du présent décret peuvent être introduits dans l'atelier de fabrication de tome des Bauges. Ces laits doivent être collectés séparément de tout autre lait.

Les circuits de collecte du lait conforme au présent décret doivent être indépendants de tout autre circuit de collecte.

L'atelier de fabrication de tome des Bauges et ses dépendances doivent disposer d'un équipement conforme au règlement d'application et ne doivent détenir aucun système ou installation susceptible de chauffer en un temps très court le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40 °C.

L'usage des matériaux traditionnels, cuivre et bois, doit se faire conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

Les levains utilisés dans la fabrication de la tome des Bauges sont issus des méthodes de cultures traditionnelles décrites au règlement d'application. En cas d'utilisation de ferments en ensemencement direct, ceux-ci ne peuvent intervenir qu'en appoint de ces méthodes.

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 pèche », la « pèche » étant un instrument traditionnel en forme de pelle. Toute addition de protéines ou de matières

grasses est interdite.

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

Les seuls auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure préparée à partir de caillette de veau, les ferments lactiques selon les modalités prévues au règlement d'application et le sel.

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 3 000 litres. 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.

Les modalités de moulage sont décrites au règlement d'application. Le soutirage par pompe à caillé est interdit.

L'utilisation des moules microperforés est interdite. Les caractéristiques des moules utilisés sont fixées au règlement d'application.

Le pressage des fromages est réalisé par l'empilement des tomes, dans les moules, les unes sur les autres, par trois ou par quatre, pendant 7 heures au minimum.

Les retournements sont au minimum au nombre de quatre durant la phase de pressage. L'acidité du fromage au démoulage est définie au règlement d'application.

Le salage doit être 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, le passage en saumure est effectué le lendemain de la fabrication pendant deux à trois heures.

Article 7

Affinage. - La durée d'affinage de la tome des Bauges est de cinq semaines minimum, selon les modalités définies au règlement d'application.

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 de l'élaboration de la tome des Bauges.

Article 8

Agrément. - Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Tome des Bauges », les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues par le décret du 15 novembre 1993 susvisé et par son arrêté d'application.

Article 9

Production fermière. - Conformément à la réglementation en vigueur, la mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs transformant le lait d'un seul troupeau sur leur exploitation.

L'utilisation de la mention susvisée sur la tome des Bauges est réservée aux ateliers transformant un volume de lait inférieur à 300 000 kilogrammes de lait par an.

Article 10

Production laitière. - La collecte totale de toute entreprise fabriquant de la tome des Bauges ne doit pas excéder 5 000 000 de kilogrammes de lait par an.

L'aire de collecte de chaque fromagerie doit être constituée d'exploitations dont le siège ne peut être éloigné du site de fabrication de plus de 15 kilomètres par la route.

Article 11

Identification des produits. - Les plaques de caséine sont distribuées par le syndicat de défense de l'appellation à

tout fabricant ayant présenté une déclaration d'aptitude auprès de l'Institut national des appellations d'origine.

Elles sont retirées au fabricant en cas d'invalidation de sa déclaration d'aptitude notifiée par l'Institut national des appellations d'origine.

Leur forme et leur couleur sont définies au règlement d'application.

Article 12

Etiquetage. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages et de celles prévues à l'article 9 du présent décret, l'étiquetage des fromages comporte le nom de l'appellation d'origine contrôlée 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 sigle 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 ».

L'emploi de la mention « fromage fermier » ou de toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est autorisé dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce dans les conditions précisées par le présent décret et le règlement d'application.

Article 13

Suivi des produits. - 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.

Article 14

Par dérogation aux dispositions de l'article 2, les entreprises situées en dehors de l'aire géographique de l'appellation et ayant affiné et commercialisé des fromages sous le nom de « Tome des Bauges » de façon continue peuvent affiner les fromages et utiliser le nom « Tome des Bauges » avec la mention « appellation d'origine contrôlée » sur cesdits fromages, pendant une période de cinq ans à compter de la publication du présent décret à condition que les fromages affinés répondent aux autres conditions de production du présent décret.

La liste de ces entreprises est fixée par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation.

Article 15

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Tome des Bauges », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Article 16

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

REGLEMENT D'APPLICATION

Article 1 -

Le présent règlement vise à préciser les modalités de l'application du décret du 12 novembre 2002 relatif aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Tome des Bauges ».

Article 2 - Innovations techniques

Les innovations techniques tant au niveau de la production de lait, de la transformation et de l'affinage, sont soumises au CNPL par le Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges.

Article 3 - Races

En application de l'article 3 alinéa 2 du décret susvisé, deux états de situation sont effectués comme suit :

31 décembre 2006 : les vaches laitières de races Tarine, Abondance devront constituer au minimum 20 % de chaque troupeau.

31 décembre 2008 : les vaches laitières de races Tarine, Abondance devront constituer au minimum 30 % de chaque troupeau.

Article 4 - Alimentation

En application de l'alinéa 1 de l'article 4 du décret susvisé, les éleveurs devront tenir à la disposition des agents de contrôle, un cahier de pâturage.

