Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/2639

12.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2639)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Raclette de Savoie»

Numéro de référence UE: PGI-FR-02095-AM03 — 17.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Raclette de Savoie»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'ensemble des modifications décrites et motivées n'incluent pas un changement de la dénomination de l'appellation géographique protégée ou un changement de l'utilisation de cette dénomination, ne sont pas de nature à risquer d'annihiler le lien visé à l'article 5, paragraphe 2, point b) et ces modifications n'entrainent pas de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit. Ces modifications répondent donc à la définition d'une modification standard.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Service compétent de l'état membre

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Les coordonnées de l'institut national de l'origine et de la qualité figurant dans le cahier des charges sont actualisées. Le numéro de fax est supprimé car il n'est plus utilisé et le courriel est modifié.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Type de produit

Description

La référence au type de produit est supprimée du cahier des charges

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description du produit

Description

Afin de prendre en compte la variabilité des critères analytique de la «Raclette de Savoie» tout en conservant les attendus organoleptiques, des modifications sont apportées sur 3 points du cahier des charges:

— Le seuil minimal de 1,4 % pour le taux de sel est supprimé;

— le pH minimum passe de 5,5 à 5,4;

— la teneur en NH3 minimum passe de 60 à 50 mg/100g de fromage.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Les coordonnées de l'institut national de l'origine et de la qualité figurant dans le cahier des charges sont actualisées. Le numéro de fax est supprimé car il n'est plus utilisé et le courriel est modifié.

Les références réglementaires sont également actualisées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Etiquetage

Description

Des modifications rédactionnelles sont apportées au chapitre «Éléments spécifiques de l'étiquetage» du cahier des charges

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

Description

Une modification rédactionnelle est apportée au méthode de contrôle du tableau des points principaux à contrôler.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Raclette de Savoie»

Numéro de référence UE: PGI-FR-02095-AM03 — 17.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Raclette de Savoie»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Raclette de Savoie» est un fromage à pâte pressée non cuite, élaboré à partir de lait de vache cru ou thermisé.

La «Raclette de Savoie» se présente sous la forme d'une meule ronde, d'un diamètre compris entre 28 cm et 34 cm pour une hauteur en talon comprise entre 6 cm et 7,5 cm.

Elle comporte un taux d'extrait sec total supérieur ou égal à 56 %. Le rapport gras/sec est compris entre 48 % et 52 %. Le taux de sel est inférieur à 2,2 %.

La «Raclette de Savoie» présente un pH supérieur ou égal à 5,4 et une teneur en NH3 supérieure ou égale à 50 mg/100 g de fromage.

La «Raclette de Savoie» présente une croûte morgée, de couleur jaune à brun et une pâte de couleur blanche à jaune paille.

La pâte peut présenter quelques ouvertures et sa texture est ferme et fondante. Lorsque celle-ci est chauffée, sa texture est filante et fondante. La «Raclette de Savoie» exsude peu d'huile lors de son chauffage.

La «Raclette de Savoie» est commercialisée sous les formes suivantes:

— en meule ronde;

— à la coupe: en pointe de meule, tranchée;

— en unité de vente consommateur (UVC) préemballée: tranchée.

Lorsqu'elle est destinée à la vente en UVC préemballée, la «Raclette de Savoie» peut être fabriquée sous la forme d'un parallélépipède mesurant de 28 cm à 34 cm de longueur et de largeur pour une hauteur de talon comprise entre 6 cm et 7,5 cm.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'origine de l'alimentation influe sur la composition du lait, qui elle-même contribue aux caractéristiques organoleptiques de la «Raclette de Savoie».

Aussi, l'alimentation des vaches en lactation doit provenir uniquement de l'aire géographique pour les fourrages grossiers constituant la ration de base. Les aliments d'encombrement, non originaires de l'aire géographique, sont limités à 4kg de matière sèche par vache en lactation en moyenne journalière sur l'année.

Seuls les aliments précisés dans une liste positive sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier, les aliments non étiquetés comme génétiquement modifiés ou issus de produits non étiquetés comme génétiquement modifiés.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de production du lait, de transformation et d'affinage ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

La production du lait destiné à la fabrication de la «Raclette de Savoie» dans l'aire géographique est justifiée par l'importance de la ressource fourragère de la région, qui est valorisée dans la production des fromages. Celle-ci apporte au fromage ses caractéristiques.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La «Raclette de Savoie» est commercialisée en meule ronde, à la coupe (en point de meule, tranchée) ou en unité de vente consommateur préemballée (tranchée).

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'indication géographique protégée «Raclette de Savoie» comporte dans le même champ visuel:

— la dénomination enregistrée «Raclette de Savoie»;

— le symbole IGP de l'Union européenne;

L'étiquetage comprend également le nom de l'organisme certificateur.

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

L'aire géographique recouvre les deux départements de la Savoie et de la Haute-Savoie en totalité et les communes suivantes des départements de l'Ain et de l'Isère.

Département de l'Ain:

Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin, Vongnes.

Département de l'Isère:

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

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☐ réputation

☑ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

Du point de vue de son relief et de sa géologie, l'aire géographique de la «Raclette de Savoie» est assez contrastée. Le relief est compris majoritairement entre 200 mètres et 2 500 mètres d'altitude avec des sols souvent profonds, issus à la fois de massifs cristallins anciens et de massifs calcaires.

