

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,
 DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES
 59, BD VINCENT AURIOL TÉLÉDOC 251
 75703 PARIS CEDEX 13

Réf : NI2008-176.doc

Affaire suivie par Karine SIMBELIE
 Bureau : D3 – Produits d'origine animale
 Téléphone : 01 44 97 28 40
 Télécopie : 01 44 97 30 48
 Mél. : d3@dgccrf.finances.gouv.fr

D.G.	T.P	N.A.F. / C.P.F
26		1051C
27		1051D
31		

Signes de qualité Règles de loyauté Process, technologies alimentaires et risque environnemental Fabrication de fromage Fabrication d'autres produits laitiers

PARIS, LE 05 AOUT 2008

Note d'information n°2008-176

(communicable au sens de la loi du 17 Juillet 1978)

Objet : Exigences réglementaires applicables aux fromages et spécialités fromagères

Résumé : Cette note d'information accompagne le décret n°2007-628 relatif aux fromages et spécialités fromagères. *Mots-clefs : fromage (fondu ou non), fromage défini, spécialité fromagère (fondue ou non), AOC, matière grasse, traitement thermique*

Le décret est partagé en 4 chapitres. Le premier donne les **définitions et dénominations**. Le second prévoit les **traitements et additions autorisés**. Le troisième s'attache à l'**étiquetage**. Le dernier chapitre regroupe les **dispositions diverses et articles d'exécution**.

Le tableau joint présente un **comparatif** du décret n°88-1206 et du décret n°2007-628 le remplaçant et donne une **grille de lecture** des dispositions du nouveau texte.

Les dispositions modifiées ou ajoutées par rapport au décret n°88-1206 apparaissent soulignées.

Le récapitulatif suivant permet de repérer les articles à consulter produit par produit :

Fromage :

Art 1 : définition

Art 7 : mélange

Article 10, 11 : ingrédients, température négative

Art 12 : étiquetage

Article 13 : 0%, maigre, allégé, crème, fermier, fruitier

Article 14 : traitement thermique

Article 20 : non-préemballé

Fromage blanc :

Art 2 : définition

Art 12.A.3 : humidité

Fromages fondus :*Article 4 : définition*

Article 10, 11 : ingrédients, température négative

Article 13 : maigre, allégé

Article 14 : traitement thermique

Article 16, 17 : étiquetage

Article 20 : non-préemballé

Spécialité fromagère*Article 8: définition**Article 10 : incorporation possible de gélatine et amidon*

Article 10, 11 : ingrédients, température négative

Article 12 : étiquetage

Article 13 : 0%, maigre, allégé, crème

Article 14 : traitement thermique

Article 18 : AOC

Article 20 : non-préemballé

Spécialité fromagère fondue*Article 9 : définition**Article 10 : incorporation possible de gélatine et amidon*

Article 10, 11 : ingrédients, température négative

Article 12.C : étiquetage

Article 13 : maigre, allégé

Article 14 : traitement thermique

Article 16, 17 : étiquetage

Article 18 : AOC

Article 20 : non-préemballé

Fromage de lactosérum :*Art 5 : définition*

Article 10, 11 : ingrédients, température négative

Art 13 : maigre

Article 14 : traitement thermique

*Art 19 : étiquetage*AOC :

Les dispositions relatives aux AOC sont les suivantes :

Article 10 fin : ingrédients autorisés, renvoi au décret AOC*Article 11* : congélation, renvoi au décret AOC*Article 12.4* : arômes d'AOC*Article 18* : AOC et spécialité fromagère*Article 23* : dispense de l'indication du taux de matière grasseFromages définis :

Art 2 : fromage blanc

Art 6 : renvoi à l'annexe

Art 12 : suppression de l'obligation « fabriqué en »

La Directrice-Adjointe

Marie-Christine BUCHE

GUIDE D'APPLICATION/DE LECTURE DU DECRET FROMAGE

Ce guide est destiné à faciliter l'application du décret fromage ; il n'est pas exhaustif et pourra être enrichi au fur et à mesure que de nouvelles questions auront été posées et résolues.

Ancien décret <i>n° 88-1206 du 30 décembre 1988 (JORF du 31/12/1988)</i>	Nouveau décret <i>n° 2007-628 du 27 avril 2007 (JORF du 29/04/2007)</i>	Modifications	Interprétation (Directives pour l'application)
<p>Art 1 - La dénomination "fromage" est réservée au produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse.</p> <p>La teneur minimale en matière sèche du produit ainsi défini doit être de 23 grammes pour 100 grammes de fromage.</p>	<p>Art. 1. - La dénomination " fromage " est réservée au produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse.</p> <p>La teneur minimale en matière sèche du produit ainsi défini doit être de 23 grammes pour 100 grammes de fromage.</p>	Pas de changement	<p>1-Il est implicite que le terme « lait » couvre le lait de toutes les espèces animales et non pas seulement le lait de vache</p> <p>Dans cet article, le terme « lait » correspond au lait liquide : ni le lait en poudre ni le lait concentré ne peuvent donc être utilisés comme matière première (Cf point 8 ci-dessous et article 10).</p> <p>2- « affiné » un fromage est dit affiné lorsqu'il a atteint sa maturation optimale au terme d'une période dite d'affinage (très variable selon les fromages et les périodes de l'année). période pendant laquelle il va développer sa couleur, ses arômes et ses qualités <u>gustatives</u> qui sont propres à chaque fromage. L'affinage termine le process de fabrication (sauf pour les fromages frais ou fondus), dont il est partie intégrante.</p> <p>3- Le décret ne précise pas que le fromage doit être solide : il peut donc se présenter sous d'autres formes telles que forme fluide/liquide ou encore foisonnée à condition de respecter les critères de définition (notamment la teneur en extrait sec).</p> <p>4- Comprend la crème de lactosérum</p> <p>5- Matière grasse : tous les types de matières grasses</p>

			<p>exclusivement laitières sont autorisés : matière grasse laitière anhydre (MGLA), butter oil, beurre, beurre allégé, etc...</p> <p>6- La phrase « <i>avant égouttage ou après élimination partielle de la phase aqueuse</i> » s'applique à la fois (et indépendamment) aux adjectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisées seules ou en mélange - coagulées en tout ou en partie <p>Ceci a pour conséquence que les rétentats liquides obtenus à partir des matières premières citées dans cet article par les technologies à membrane (UF, μF, nF) autres que l'osmose inverse sont autorisés comme matière première. Au même titre que les autres matières premières, ils peuvent provenir d'une autre usine que celle où est fabriqué le fromage (fabrication = emprésurage)</p> <p>7- L'expression « partie aqueuse » était déjà utilisée dans le décret de 1988 ; elle définit le perméat obtenu lors de ces technologies à membrane <u>et non pas l'eau pure</u> : il s'agit ici d'un équivalent au terme « perméat » qu'il aurait mieux valu utiliser. En termes de conséquence, l'osmose inverse qui peut –en termes de résultats- être assimilée à une concentration équivalente aux concentrations thermiques, n'est pas autorisée</p> <p>8- De même, tout ingrédient obtenu par concentration thermique (ou équivalent), c'est-à-dire par simple retrait (partiel ou total) de l'eau n'est pas autorisé en tant que matière première du fromage. Son utilisation est par contre régie :</p> <ul style="list-style-type: none"> * par l'article 10, dans le cadre d'un produit dénommé « fromage », notamment quant aux limitations d'emploi * par les articles 4,5,8 et 9 dans les autres cas (« fromage fondu », « fromage de lactosérum », « spécialité fromagère », « spécialité fromagère fondue »)
Art 2 - La dénomination "fromage blanc" est réservée à un fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, n'a pas subi d'autres	Art. 2 - La dénomination "fromage blanc" est réservée à un fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, a subi une fermentation	1- Le terme « principalement » a été ajouté entre les termes fermentation et lactique	1- ceci pour couvrir les fromages blancs/frais incorporant des bactéries autres que lactiques (par ex. bifidus) et certains ferments aromatiques