Les aliments complémentaires ou additifs pouvant être utilisés sont 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 macro-éléments et les oligo-éléments, les vitamines.

L'apport d'aliments complémentaires est limité à 1500 kg par an et par vache laitière en production, présente toute l'année sur l'exploitation. Pour les autres animaux tels que les génisses, cet apport est limité à 500 kg par animal et par an. Ces valeurs sont exprimées en matière brute.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, le seuil de contamination maximum toléré doit être conforme à la réglementation communautaire en vigueur et en l'absence d'une telle réglementation il ne saurait être supérieur à 1%. Dans le cas d'aliments composés, ce seuil maximum s'entend pour chaque composant.

Les producteurs s'engagent à ne pas implanter de variétés végétales transgéniques sur leur exploitation.

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.

Seule l'addition de chlorure de sodium est autorisée sur le foin.

Article 5 -

L'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée pour le nettoyage, la désinfection ou le rinçage, qu'en cas de nécessité. Dans ce cas, elle doit s'exercer conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 18 Mars 1994 en ce qui concerne la traite, l'entreposage et le transport du lait.

Après la fin de la traite et jusqu'à l'emprésurage, le passage du lait dans les pompes doit être limité. Le fonctionnement de l'installation de traite doit être vérifié chaque année et l'ensemble des manchons trayeurs et tuyaux à lait remplacés au minimum une fois par an.

Article 6 -

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.

Les levains utilisés dans la fabrication du fromage Tome des Bauges sont issus des méthodes de cultures suivantes :

recuite : il s'agit de la macération de caillettes de veau dans du sérum.

Ferments sur lait : il s'agit de l'emploi de ferments semi-directs, qui sont cultivés sur du lait conforme au décret à partir d'une souche mère.

Maturation du lait : le fromager fait mûrir « naturellement » une petite quantité de lait en le gardant 24 à 48 heures dans un baignolet à environ 14°C. Un baignolet ou encore rondo est un récipient cylindrique évasé vers le haut d'une hauteur de 120 mm, de diamètre environ 500 mm et une capacité de 20 litres, en aluminium ou fer blanc.

Maturation du sérum : une partie du sérum issu de la fabrication est gardée jusqu'à obtention d'une acidité Dornic supérieure à 60°D afin d'ensemencer une autre fabrication.

La dose de présure doit permettre d'obtenir un temps de prise moyen de 20 minutes.

Le moulage des Tomes est effectué, soit manuellement en utilisant directement le moule, soit par gravité en recueillant le caillé directement dans le moule où il est réparti.

Les moules utilisés en fabrication de Tome des Bauges présentent les caractéristiques suivantes : un diamètre intérieur en bas du moule de 175 mm et une hauteur intérieure du moule de 97 mm.

A la fin du pressage, le pH du fromage doit être inférieur à 5,50.

Article 7 -

L'affinage est conduit à une température comprise entre 10 et 15°C, et un degré hygrométrique minimal de 95 % sur des planches en épicéa non rabotées, les épicéas provenant de l'aire géographique.

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.

Article 8 -

Les plaques à la caséine présentent une forme ovale de dimension 47 mm x 30 mm.

Elles comportent l'indication « Tome des Bauges » ; elles sont de couleur verte pour les fromages de fabrication fermière et de couleur rouge pour les fromages de fabrication laitière.

Article 9 -

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des fromages et du lait, les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les fabricants et les affineurs tiennent une comptabilité-matière, comportant les entrées et sorties de lait et fromages ou tout document comptable équivalent.

Tous les professionnels de la filière Tome des Bauges doivent tenir une comptabilité matière des laits, des fromages et des plaques de caséine qu'ils utilisent et la tenir à disposition des agents de contrôle.

Cette comptabilité matière est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

Pour les entreprises informatisées, les registres informatiques tiennent lieu de justificatif 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 doit tenir un registre des collectes avec le trajet du camion et les producteurs récoltés.

Hormis les producteurs fermiers, le registre informatique ou manuel doit permettre en lieux et heures d'enregistrer le trajet des laits, fromages et plaques, et faire apparaître journallement :

- 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 Tomes des Bauges, de Tomes des Bauges déclassées avec leurs destinations (nom des destinataires, et références comptables correspondantes).

Ces documents doivent faire apparaître un stock réel effectué au minimum deux fois par an, et doivent différencier les Tomes des Bauges fermières et laitières.

Les acheteurs de lait doivent envoyer aux services de l'INAO la mise à jour de leurs fournisseurs de lait à chaque modification de celle-ci.

Pour les fabricants fermiers, le registre doit faire apparaître journallement les quantités de lait transformées, le nombre de fromages fabriqué, la quantité de fromage sortis avec leurs destinations.

Un stock réel (des fromages et des plaques) est effectué au moins une fois par an.

Article 10 - Déclaration de production

Au plus tard, le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabricant de la Tome des Bauges doit fournir au Syndicat de Défense de l'appellation les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée.

Ce dernier adresse chaque année aux services de l'Institut National des Appellations d'Origine un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.

