

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

---

EMMENTAL DE SAVOIE

---

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 des Fromagers de Haute-Savoie -  
39 Rue Vaugelas  
74000 Annecy - France
- Fédération Départementale des Coopératives Laitières de Haute Savoie  
Maison de l'Agriculture  
74994 Annecy Cédex 9 -France
- Fédération Départementale des Coopératives Laitières de Savoie  
1 Rue du Château  
73000 Chambéry - 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 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'IGP EMMENTAL DE SAVOIE est demandée par

- Le Syndicat des Fromagers de Haute-Savoie  
39 Rue Vaugelas - 74000 ANNECY  
Tél. 50.45.06.76
- La Fédération Départementale des Coopératives Laitières  
de Haute-Savoie  
Maison de l'Agriculture - 52 Avenue des Iles  
74994 Annecy Cédex 9  
Tél : 50.88.18.99
- La Fédération Départementale des Coopératives Laitières  
de Savoie  
1 Rue du Château - 73000 Chambéry  
Tél : 79.33.17.36

et - l'Association Marque Collective Savoie, Organisme  
Certificateur qui gère le règlement "Label Régional Savoie" pour  
l'Emmental de Savoie, Numéro 78 RA 02

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.

. Règlement 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 l'Emmental de Savoie ::

- 80 000 000 Kg de lait pour 7 300 Tonnes d'Emmental de Savoie
- 1 100 Producteurs de lait
- 20 Ateliers de fabrication
- 14 Ateliers d'affinage

III- Cahier des Charges

a) Nom du Produit

EMMENTAL DE SAVOIE - I.G.P.

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

b) Description

- . Fromage au lait de vache; pâte pressée cuite.
- . Meule de 72 à 80 cm de diamètre de forme régulière, bombée (ou légèrement). Hauteur 25-30 cm. Sans cuvette, ni "casquette".
- . Poids minimum affiné 60 Kg
- . Croûtage jaune - brun jaune, sans tâche, ni tare.
- . Taux de Matières Grasses : 45% minimum
- . Ouvertures en pâte, "les yeux", franches et régulières, bien détachées et réparties (Taille des yeux : grosse cerise à noix).
- . Goût franc, fruité
- . Affinage : 70 jours minimum.

Les spécificités de l'Emmental de Savoie

. Ce fromage est arrivé en Savoie-Haute Savoie au début du XIXème siècle. Il était produit dans des "associations rurales connues sous le nom de fruitières". Les paysans rassemblaient le lait de plusieurs troupeaux pour fabriquer ce gros "Fromage" qui du fait de sa durée d'affinage, permettait de créer un aliment de conservation, d'où l'expression "Fromage de garde".

. Aujourd'hui

- Un emmental de Savoie a son lait produit en Savoie et Haute-Savoie. La certification Label Régional Savoie a permis de relocaliser cette fabrication et son identité SAVOIE. Transformation et Affinage se déroulent sur la même aire géographique.
- Lait : produit en Savoie et Haute-Savoie (Dérogation pour trois communes de l'Ain). Celui-ci doit répondre aux Normes du règlement interprofessionnel de livraison en vigueur dans chaque département. Interdiction d'alimenter les vaches laitières avec toute forme d'ensilage.
- Pour la fabrication, interdiction de tous traitements thermiques conduisant à la destruction de la phosphatase alcaline dans le lait.
- Identification des meules avec plaques de caséine (Numéros de départements : 73 pour la Savoie et 74 pour la Haute-Savoie), distribuées par le SIGF (Syndicat Interprofessionnel du Gruyère Français). Plaque de Caséine propre à la certification pour assurer la traçabilité du produit.

c) Aire géographique

. L'Emmental de Savoie est produit dans une aire géographique spécifique.

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

- Cette aire est délimitée physiquement

- \* au Nord, le lac Léman
- \* à l'Est, les frontières Suisse et Italienne
- \* à l'Ouest, le Rhône
- \* au Sud, la rivière du Guiers et de la Chartreuse, puis les massifs de Maurienne

- Production de lait : l'ensemble des deux départements de Savoie et Haute-Savoie, 3 communes de l'Ain : Anglefort, Corbonod, Chanay, secteur sur la rive droite du fleuve Rhône. le volume de ces trois communes est limité à 1 650 000 Kg.