<p>fermentations que la fermentation lactique. Les fromages blancs fermentés et commercialisés avec le qualificatif "frais" ou sous la dénomination "fromage frais" doivent renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur. Par dérogation aux dispositions de l'alinéa 2 de l'article 1er, leur teneur en matière sèche peut être abaissée, à l'exception du "demi-sel" et du "petit-suisse", jusqu'à 15 grammes ou 10 grammes pour 100 grammes de fromage, selon que leur teneur en matière grasse est supérieure à 20 grammes ou au plus égale à 20 grammes pour 100 grammes de fromage, après complète dessiccation.</p> <p>Un arrêté conjoint des ministres chargés de la consommation et de l'agriculture fixe le délai limite de consommation compatible avec l'emploi de la dénomination de vente "fromage blanc frais" ou "fromage frais", ainsi que les caractéristiques microbiologiques spécifiques et les modalités de contrôle de celles-ci.</p>	<p><u>principalement</u> lactique. Les fromages blancs fermentés et commercialisés avec le qualificatif " frais " ou sous la dénomination " fromage frais " doivent renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur.</p> <p>Par dérogation aux dispositions du deuxième alinéa de l'article 1^{er}, leur teneur en matière sèche peut être abaissée, à l'exception du " demi-sel " et du " petit-suisse " définis en annexe, jusqu'à 15 grammes ou 10 grammes pour 100 grammes de fromage, selon que leur teneur en matière grasse est supérieure à 20 grammes ou au plus égale à 20 grammes pour 100 grammes de fromage, après complète dessiccation.</p>	<p>2-Le § relatif à un arrêté prévoyant une DLC et des caractéristiques microbiologiques pour les fromages blancs frais a été supprimé</p>	<p>2- mise en conformité avec la réglementation hygiène</p>
<p>Art 3 - La dénomination "bleu" est réservée à un fromage affiné, à pâte légèrement salée, malaxée et persillée en raison de la présence de moisissures internes de couleur bleue.</p>	<p>Art. 3 - La dénomination " bleu " est réservée à un fromage affiné, à pâte légèrement salée, <u>éventuellement</u> malaxée et persillée en raison de la présence de moisissures internes de couleur <u>bleu-vert à blanc-gris</u>.</p>	<p>1-Ajout de « éventuellement » avant malaxée 2- Précision sur la couleur (le décret de 1988 ne citait que la couleur bleue)</p>	<p>1- Le malaxage était nécessaire lorsque les préparations de moisissures étaient en poudre ; aujourd'hui elles sont plutôt liquides et dans ce cas le malaxage n'est pas nécessaire 2- Il existe en effet de nombreuses souches de <i>P. roqueforti</i> utilisées dans la fabrication de ces fromages : outre la couleur bleue, certaines produisent un mycélium plutôt vert alors que pour d'autres le mycélium peut être gris, voire presque blanc</p>

<p>Art 4 - La dénomination "fromage fondu" est réservée au produit de la fonte du fromage ou d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale en matière sèche de 43 grammes pour 100 grammes de produit fini et une teneur minimale en matière grasse de 40 grammes pour 100 grammes de produit après complète dessiccation.</p> <p>La dénomination "fromage fondu allégé" est réservée au produit de la fonte du fromage ou d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale en matière sèche de 31 grammes pour 100 grammes de produit fini et renfermant de 20 à moins de 30 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation.</p>	<p>Art. 4 - La dénomination "fromage fondu" est réservée au produit obtenu par la fonte et l'<u>émulsification</u>, à l'aide de la chaleur (<u>à une température d'au moins 70°C pendant 30 secondes ou toute autre combinaison équivalente</u>), de fromage ou d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale en matière sèche de <u>40</u> grammes pour 100 grammes de produit fini et une teneur minimale en matière grasse de 40 grammes pour 100 grammes de produit après complète dessiccation.</p> <p>Le fromage fondu dont la dénomination est complétée par le mot « allégé » <i>tel que défini au 3 de l'article 13</i> peut présenter une teneur minimale en matière sèche de 31 grammes pour 100 g de produit fini.</p>	<p>Précision sur la technologie : ajout de la notion d'émulsification et de la température de chauffage</p> <p>Abaissement de la teneur minimale en matière sèche.</p>	<p>Ce paragraphe n'est plus applicable en l'état compte tenu du règlement européen sur les allégations nutritionnelles et de santé n°1924-2006 : c'est celui-ci qui s'applique ; en conséquence, les mots (ci-contre en italique) « tels que défini au 3 de l'article 13 » doivent être considérés comme supprimés et remplacés par les dispositions du règlement n°1924-2006. Avec cette référence, la disposition relative au minimum d'extrait sec de 31% s'applique.</p>
<p>Art 5 -La dénomination "fromage de lactosérum" est réservée au produit obtenu par coagulation ou précipitation du sérum, concentré ou non, avec ou sans adjonction d'autres produits laitiers.</p>	<p>Art. 5 - La dénomination "fromage de lactosérum" est réservée au produit obtenu par coagulation ou précipitation du sérum, concentré ou non, avec ou sans adjonction d'autres produits laitiers.</p>	<p>Pas de changement</p>	<p>Dans le cas où les ingrédients utilisés comportent d'autres produits laitiers en plus du lactosérum, ce dernier doit constituer l'ingrédient caractéristique.</p>
<p>Art 6 - Les dénominations énumérées à l'annexe sont réservées aux fromages répondant aux prescriptions relatives à la fabrication et à la composition qui sont décrites dans ladite annexe.</p>	<p>Art. 6 - Les dénominations énumérées à l'annexe sont réservées aux produits répondant aux prescriptions relatives à la fabrication et à la composition qui sont décrites dans cette annexe.</p>	<p>Pas de changement</p>	
	<p><u>Art. 7 – La dénomination « fromage » peut être utilisée pour tout mélange ou assemblage entre eux de produits définis aux articles 1er à 3 pour autant que le mélange ou l'assemblage</u></p>	<p>Ajout : précision</p>	<p>Le fromage n'est pas explicitement prévu comme matière première du fromage ; en conséquence, les mélanges et les assemblages de fromages risquaient de ne pas être considérés comme du fromage ; cet article précise les</p>