Le climat est typiquement montagnard: les hivers sont longs et souvent rigoureux, et les étés chauds. A l'exception des vallées encaissées de la Maurienne et de la Tarentaise, globalement moins arrosées, la pluviométrie annuelle dans l'aire géographique est élevée, avec en moyenne 1 000 mm et jusqu'à 1 500 mm d'eau au pied des massifs préalpins. Cette caractéristique de l'aire géographique est favorable à une bonne pousse de l'herbe.

L'aire géographique, du fait de la composition des sols et de sa pluviométrie, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité. Les prairies, autant celles destinées à la pâture que celles destinées à la fauche, présentent une flore riche et diversifiée, caractéristique de la zone de montagne alpine.

Dans la partie ouest de l'aire géographique, la production de céréales et de maïs est également possible.

L'histoire de la «Raclette de Savoie» est étroitement liée à celle des Alpes. Elle s'inscrit en effet tout d'abord dans l'histoire de l'élevage et des savoir-faire fromagers alpins.

La «Raclette de Savoie» trouve ses origines au Moyen-âge, lorsque les bergers consommaient principalement en été, un «fromage rôti»: une demi-meule de fromage placée devant un feu de bois était alors fondue.

C'est seulement au début du XXème siècle que le nom de «raclette» est apparu, en référence à l'action de racler la surface fondue du fromage pour la déposer sur les pommes de terre dans l'assiette.

La «Raclette de Savoie» s'est développée au cœur d'une région où les systèmes herbagers sont dominants, et l'élevage basé sur la valorisation de la ressource fourragère et des races locales. Dans cette région existe également depuis longtemps une production traditionnelle de fromages à pâte pressée regroupant des savoir-faire fromagers spécifiques et des modes de production du lait adaptés à cette technologie. De par sa taille moyenne, la «Raclette de Savoie», est progressivement venue compléter les autres fromages savoyards. Elle permettait en effet la conservation de quantités modestes de lait par rapport aux fromages de très grand format.

Ce contexte, associé à une organisation socio-économique de l'agriculture savoyarde qui reposait historiquement sur le système des fruitières (nom local des coopératives fromagères) cogérées par les agriculteurs, a permis le développement d'une culture fromagère partagée entre agriculteurs et fromagers.

La «Raclette de Savoie» a également tiré profit du développement du tourisme hivernal à partir des années 1960-1970 et de l'histoire industrielle alpine, avec la naissance de l'appareil à raclette, grâce à la grande disponibilité de houille blanche. L'essor de la «Raclette de Savoie» est donc lié au développement des appareils à raclette mis au point grâce à un partenariat entre les entreprises Rippoz et Téfal, dans les années 1975 en Savoie. La maîtrise de la technologie du collage du téflon sur l'aluminium, en remplacement de la fonte au feu de bois, puis des premiers appareils électriques réservés à la restauration, a permis le développement d'un nouveau mode de consommation de la «Raclette de Savoie», chauffée sur des plaques individuelles.

Le développement du tourisme de masse des sports d'hiver dans les années 1970, et de la construction des stations qui se sont créées pour répondre à la demande grandissante de ce type de loisir, ont contribué à la notoriété de la «Raclette de Savoie» comme fromage emblématique consommé à ces occasions.

La production du lait destiné à la fabrication de la «Raclette 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.

Par ailleurs, les technologies mises en œuvre dans la fabrication de la «Raclette de Savoie» sont adaptées aux caractéristiques du lait décrites précédemment. Les fromagers mettent à profit ces caractéristiques et savent ajuster tous les paramètres de fabrication pour obtenir les spécificités de la «Raclette de Savoie». Le contrôle du taux de matière grasse constitue un point de départ important qui induit parfois les fromagers à effectuer un écrémage partiel du lait.

Une place importante est également donnée à l'ensemencement du lait, et notamment la sélection et la gestion des flores thermophiles. Les étapes du délactosage et du pressage sont aussi des étapes clés dans le process de fabrication, qui concourent à la maîtrise du pH. L'affinage est traditionnellement conduit sur des planches en bois pour une durée de minimum huit semaines favorisant une bonne protéolyse du fromage.

La «Raclette de Savoie» est une meule de moyen-gros format.

Elle se caractérise par son fondant et sa fermeté à froid.

La «Raclette de Savoie» a pour particularité de s'étaler facilement et de peu exsuder d'huile lorsqu'elle est chauffée. Elle se distingue également par un caractère filant nettement plus marqué par rapport aux autres raclettes.

En bouche, la «Raclette de Savoie» est particulièrement fondante et peu collante.

La «Raclette de Savoie» tire ses spécificités des savoir-faire de production du lait et de fabrication propres à 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 de la «Raclette de Savoie» 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. Il s'adapte donc tout particulièrement au format spécifique de la «Raclette de Savoie».

Par ailleurs les savoir-faire fromagers lors de la fabrication de la «Raclette de Savoie» ont un impact certain sur l'ensemble des spécificités du produit.

La maîtrise du taux de matière grasse influe directement sur l'élasticité à chaud, l'étalement, et la faible exsudation d'huile de la «Raclette de Savoie».

Le caractère filant marqué est également lié au faible pourcentage en lactates L. qui provient essentiellement de la spécificité de l'ensemencement en ferments thermophiles et du délactosage.

La conduite de l'affinage, qui favorise un niveau de protéolyse important, se reflète sur les spécificités de fondant à froid et de fermeté de la «Raclette de Savoie».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-10a4d6ec-61cb-44f3-b0a9-63ab3878dbb3