- Ateliers de fabrication : Strictement situés en Savoie et Haute-Savoie, plutôt dans les parties Ouest des deux départements (les cluses et les avant-Pays savoyard et haut-savoyard).

- Ateliers d'Affinage : strictement en Savoie et Haute-Savoie et pour tenir compte d'une situation ancienne, dans le département de l'Ain, commune de Saint Germain de Joux.

- Le respect de l'aire géographique est assuré

- par la Plaque de Caséine S.I.G.F. 73 ou 74
- par la Plaque de Caséine de la certification (traçabilité du produit).

Carte de l'Europe. Annexe 1

Carte de Savoie et Haute-Savoie + communes de l'Ain  
(Lait et affinage). Annexe 2

d) Eléments prouvant l'origine du produit

- Un Emmental de Savoie est produit à partir de laits de Savoie et Haute-Savoie (98%) et de l'Ain (2%).
  - \* Vérification de l'origine des laits : Connaissance des collectes de lait, coordonnées des producteurs
  - \* Vérification de l'origine des laits reçus par les transformateurs, en particulier quand dans une unité, 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.
- Un Emmental de Savoie est fabriqué dans des ateliers de Savoie et Haute-Savoie.
  - \* Agrément des ateliers de fabrication
  - \* Les ateliers de fabrication d'emmental de Savoie reçoivent une plaque de caséine du SIGF :  
Forme ovale - couleur rouge comportant le nom du Pays : FRANCE; le nom du département (Savoie ou Haute-Savoie), un numéro d'atelier; le % de Matières Grasses.
  - \* Les ateliers reçoivent une plaque de caséine propre à la certification, distribuée par l'Organisme Certificateur - Association Marque Collective Savoie.
- Un Emmental de Savoie est affiné en Savoie ou Haute-Savoie (plus un atelier dans l'Ain, St Germain de Joux).
  - \* Agrément des ateliers d'affinage
  - \* Connaissance et contrôle des ateliers de conditionnement.

La traçabilité de l'Emmental de Savoie est facilitée

- par le contrôle des comptabilités matières (lait), des plans de fabrication.
- par la vérification des plaques de caséine distribuées par le SIGF.
- par la gestion des plaques propres à l'organisme certificateur.
- par les déclarations de fabrication (Meules en blanc), 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. Interdiction de tout traitement thermique conduisant à la destruction de la phosphatase alcaline dans le lait.  
."Standardisation" du lait en matière grasse (écrémage partiel)  
. Mise en cuve simple ou multiple ou cuve traditionnelle en cuivre.

Maturation, ensemencement, emprésurage

- . Ferments préalablement préparés ajoutés au lait (ferments mésophiles)
- . ———> Maturation
- . Puis ferments thermophiles (Streptocopes et lactobacilles thermophiles)
- . Puis présure ———> caillage (chauffage 32°C pendant 30 mn)

Tranchage du caillé ou décaillage

- Après durcissement du caillé, décaillage: on obtient un mélange de grains de caillé et de lactosérum.

Brassage et Chauffage

Chauffage progressif de 32 à 53°C pendant 50-65 mn avec brassage. Pendant ce chauffage, les streptocoques et les lactobacilles thermophyles se développent et transforment le lactose en acide lactique. L'acidification favorise l'égouttage des grains de caillé. A température de 53°C, brassage pendant 30-40 mn ———> égouttage du grain.

Soutirage. La masse de caillé est mise dans un moule

Pressage. Pour obtenir la soudure des grains et continuer à égoutter la masse du caillé. Température ramenée de 50°C à 35°C.

Assèchement du Fromage

Mise en place des plaques caséine (SIGF, Certification)

Salage. Après refroidissement du fromage, salage dans bain de saumure. Environ 2 jours. Formation et durcissement de la croûte.