	<p><u>n'incorpore pas d'autres ingrédients que ceux qui sont autorisés dans ces fromages.</u></p>		<p>conditions dans lesquelles un mélange ou un assemblage de fromages peut être dénommé « fromage »</p> <p>Mélange : mixage Assemblage : juxtaposition de plusieurs couches</p>
	<p><u>Art. 8. - La dénomination « spécialité fromagère » est réservée au produit laitier autre que ceux définis aux articles 1, 2, 3 et 7, fermenté ou non, affiné ou non, préparé à partir des matières premières énumérées à l'article 1^{er} auxquelles d'autres matières provenant exclusivement du lait peuvent être ajoutées, utilisées seules ou en mélange. Ce produit est obtenu :</u></p> <p><u>1° par coagulation en tout ou en partie des matières énumérées au premier alinéa de l'article 1er, avant égouttage ou après élimination partielle de la phase aqueuse, ou</u></p> <p><u>2° par d'autres techniques de fabrication entraînant leur coagulation, partielle ou totale, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques similaires.</u></p> <p><u>La teneur minimale en matière sèche est de 20 grammes pour 100 grammes de produit fini pour les spécialités fromagères affinées et 10 grammes pour 100 grammes de produit fini pour les spécialités fromagères non affinées.</u></p> <p><u>Cette dénomination « spécialité fromagère » peut également être utilisée pour les produits résultant du mélange ou de l'assemblage entre eux d'un ou plusieurs produits définis aux articles 1er à 3 avec des produits définis à l'article 5 ou au présent article.</u></p>	<p>Nouvelle catégorie et définition</p>	<p>Voir art 10 pour les autres ingrédients autorisés.</p> <p>1- les termes « autres que ceux définis aux articles 1,2,3 et 7 » signifient par exemple qu'un produit qui répond à la définition du fromage doit utiliser obligatoirement cette dénomination « fromage » et ne peut pas s'appeler « spécialité fromagère »</p> <p>2- les types d'ingrédients laitiers autorisés sont beaucoup plus larges que dans le cas du fromage : cette rédaction couvre en effet les rétentats, mais aussi le lactosérum, le lait concentré et plus largement les ingrédients sous forme pulvérulente ou concentrée</p> <p>La question se pose de savoir comment dénommer des produits qui ne répondent ni au fromage, ni à la spécialité fromagère : l'esprit du décret est que ces produits peuvent bien sûr exister, mais que leur dénomination doit être descriptive, non confusante avec « spécialité fromagère » ou avec « fromage ».</p> <p>A ce titre, les termes « spécialité fromagère » et « préparation fromagère » ayant été pendant très longtemps utilisés comme synonymes, la dénomination « préparation fromagère » elle-même ne peut pas être utilisée.</p>

	<p><u>Art. 9 - La dénomination « spécialité fromagère fondue » est réservée au produit laitier autre que ceux définis à l'article 4, dont la teneur minimale en matière sèche est de 25 grammes pour 100 grammes de produit, préparé à partir de fromage et d'autres produits laitiers. Ce produit est obtenu par des techniques de traitement qui incluent la fonte et conduisent à l'émulsification des matières premières et doit avoir subi, au cours de sa fabrication, une température d'au moins 70°C pendant 30 secondes ou toute autre combinaison de durée et de température d'effet équivalent.</u></p>	Nouvelle définition	Voir art 10 pour les autres ingrédients autorisés.
	<p><u>La spécialité fromagère fondue dont la dénomination est complétée par le mot "allégée" tel que défini au 3 de l'article 13 peut présenter une teneur minimale en matière sèche de 20g pour 100g de produit fini.</u></p>		Ce paragraphe n'est plus applicable en l'état compte tenu du règlement européen sur les allégations nutritionnelles et de santé n°1924-2006: c'est celui-ci qui s'applique ; en conséquence, les mots (en italique) « tels que défini au 3 de l'article 13 » doivent être considérés comme supprimés et remplacés par les dispositions du règlement n°1924-2006. Avec cette référence, la disposition relative au minimum d'extrait sec de 20% s'applique.
<p>Art 7 - Peuvent être utilisés lors de la fabrication des denrées définies au présent décret un ou plusieurs des produits suivants :</p>	<p>Art. 10 - Peuvent être utilisés lors de la fabrication des produits définis aux <u>articles 1^{er}, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9</u>, un ou plusieurs des produits suivants:</p>	Précisions rédactionnelles	L'article 6 n'est pas cité dans cette énumération, car il ne s'agit pas d'un article de définition sensu stricto. Cependant, il est bien clair (cf. notamment la rédaction de l'article 10-3°) que les fromages définis à l'annexe sont concernés par cet article 10 au même titre que les autres fromages.
<p>a) Sel ;</p>	<p>1° Sel ;</p>		Les substituts du sel, utilisés notamment pour des raisons nutritionnelles, sont autorisés.
<p>b) Epices et plantes aromatiques ;</p>	<p>2° Epices, <u>aromates</u> et plantes aromatiques ;</p>	Ajout des aromates	Les aromates sont désormais autorisés pour tous les produits, même définis à l'annexe Par aromate, on entend ici les ingrédients de base (et non des substances extraites et isolées) ajoutés en petite quantité (par exemple les liquides -notamment alcools - de traitement de la surface de certains fromages...)

<p>c) Dans les fromages autres que ceux définis à l'annexe :</p> <p>1. Extraits d'aromates, arômes naturels ;</p> <p>2. Dans une limite de 30 p. 100 en poids du produit fini : sucres et autres denrées alimentaires conférant une saveur spécifique au produit fini. L'incorporation de matières grasses et protéiques ne provenant pas du lait est toutefois interdite ;</p>	<p>3° Dans les produits autres que les produits définis à l'annexe <u>et autres que les bleus définis à l'article 3</u> :</p> <p>Extraits d'aromates, <u>substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes de fumée, arômes de transformation</u> ;</p> <p>Dans une limite de 30 pour 100 en poids du produit fini : sucres et autres denrées alimentaires conférant une saveur spécifique au produit fini. L'incorporation de matières grasses et protéiques ne provenant pas du lait est toutefois interdite;</p>	<p>Ouverture à toutes les catégories d'arômes</p>	<p>Reprend les différentes catégories d'arômes prévues par la réglementation communautaire.</p> <p>Les « sucres » comprennent les mono et disaccharides à l'exclusion des polyols (= définition de l'étiquetage nutritionnel)</p> <p>« Matières grasses et protéiques ne provenant pas du lait » : cette phrase ne concerne bien évidemment pas la MG et/ou les protéines apportées par les denrées alimentaires ajoutées pour conférer une saveur spécifique (ex. noix) ou utilisées comme soin de croûte (ex. huile d'olive)</p>
<p>d) Sans préjudice des dispositions prévues aux articles 4 et 5 : lait, babeurre, partiellement ou totalement déshydratés, préparations de protéines d'origine laitière, lorsque les contraintes techniques l'exigent. La teneur initiale en protéines du mélange de matières premières laitières utilisées ne doit pas être augmentée de plus de 5 grammes par litre pour les fromages définis à l'annexe et de plus de 10 grammes pour les autres fromages ;</p>	<p>4° Lait, babeurre, partiellement ou totalement déshydratés, préparations de protéines d'origine laitière. La teneur initiale en protéines du mélange de matières premières laitières utilisées ne doit pas être augmentée de plus de 5 grammes par litre pour les fromages définis à l'annexe et de plus de 10 grammes pour les autres produits définis par les articles 1 à 3;</p>	<p>Eclaircissement rédactionnel</p> <p>Pas de changement, sauf suppression de la condition « lorsque les contraintes techniques l'exigent »</p>	<p>Préparations de protéines d'origine laitière : Comprend toutes préparations <u>pulvérulentes ou concentrées</u> de protéines exclusivement laitières, quel que soit le rapport protéines sériques/caséine, à l'exclusion des rétentats liquides qui sont à considérer parmi les matières premières autorisées par l'article 1.</p> <p>Cas particulier des caséines/caséinates : sont aujourd'hui interdits (sauf pour les fromages fondus et dans la limite de 5% -règlement n°1547-2006-) par la réglementation européenne (règlement n°2204-90) ; mais si celle-ci était modifiée (à ce stade, les subventions sur les caséines/caséinates sont supprimées mais les contraintes sur leur utilisation dans les fromages et fromages fondus subsistent), ces ingrédients seraient autorisés, mais dans la limite de 5-10 g/l comme les autres protéines.</p> <p>Cas du lactosérum apporté par les supports de ferments, d'arôme... : ces apports sont généralement limités en quantité et peuvent être considérés comme couverts par les apports de protéines de lactosérum prévus à cet article</p>
<p>e) Présure, cultures inoffensives de bactéries lactiques, de levures et de</p>	<p>5° Présure et enzymes coagulantes, cultures de bactéries, de levures, et de moisissures <u>dont</u></p>		<p>Cette rédaction fait suite aux commentaires de l'AFSSA durant la préparation du décret.</p>

moisissures ;	<u>l'innocuité est démontrée par l'usage ou, pour les nouvelles cultures, évaluée par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments ;</u>		C'est à l'exploitant de la fromagerie de démontrer que les cultures concernées sont effectivement utilisées dans l'industrie laitière ou sont des cultures dont l'innocuité a été démontrée. Dans les fabrications traditionnelles à partir de lait cru, il est courant d'ensemencer le lait en utilisant des ferments sauvages, constitués des flores indigènes de l'exploitation : lactosérum (petit lait prélevé sur les fabrications précédentes), lacto-fermentation, caillé, pied de cuve, etc... L'innocuité de ces techniques traditionnelles est démontrée par l'usage Pour les enzymes : cf . liste positive (arrêté du 19/10/2006)
	6° <u>Eau</u> ;	Ajouté	N'est notamment pas considérée comme un « ingrédient », l'eau utilisée pour : - le délactosage : l'eau utilisée sert à évacuer le lactose résiduel du mélange caillé-sérum ; elle remplace celle du lactosérum. Quantitativement, le procédé n'ajoute pas d'eau. (Néanmoins, pour les appellations d'origine souhaitant l'employer, le traitement de délactosage doit être explicitement autorisé par les règles spécifiques de l'appellation) - la réhydratation d'ingrédients - la dilution de la présure La mention de cette eau n'a alors pas à être mentionnée en tant que telle dans la liste des ingrédients, contrairement aux autres cas
	7° <u>Pour l'enrobage des produits autres que râpés ou moulus : céréales, protéagineux ou oléagineux, fibres, sous diverses formes ;</u>	Nouvelle disposition	Les denrées alimentaires utilisées en enrobage mais conférant de plus une saveur caractéristique au produit fini (ex. noix) sont visées au § 3° de cet article
f) Autres substances ou autres catégories d'arômes dont la liste et les conditions d'emploi sont fixées par arrêtés interministériels pris dans les formes prévues à l'article 1er du décret du 15 avril	8° <u>Auxiliaires technologiques dont la liste et les conditions d'emploi sont fixées par arrêté pris en application du décret du 31 juillet 2001 susvisé ;</u>	Mise à jour selon les textes en vigueur	<u>Auxiliaires technologiques</u> : voir l'arrêté du 19/10/2006

<p>1912 modifié susvisé ; les autorisations d'emploi des matériaux d'enrobage non susceptibles d'être consommés sont fixées par arrêté pris dans les formes prévues à l'article 2 du décret du 12 février 1973 susvisé.</p>	<p>9° <u>Additifs dont la liste et les conditions d'emploi sont fixées par arrêté pris en application du décret du 18 septembre 1989 susvisé ;</u></p> <p>10° Autres substances dont la liste et les conditions d'emploi sont fixées par arrêtés pris en application du décret du 15 avril 1912 susvisé ;</p>		<p><u>Additifs</u> : outre les additifs autorisés dans les fromages, les spécialités fromagères et les spécialités fromagères fondues peuvent utiliser les additifs de l'annexe I de la directive 95/2</p> <p><u>Autres substances</u> : la référence au décret du 15 avril 1912 doit être désormais complétée, pour ce qui concerne les substances à vocation nutritionnelle, par le règlement européen n°1925-2006 relatif à l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires ainsi que le décret n°2006-1264 relatif aux vitamines, substances minérales et autres substances employées dans la fabrication des denrées alimentaires</p>
	<p>11° <u>Outre les ingrédients énumérés ci-dessus, les spécialités fromagères, allégées ou non, ainsi que les spécialités fromagères fondues, allégées ou non, peuvent incorporer de la gélatine ou de l'amidon dans la limite de 10 g/kg de produit fini, seul ou combiné ou en combinaison avec les stabilisants ou épaississants autorisés en tant qu'additifs ;</u></p>	<p>Nouvelle notion de « spécialités fromagères »</p>	<p>La cellulose microcristalline, les amidons modifiés, les carraghénanes, etc, sont également autorisés en vertu de la réglementation additifs</p> <p>La valeur maximale de 10 g/Kg comprend l'ensemble amidon + gélatine + épaississants/stabilisants</p>

			<p>Par ailleurs, en attendant une modification du décret, et afin d'éviter aux opérateurs français une discrimination à rebours, il est possible d'ajouter des amidons dans les fromages <u>vendus sous forme râpée, moulue ou en poudre, et dans la limite de 20 g/kg.</u></p> <p>Cette addition concerne l'ensemble des amidons qui ne possèdent pas le statut d'additif : <u>amidon et amidons modifiés</u> (amidon torréfié ou dextrinisé, amidon modifié par traitement acide ou alcalin, amidon blanchi, amidon physiquement modifié, amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques); par contre, elle ne concerne pas les « amidons » suivants, qui ont le statut d'additif :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ E 1404 amidon oxydé ▪ E 1410 phosphate d'amidon ▪ E 1412 phosphate de diamidon ▪ E 1413 phosphate de diamidon phosphaté ▪ E 1414 phosphate de diamidon acétylé ▪ E 1420 amidon acétylé ▪ E 1422 adipate de diamidon acétylé ▪ E 1440 amidon hydroxypropylé ▪ E 1442 phosphate de diamidon hydroxypropylé ▪ E 1450 octényle succinate d'amidon sodique <p>Enfin, elle doit être considérée comme une <u>addition au fromage râpé</u> (action d'anti-mottant), et non au fromage lui-même : cela signifie que le fromage, avant râpage et donc adjonction d'amidon, doit respecter l'ensemble des critères de sa définition réglementaire, notamment extrait sec et matière grasse.</p>
	<u>Pour les fromages bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou d'une indication géographique protégée, les produits mentionnés aux 2°, 3°, 4°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9° et 10° du présent article, ne peuvent être employés que dans les conditions prévues par leurs règles particulières de fabrication.</u>	Eclaircissement pour l'articulation avec les textes AOC	Règles particulières de fabrication : décrets AOC et décret n°2006-416 traitements et additifs
Art 8 -Les formes de conservation des	Art. 11 – La conservation <u>par maintien à une</u>	Nouvelle rédaction	En cours de fabrication = implique qu'il y ait une