Affinage Après saumurage

- Séjour en cave froide. 1 semaine. 14°C maximum.
- Affinage en cave chaude (Température 22-25°C) parfois précédé par passage en cave tempérée (16°C)
- Durée affinage : 8 semaines ou plus

Conservation des fromages

- . En cave froide
- . Régulation de la commercialisation

f) Lien avec le milieu géographique

1) Liens historiques

. C'est en 1264 que l'on retrouve les traces des premières "FRUITIÈRES", dans la région du Haut Jura. Ce sont des "contraintes d'ordre technique" qui en sont à l'origine. Le lait est périssable, trop abondant l'été, trop faible en volume l'hiver pour nourrir les paysans; l'homme a créé un fromage à longue conservation, mais qui nécessitait un volume de lait important. Ce sont de petits groupes d'agriculteurs qui au fil des siècles, ont créé et fait évoluer le système des "Fruitières"

. Le développement des Fruitières en Savoie et Haute-Savoie a été remarquablement retracé dans le livre de Louis VUICHARD "Nos Fruitières.... Nos Fruitiers".

. Quelques époques

- \* en 1811, la trace des fruitières apparaît en Haute-Savoie
- \* en 1822, création de la fruitière de VIRY-ELUISET, en 1841, celle de VALLEIRY.
- \* à l'annexion -1860 - elles étaient une quarantaine dans 30 communes.
- \* le 15 Novembre 1864, le Préfet FERRAND diffuse largement une circulaire au sujet de "la propagation des fruitières".
- \* en 1889, 180 communes avaient 297 fruitières qui produisaient divers fromages, dont 16 647 quintaux de Gruyère demi-gras, "l'ancêtre" de l'Emmental de Savoie.

\* en 1908, apogée du nombre de fruitières, elles étaient 437.

Pendant plus de 60 années, le système des fruitières s'est enrichi.

- Formation des fromagers
  - Organisation des relations Producteurs de lait - Fromagers (les Fruitiers)
  - Amélioration de la qualité du lait, des techniques de fabrication, des soins en cave.
- . L'Emmental de Savoie primait sur tous les marchés, se vendait plus cher que les autres emmentals de l'Est de la France. On disait "le Savoyard", quand ce n'était pas le "le Superfina" de la Maison FINAS (St Félix), le "Disque étoilé" de M. MARECHAL, "le Luy" de BOUCHET ou même "le Fuess" qui portait le nom de son affineur ou "la mère PICON" de la société de St Félix.
- . Cette qualité supérieure se traduisait par un prix plus élevé par rapport aux fromages de l'Est Central. Les producteurs de lait et le Syndicat des Fromagers l'ont matérialisé en 1974, dans le paiement du lait, en ajoutant à la moyenne pondérée nationale de l'Est Central, 0.50 F.

## 2) Caractéristiques actuelles

. La Savoie et la Haute-Savoie ont développé une économie laitière et fromagère différente des départements voisins et du reste de Rhône-Alpes, qui est aussi spécifique à l'Emmental de Savoie. Ce fromage reste l'emblème passée et présente -avec le Reblochon- de cette économie de valorisation des terroirs des Pays de Savoie.

. La crise des pâtes pressées cuites, au début des années 70, a persuadé la filière "Emmental de Savoie" de poursuivre dans la voie de la qualité objective -et donc certifiée-. Cette voie paraissait la seule praticable pour conserver et développer la notoriété du "Savoyard", en particulier face à de nouvelles régions de production.

. En 1974, la création de l'Association Marque Collective Savoie a permis de conforter l'Emmental de Savoie. A travers un label régional Savoie, l'Emmental de Savoie a conservé ses racines

- Lait de Savoie et Haute-Savoie
- Modernisation d'ateliers traditionnels
- Ateliers d'affinage situés en Savoie et Haute-Savoie
- Qualité supérieure

L'Emmental Label Savoie a été homologué le 11 Octobre 1978 sous le numéro 78 RA 02.

g) Structure de contrôle

. L'Emmental 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 règlement 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

- Identité produit avec plaques de caséine SIGF 73 ou 74
- Présence plaque caséine certification (traçabilité)
- Contrôles qualitatifs après 56ème jour
- Contrôles inopinés sur produits à l'expédition
- \* Contrôles distribution
- \* Tests organoleptiques

h) Etiquetage

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

Identification de l'Emmental Français par plaque de caséine SIGF.

- par un marquage propre au "label régional Savoie"

- \* Identification par plaque de caséine propre à la certification

- \* Marquage en Talon avec roulette propre à la certification, comportant

- Le logo de la Marque Collective de Certification + sigle IGP
- le numéro du Label
- un numéro de rouleau (traçabilité par rapport à l'affineur)
- Nom et Adresse de l'Organisme Certificateur.