<p>matières premières d'origine laitière utilisées ou du caillé obtenu peuvent être autorisées par arrêté conjoint des ministres chargés de la consommation et de l'agriculture.</p> <p>Sauf exceptions prévues par arrêté conjoint des ministres chargés de la consommation et de l'agriculture, les matières premières laitières employées pour la fabrication des fromages définis à l'article 2 doivent avoir subi un traitement thermique équivalent à la pasteurisation.</p>	<p><u>température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication ou du caillé est autorisée. Pour les fromages bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou d'une indication géographique protégée, cette pratique est autorisée uniquement dans les conditions prévues par leurs règles particulières de fabrication.</u></p>		<p>transformation substantielle après décongélation (par exemple, l'affinage doit se poursuivre après décongélation)</p> <p>Cette conservation à température négative peut survenir à tout moment du process (comprenant l'affinage) à condition qu'après décongélation, celui-ci soit poursuivi de façon substantielle.</p> <p>Pour des raisons microbiologiques notamment, si l'ouvrison n'est pas substantielle après la décongélation, l'étiquetage devra porter la mention « décongelé » (cf. code de la consommation).</p>
<p>Art 9 - L'étiquetage des fromages autres que ceux énumérés aux articles 4 et 5 comporte, outre les mentions prévues par les articles R. 112-6 à R. 112-31 du code de la consommation susvisé, les indications suivantes :</p>	<p>Art. 12 - L'étiquetage des fromages autres que ceux énumérés aux articles 4 et 5, et des spécialités fromagères, comporte, outre les mentions prévues par les articles R 112-1 à R.112-33 du code de la consommation, les indications suivantes:</p>	<p>Ne s'applique pas au fromage fondu, au fromage de lactosérum, ni aux spécialités fromagères fondues</p>	<p>Il est rappelé que le Code de la Consommation dispose en son article R. 112-15-1 que <i>« Sont dispensées de l'indication de leurs ingrédients les denrées alimentaires suivantes</i></p> <p><i>[...]</i></p> <p><i>4° Fromage, beurre, laits et crèmes fermentés, dans la mesure où ces denrées n'ont subi l'adjonction que de produits lactés, d'enzymes et de cultures de micro-organismes, nécessaires à la fabrication, ou que du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus ; [...]</i> »</p> <p>En conséquence, en cas d'incorporation d'un aromate (y compris lors de l'affinage des fromages), d'un additif ou de tout autre ingrédient autre que produits lactés, enzymes, cultures de micro-organismes, sel (pour les fromages autres que frais ou fondus), la dispense de liste des ingrédients n'est plus valable et le produit doit comporter la liste complète des ingrédients, dans laquelle figure l'aromate, l'additif ou autre.</p> <p>Cependant, en application de la réglementation générale « étiquetage », dans une telle liste d'ingrédients, le choix est laissé à l'industriel entre lister les ingrédients du fromage, ou remplacer ceux-ci par le terme « fromage ».</p> <p>Exemple : pour un fromage aux noix, on peut mettre soit - soit « ingrédients : fromage, noix »</p>

			- soit « ingrédients : lait, ferments, présure, noix »
<p>a) La dénomination de vente est complétée par :</p> <p>1. L'indication de l'espèce animale lorsque les matières premières laitières proviennent d'une seule espèce animale autre que la vache. Toutefois cette mention n'est pas exigée pour les fromages qu'il est d'usage constant de fabriquer avec des matières premières laitières ne provenant pas de la vache ;</p> <p>2. La mention "Au lait de mélange" pour les fromages fabriqués à partir de matières premières laitières provenant de deux ou plusieurs espèces animales. Toutefois cette mention peut être remplacée par :</p> <p>L'indication des laits utilisés, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans l'extrait sec du mélange, lorsque les matières premières laitières issues de chaque espèce animale, autre que la vache, représentent au moins 20 p. 100 de l'extrait sec du mélange ;</p> <p>Et/ou la mention "Mi-chèvre" lorsque le fromage est préparé avec un mélange de matières premières laitières provenant de la chèvre et de la vache, dont au minimum 50 p. 100 de l'extrait sec est d'origine caprine ;</p>	<p>A.- La dénomination de vente est complétée par:</p> <p>1° L'indication de l'espèce animale lorsque les matières premières laitières proviennent d'une seule espèce animale autre que la vache. Toutefois cette mention n'est pas exigée <u>pour les fromages fabriqués à partir de lait de chèvre définis à l'annexe ou pour les fromages fabriqués au lait de chèvre ou au lait de brebis et bénéficiant d'une AOC ou d'une IGP</u> ;</p> <p>2° La mention “ Au lait de mélange ” pour les produits fabriqués à partir de matières premières laitières provenant de deux ou plusieurs espèces animales; cette mention peut être remplacée par l'indication des laits utilisés, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans l'extrait sec du mélange, lorsque les matières premières laitières issues de chaque espèce animale autre que la vache représentent au moins 20 p. 100 de l'extrait sec du mélange. <u>Ces mentions sont complétées par l'indication des laits utilisés sur la liste d'ingrédients, par ordre décroissant de leur importance pondérale dans l'extrait sec et accompagnée de leur pourcentage relatif</u> ;</p> <p>Lorsque le fromage ou la spécialité fromagère est préparé(e) avec un mélange de matières premières laitières provenant de la chèvre et de la vache, dont au minimum 50 p.100 de l'extrait sec est d'origine caprine, la mention mi-chèvre ou l'une des mentions dans les formes prévues à l'alinéa précédent ;</p>	<p>Rédaction plus précise</p> <p>Précision, complément à la disposition antérieure</p>	<p>Sans préjudice des dispositions applicables spécifiquement aux produits sous signe de qualité, cette disposition ne s'applique pas au lait ayant servi de support de culture aux ferments utilisés pour la fabrication, dans la mesure où les bonnes pratiques de fabrication sont respectées. Par contre, lorsque les ferments utilisés sont cultivés sur un lait de même espèce animale que le lait matière première, la mention « pur chèvre » ou « pur brebis » peut, selon le cas, être utilisée, en complément ou en remplacement de la mention « de chèvre » ou « de brebis »</p>
3. La mention "Contient plus de 82 p. 100	3° pour les fromages définis à l'article 2 et les	Rédaction plus claire	Pas de changement sur le fond par rapport à l'ancien

<p>d'humidité" ou "Contient plus de 85 p. 100 d'humidité" pour les fromages définis à l'article 2 dont la teneur en matière sèche est inférieure à 18 grammes pour 100 grammes et respectivement d'au moins 15 grammes ou d'au moins 10 grammes pour 100 grammes de fromage.</p>	<p>spécialités fromagères non-affinées, la mention :</p> <p>a) « Contient plus de 82 p. 100 d'humidité » lorsque la teneur en matière sèche du produit est inférieure à 18 grammes pour 100 grammes et d'au moins 15 grammes pour 100 grammes de produit fini ;</p> <p>b) « Contient plus de 85 p. 100 d'humidité » lorsque la teneur en matière sèche du produit est inférieure à 15 grammes pour 100 grammes et d'au moins 10 grammes pour 100 grammes de produit fini ;</p>		<p>décret</p>
	<p>4° <u>En cas d'addition d'arôme de fromages ou d'arômes d'autres produits laitiers, le qualificatif « aromatisé », suivi du mot « au fromage » ou du nom du ou des autres produits laitiers utilisés :</u></p> <p><u>En cas d'utilisation d'arômes de produits définis à l'annexe, la nature de l'arôme ne pourra figurer que dans la liste des ingrédients :</u></p> <p><u>En cas d'utilisation d'arômes de fromages bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée, la nature de l'arôme ne pourra figurer que dans la liste des ingrédients et uniquement sous la mention « arôme de fromage » ;</u></p>		<p>Pour l'application de ce paragraphe, on se reportera également à la note d'information Dgccrf relative à l'étiquetage des denrées aromatisées.</p> <p>L'utilisation de produits laitiers eux-mêmes à des fins aromatiques ainsi que l'utilisation d'arômes naturels obtenus à partir de matières premières strictement laitières ne sont pas concernées par le premier alinéa de ce paragraphe. Par contre, l'utilisation du terme « yaourt » reste régie par le décret du 30/12/88 et les notes d'application relatives à l'arôme yaourt.</p>
<p>b) L'indication de la teneur minimale en matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation, donnée par la formule :</p> <p>X p. 100 (ou X %) de matière grasse (ou mat. gr.).</p>	<p>B.- L'indication de la teneur en matière grasse pour 100 grammes de produit fini, à l'issue du processus de fabrication. Cette mention n'est toutefois pas exigée lorsque l'étiquette du produit comporte un étiquetage nutritionnel incluant l'indication de la teneur en lipides pour 100 grammes ;</p>	<p>Changement du mode d'indication de la matière grasse (1)</p>	<p>La valeur correspond à la moyenne annuelle de l'atelier de fabrication.</p> <p>Dans la mesure où les fromages sont effectivement soumis à dessiccation, le décret se devait de préciser la date correspondant à la valeur étiquetée ; il s'agit de la date de première mise sur le marché, qui correspond en effet à la fin du processus de fabrication (si le produit est mis en vente après affinage, cet affinage fait partie du processus de fabrication). C'est pourquoi les prélèvements et analyses par les services de contrôle de produits prélevés dans le commerce n'auront pas pour objet de vérifier ce</p>

		<p>taux. De son côté, le professionnel fournira les documents relatifs à la période de référence, inférieure ou égale à une année. Ces documents devront permettre de juger que le produit vendu provient bien d'une fabrication dont la moyenne annuelle correspond à la valeur étiquetée (statistique : écart-types).</p> <p>Pour les fromages pour lesquels un taux de matière grasse sur extrait sec est fixé, le contrôle analytique portera sur le respect du taux de matière grasse / extrait sec (G/S) minimum.</p> <p>Arrondi :</p> <p>Si valeur > 10g : à l'unité (g) si valeur ≥ 0,5 et valeur < 10g : à 0,5 g si valeur < 0,5 : soit la valeur, soit « traces » ou « exempt »**</p> <p>**cf. avis de la CEDAP relatif aux seuils pour les allégations nutritionnelles (1997)</p> <p>Cas particulier des fromages fermiers : Pour les fromages fermiers, la filière a effectué des études par catégories de produits (technologie et taille) afin de déterminer les fourchettes de MG tout au long de l'année pour différents stades d'affinage. D'après les résultats des expérimentations déjà obtenus, quant aux variations réelles des taux de matières grasses selon les fromages en fonction des périodes de l'année et des stades d'affinage, et compte-tenu du délai nécessaire pour une modification du décret, les fermiers (qui ne standardisent pas le lait en matière grasse) pourront apposer, en remplacement (ou en complément) d'un taux chiffré et dans l'attente de la modification du décret, la mention : « MG : au lait entier »</p> <p>Cas des fromages industriels fabriqués avec du lait non standardisé en MG : l'étiquetage devra comporter la valeur annuelle moyenne, les professionnels le souhaitant pourront indiquer en outre la mention « au lait non standardisé »</p>
--	--	--

			<p>Cas particulier des fromages avec ingrédient(s) (fruits, par ex.) : La MG/PT indiquée est le rapport entre la quantité de MG (laitière et éventuellement non laitière – celle des noix par ex.) sur le poids total du produit (y compris le poids des ingrédients) ; il ne s’agit donc pas de la MG dans la partie lactée.</p> <p>Enfin, seule l’indication de la MG/PT reste obligatoire (éventuellement remplacée par l’étiquetage nutritionnel) ; cependant, la mention du G/S reste possible de façon facultative, en plus de l’indication de la MG/PT ou en plus du pavé nutritionnel. En cas d’une telle mention volontaire, le G/S indiqué reste une valeur minimum, explicitement indiquée comme telle (c’est un G/S et c’est un minimum). (cf. aussi commentaires de l’article 13)</p> <p>Par ailleurs, celui-ci sera à indiquer sur l’étiquetage des produits destinés aux pays qui l’exigent.</p> <p>Les exigences en matière d’indication du G/S des textes réglementaires suivants ne sont plus applicables (dans l’attente de la modification de ces textes) :</p> <ul style="list-style-type: none"> -loi du 2 juillet 1935 et -son décret d’application n° 70-559 du 23 juin 1970 en ce qui concerne les fromages préemballés et -son arrêté d’application du 22 Juin 1972 étiquetage des fromages préemballés (en outre dans l’attente de l’abrogation de cet arrêté, il convient de considérer que ses dispositions, toutes obsolètes, ne sont plus applicables)
<p>c) En cas d'adjonction d'un ou plusieurs des ingrédients prévus aux paragraphes b et c de l'article 7, une mention précisant la nature de cette addition.</p>			<p>Cette disposition a été supprimée ; elle n’imposait pas que la nature de cette adjonction figure dans la dénomination de vente</p> <p>Les règles générales d’étiquetage imposent toutefois une mention dans la liste des ingrédients, éventuellement avec l’indication du pourcentage si l’ingrédient est mis en avant dans la dénomination de vente ou par des représentations</p>

			graphiques ou si l'ingrédient est essentiel pour caractériser la denrée ou généralement associé à la dénomination de vente par le consommateur (règle du QUID : art R112-17 du code de la consommation)
d) Pour les fromages définis à l'annexe et fabriqués en France, la mention "fabriqué en ..." ou "fabriqué dans ..." suivie de l'indication du département ou de la région de fabrication.		Suppression de cette disposition (suite à la notification UE)	Cette mention n'est donc plus obligatoire sur les fromages définis. Cependant, elle reste possible, sur l'ensemble des produits couverts par ce décret, de façon facultative et volontaire.
	<u>C.- Les dénominations des produits mentionnés aux articles 8 et 9 doivent être inscrites en caractères très apparents de manière à être facilement visibles et lisibles dans les conditions habituelles de présentation.</u>	Précision (pour éviter toute confusion entre les différents produits définis par ce décret)	
Art 10 - L'étiquetage des fromages peut en outre comporter : a) L'indication de la teneur minimale en matière grasse pour 100 grammes de produit fini, donnée par la formule : "Y p. 100 (ou Y %) de matière grasse (ou mat. gr.) dans le produit fini".			Supprimé (changement global des dispositions relatives à l'indication de la matière grasse); voir article 12 B et commentaires correspondants
b) Le qualificatif : 1. "Maigre" lorsque le fromage renferme moins de 20 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. 2. "Allégé" pour les fromages n'ayant pas fait l'objet d'une addition de sucres et renfermant de 20 à moins de 30 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. 3. "Gras" ou "à pâte grasse", "crème" lorsque le fromage renferme de 50 à moins de 60 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète	Art. 13 - L'étiquetage des produits mentionnés au présent décret peut en outre comporter le <u>qualificatif ou la mention</u> :		Couvre un certain nombre de mentions facultatives que l'entreprise peut utiliser, de façon volontaire. Cette liste n'est pas exhaustive. L'indication du G/S n'est plus obligatoire; elle reste cependant possible, de façon facultative et volontaire, dans un but d'information des consommateurs (poursuite volontaire de la période de transition et d'explication) ou dans le cas d'étiquetage destiné à plusieurs pays. Dans le cas d'une telle indication volontaire, il s'agit du G/S minimum et l'étiquetage doit être suffisamment explicite pour bien distinguer les deux taux, sans induire le consommateur en erreur.