- par marquages spécifiques. (Fromages préemballés).

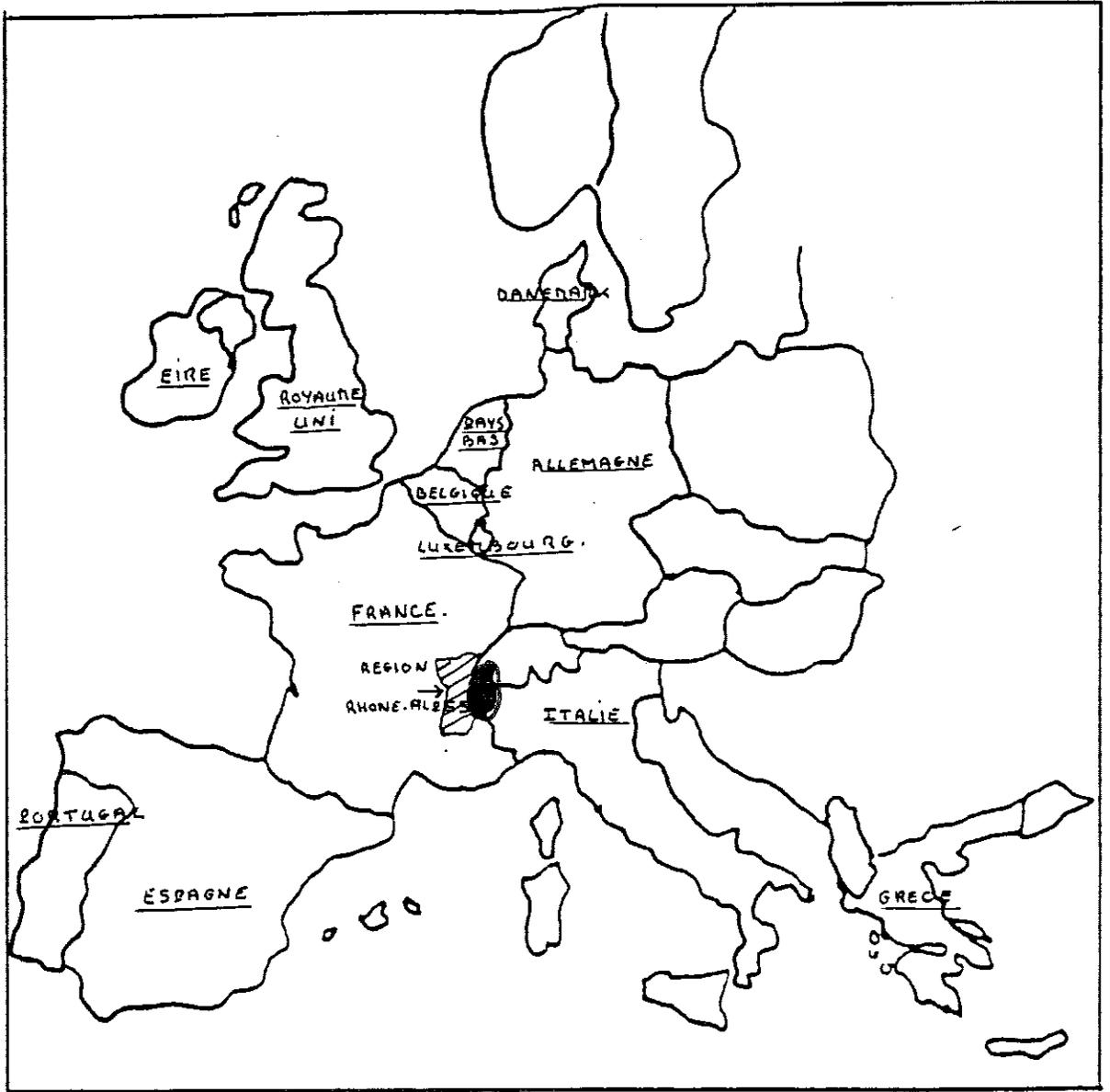
i) Exigences nationales

. L'Emmental de Savoie bénéficie d'un Label Régional Savoie et répond au règlement technique.

Emmental Label Savoie N° 78 RA 02  
homologué le 11 Octobre 1978  
Avenants du 10-12-79, 25-9-85,  
21-9-87, 2-02-89.