<p>dessiccation.</p> <p>4. "Fermier" ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué, selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.</p> <p>c) La mention :</p> <p>1. "0 p. 100 de matière grasse" lorsque le fromage est fabriqué avec du lait écrémé.</p> <p>2. "Double crème" lorsque le fromage renferme de 60 grammes à moins de 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.</p> <p>3. "Triple crème" lorsque le fromage renferme au moins 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation ;</p>	<p>1° « 0 p.100 de matière grasse » lorsque le fromage ou la spécialité fromagère est fabriqué avec du lait écrémé <u>et sans autre ajout de matière grasse</u> ;</p>	Précision	Cette mention doit correspondre aux dispositions du règlement européen sur les allégations nutritionnelles et de santé, pour l'allégation « sans MG » : max. 0,5 g / 100 g
	<p>2° « Maigre » lorsque le produit renferme moins de <u>10</u> grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation ;</p>	Alignement sur les valeurs Codex	Définition devenue obsolète compte tenu du règlement européen sur les allégations nutritionnelles et de santé : c'est celui-ci qui s'applique ; ainsi, pour les produits qui présentent un G/S inférieur à 10% : - Soit le produit renferme moins de 3 g de MG pour 100g : utiliser le qualificatif « à faible teneur en MG » - Soit le produit renferme plus de 3g de MG / 100g : voir dans ce cas si le qualificatif « allégé » peut être utilisé (cf. paragraphe suivant)
	<p>3° « Allégé » pour les fromages, les fromages fondus, les spécialités fromagères et les spécialités fromagères fondues n'ayant pas fait l'objet d'une addition de sucres et renfermant de <u>10</u> grammes à moins de 30 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation ;</p>		Définition devenue obsolète compte tenu du règlement européen sur les allégations nutritionnelles et de santé : c'est celui-ci qui s'applique.
	<p>4° « Crème » lorsque le fromage ou la spécialité fromagère renferme de <u>45</u> grammes à moins de 60 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation ;</p> <p>5° « Double crème » lorsque le fromage ou la spécialité fromagère renferme de 60 grammes à moins de 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation ;</p> <p>6° « Triple crème » lorsque le fromage ou la spécialité fromagère renferme au moins 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation;</p>	Suppression des termes « gras » et « à pâte grasse » non-usités Alignement sur les valeurs Codex	

	<p>7° « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. <u>Cependant, lorsqu'un système d'identification des produits est mis en place, l'affinage des fromages fermiers peut être réalisé en dehors de l'exploitation agricole ;</u></p>	<p>Complément à la définition du terme « fermier »</p>	<p>La nouvelle rédaction précise que l'affinage des fromages fermiers peut être conduit en dehors de la ferme ; ceci entérine des pratiques traditionnelles dans nombre de filières, notamment AOC (par ex. Reblochon, Saint-Nectaire, etc...).</p> <p>Lorsque toutes les opérations (y compris l'affinage) sont réalisées à la ferme, une mention facultative spécifique peut valoriser explicitement l'affinage à la ferme.</p>
	<p>8° « Fruitier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fruitière, pour autant que le fromage soit fabriqué dans les conditions et selon les techniques traditionnelles, quotidiennement ou bi-quotidiennement à partir de lait cru produit localement par des producteurs organisés pour la collecte, la fabrication ou la vente. Le lait est collecté ou apporté sur le lieu de transformation et issu de deux traites consécutives maximum. Le lait doit être emprésuré dans un délai n'excédant pas la fin de la demi-journée qui suit la dernière traite.</p>	<p>Ajout disposition « fruitier »</p>	
<p>4. "Au lait cru" lorsque le fromage est fabriqué exclusivement avec du lait chauffé à une température au plus égale à 40 °C.</p>	<p>Art. 14 - <u>Les produits mentionnés au présent décret portent, de manière visible et lisible, une indication relative aux traitements appliqués au lait ou à la crème mis en œuvre lors de leur fabrication, de la manière suivante :</u></p> <p>1° <u>Pour tous les produits autres que les fromages à pâte pressée cuite, les fromages de lactosérum, les fromages fondus, et les spécialités fromagères fondues, cette mention porte sur le traitement thermique subi par le lait mis en œuvre ; les mentions doivent être, selon le cas :</u></p>	<p>Nouvelle disposition : indication du traitement thermique subi par le lait</p>	<p>Il s'agit d'une indication obligatoire pour tous les produits préemballés ou non, portant ou non un signe de qualité (pour les produits sous signe de qualité, même lorsque leur cahier des charges n'autorise que la mise en œuvre d'un seul type de lait ou un seul type de procédé, la mention prévue par cet article reste obligatoire).</p> <p>La mention indiquée peut être portée dans la liste des ingrédients lorsque celle-ci existe. Dans ce cas, il suffit d'y préciser le type de lait et/ou de crème utilisé : lait pasteurisé, lait cru, lait microfiltré, etc...</p> <p>« au lait ou à la crème mis en œuvre » : A priori les autres ingrédients sont forcément chauffés</p>

	<p>a) <u>« Au lait cru »: pour les produits fabriqués à partir de lait non chauffé au-delà de 40°C, ni soumis à un traitement non thermique d'effet équivalent notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes ;</u></p> <p>b) <u>« Au lait pasteurisé »: pour les produits préparés à partir de lait chauffé à une température d'au moins 72°C pendant quinze secondes, ou toute combinaison équivalente ; le lait pasteurisé présente une réaction négative au test de la phosphatase ;</u></p> <p>c) <u>« Au lait thermisé – température inférieure à la pasteurisation »: pour les produits préparés à partir de lait chauffé à une température supérieure à 40°C et inférieure à 72°C pendant au moins quinze secondes ; le lait thermisé présente une réaction positive au test de la phosphatase ;</u></p> <p>d) <u>« Au lait pasteurisé (ou thermisé – température inférieure à la pasteurisation) et au lait cru X% minimum»: pour les produits préparés à partir d'un mélange de lait cru et de lait pasteurisé (ou thermisé) ;</u></p> <p>e) <u>« Au lait microfiltré »: pour les produits préparés à partir de lait écrémé traité par microfiltration et de crème ayant subi un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation, notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes, c'est-à-dire à au moins 80°C pendant quinze secondes ;</u></p> <p>f) <u>« Au lait microfiltré et au lait entier cru X% minimum» ou « Au lait microfiltré et à la</u></p>	<p>Cette indication doit rester factuelle, n'être ni positive, ni négative.</p> <p>Si plusieurs traitements sont appliqués successivement, la mention du traitement le plus drastique suffit.</p>
--	--	---

	<p><u>crème crue X% minimum» : pour les produits préparés à partir d'un mélange de lait écrémé microfiltré et de lait entier ou de crème crue ;</u></p> <p><u>Dans le cas d'une énumération, les différents types de lait utilisés sont mentionnés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.</u></p> <p><u>2° Pour les autres produits, la mention porte sur le traitement thermique appliqué au produit en cours de fabrication :</u></p> <p><u>a) Les fromages à pâte pressée dont le processus de fabrication inclut une cuisson à une température supérieure ou égale à 50°C doivent porter, indépendamment de leur dénomination de vente, la mention "fromage à pâte pressée cuite" ;</u></p> <p><u>b) La dénomination de vente des fromages fondus ainsi que les spécialités fromagères fondues, incluant le qualificatif "fondu", constitue la mention prévue au premier alinéa du présent article ;</u></p> <p><u>c) les fromages de lactosérum doivent porter, indépendamment de leur dénomination de vente, la mention "produit pasteurisé".</u></p>		<p>Pour les produits visés au § 1°, il faut comprendre que l'indication porte sur le lait et/ou la crème mis en œuvre, sans présager des traitements éventuels du caillé</p> <p>Lorsque le processus de fabrication inclut un chauffage mais à une température inférieure à 50°C, la seule indication à faire figurer est celle relative au traitement subi par la matière première et non par le caillé</p>
	<p><u>Art. 15.- Indépendamment de la mention obligatoire prévue à l'article 14, l'étiquetage des fromages à pâte pressée cuite peut, de façon facultative, comporter la mention « au lait cru », lorsque le fromage est exclusivement fabriqué à partir de lait cru tel que défini au a) du 1 de l'article 14.</u></p>	<p>Suite, mention facultative</p>	
<p>Article 11 - L'étiquetage des fromages fondus comporte, outre les mentions prévues par les articles R. 112-6 à R. 112-</p>	<p>Art. 16. - L'étiquetage des fromages fondus et des spécialités fromagères fondues comporte, outre les mentions prévues par les articles</p>	<p>Réorganisation des articles 16 et 17 : art 16 mentions obligatoires, art 17 mentions</p>	<p>Si indication facultative de l'espèce animale dont le lait est issu, elle suit les modalités prévues à l'article 12</p>