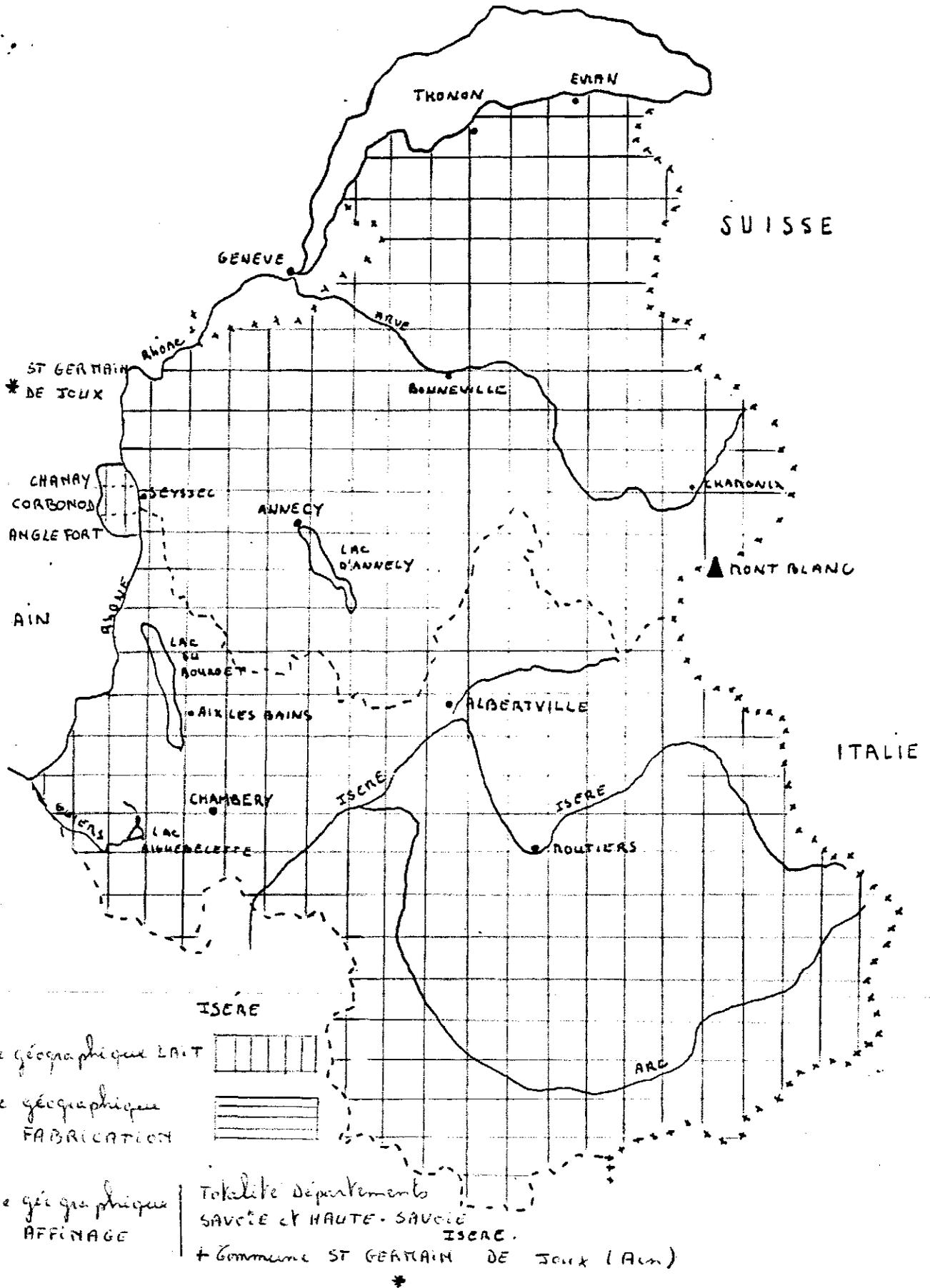
. La certification de l'Emmental Label Savoie est confiée à l'Association Marque Collective Savoie.

ANNEXE N° 1



● SAVOIE-HAUTE SAVOIE dans L'EUROPE.

ANNEXE N° 2



Section des Labels

AVIS

( extrait 1<sup>ère</sup> 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 ;