<p>2. "Double crème" lorsque le fromage fondu renferme de 60 grammes à moins de 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation ;</p> <p>3. "Triple crème" lorsque le fromage fondu renferme au moins 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation.</p>	<p>fondue », lorsque le produit renferme de 50 à moins de 60 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation ;</p> <p>2° « Double crème » lorsque le produit renferme de 60 grammes à moins de 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation;</p> <p>3° « Triple crème » lorsque le produit renferme au moins 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation.</p> <p>II.- Dans la dénomination “ fromage fondu ”, complétée le cas échéant par une des mentions prévues au I ci-dessus, le mot “ fromage ” peut être remplacé par le nom d'un fromage défini à l'annexe lorsque celui-ci constitue au moins 50 p. 100 des matières premières mises en œuvre.</p>	<p>Suppression de la disposition relative aux AO (suite à la notification UE)</p>	<p>Problème des fromages non définis à l'annexe, mais définis dans d'autres textes (y compris les réglementations étrangères) : ex. cheddar, edam, gouda, etc... Appliquer les règles générales d'étiquetage ; de plus, pour aider à l'appréciation souveraine des tribunaux, cette valeur de 50% peut servir de référence aux juges en cas de litige.</p> <p>A la demande de la Commission européenne, les dispositions spécifiques aux fromages AOC fondus ont été supprimées du décret. Cette demande ne se fondait pas sur le fond de la disposition mais sur l'inadéquation du vecteur juridique, le décret horizontal relatif aux fromages et spécialités fromagères ne faisant pas partie de la procédure nationale associée à la réglementation européenne des AOP et IGP. Le décret n'interdit pas pour autant la référence à une AOC dans le cas d'un fromage fondu, référence par contre interdite par l'article 18 pour les mélanges de fromages et spécialités fromagères fondues ou non.</p> <p>Il convient dès lors de préciser dans quelles conditions il est autorisé de faire référence au nom d'une AOC dans le cas d'un fromage fondu.</p>
--	---	---	--

			<p>La Commission européenne travaille sur un projet de règlement (révision du 510/2006) relatif à l'utilisation des AOC/IGP comme ingrédients dans d'autres denrées alimentaires.</p> <p>Dans l'attente du résultat de ces travaux, pour encadrer la possibilité donnée de faire référence à une AOC dans la dénomination d'un fromage fondu, on appliquera les règles générales d'étiquetage visant à ce que le consommateur ne soit pas induit en erreur. Dans ce cadre et dans la mesure où les observations de la Commission n'ont pas remis en cause le fond de la disposition figurant à l'article 11b2 du décret n°88-1206, ces éléments pourront servir, devant le juge, de référence quant aux usages loyaux et constants, non susceptibles d'induire le consommateur en erreur : dans la dénomination "fromage fondu", complétée le cas échéant par la mention prévue au paragraphe a ci-dessus, le mot "fromage" peut être remplacé par le nom d'une appellation d'origine lorsque la seule matière première utilisée est constituée du fromage bénéficiant de ladite appellation. Est toutefois autorisée l'addition de beurre et de crème, seuls ou en mélange, en quantité strictement nécessaire pour que le produit fini atteigne le taux minimum de matière grasse fixé par sa définition.</p>
	<p>Art. 18 - <u>En cas d'incorporation de fromage bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou d'une indication géographique protégée dans un des produits mentionnés aux articles 7, 8 ou 9, le nom de l'appellation d'origine contrôlée ou de l'indication géographique protégée ne peut figurer que dans la liste des ingrédients.</u></p>	Ajout	<p>Ne concerne pas les fromages fondus eux-mêmes, mais :</p> <ul style="list-style-type: none"> les mélanges et assemblages de fromages les spécialités fromagères les spécialités fromagères fondues
<p>Article 13 - L'étiquetage des fromages de lactosérum comporte, outre les mentions prévues par les articles R. 112-6 à R. 112-31 du code de la consommation susvisé, les</p>	<p>Art. 19. - L'étiquetage des fromages de lactosérum comporte, outre les mentions prévues par les articles R112-1 à R112-33 du code de la consommation, les indications</p>	<p>Actualisation avec le reste du décret (mise à jour selon le nouveau mode d'indication de la matière grasse)</p>	

<p>indications suivantes :</p> <p>a) La dénomination de vente doit être complétée par l'indication de la ou des espèces animales lorsque les matières premières proviennent d'une espèce autre que la vache ou de plusieurs espèces animales ;</p> <p>b) L'indication de la teneur minimale en matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation, dans les formes prévues au paragraphe b de l'article 9 ;</p> <p>c) En cas d'adjonction d'un ou de plusieurs des ingrédients prévus aux paragraphes b et c de l'article 7, une mention précisant la nature de cette addition.</p> <p>L'étiquetage des fromages de lactosérum peut comporter la mention de la teneur minimale en matière grasse pour 100 grammes de produit fini, dans les formes prévues au paragraphe a de l'article 10.</p>	<p>suivantes:</p> <p>1° La dénomination de vente complétée par l'indication de la ou des espèces animales, lorsque les matières premières proviennent d'une espèce autre que la vache ou de plusieurs espèces animales;</p> <p>2° La teneur en matière grasse dans les formes prévues au B de l'article 12;</p> <p>3° <u>La mention relative au traitement des matières premières mises en œuvre conformément à l'article 14.</u></p>		
<p>Article 14 - Lorsque les produits mentionnés au présent décret sont mis en vente sans emballage, les indications suivantes doivent être soit apposées en caractères indélébiles et très apparents sur la croûte des produits vendus entiers, soit inscrites sur une étiquette rigide placée sur chaque produit entier ou en morceaux, ou sur chaque lot de produits entiers ou en morceaux, un lot ne pouvant contenir que des produits auxquels s'applique la même dénomination :</p> <p>a) La dénomination de vente complétée, le cas échéant, par les mentions prévues aux paragraphes a des articles 9 et 13 ;</p> <p>b) L'indication de la teneur minimale en matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation, dans</p>	<p>Art. 20 - Lorsque les produits mentionnés au présent décret sont mis en vente sans emballage, les indications suivantes doivent être soit apposées en caractères indélébiles et apparents sur la croûte des produits vendus entiers, soit inscrites sur une étiquette rigide placée sur chaque produit entier ou en morceaux, ou sur chaque lot de produits entiers ou en morceaux, un lot ne pouvant contenir que des produits auxquels s'applique la même dénomination. Ces indications sont :</p> <p>1° La dénomination de vente complétée, le cas échéant, par les mentions prévues au I de l'article 12 et au 1 de l'article 19;</p> <p>2° L'indication de la teneur en matière grasse dans les formes prévues au II de l'article 12 ;</p>	<p>Actualisation avec le reste du décret</p>	<p>Lot : il s'agit du lot de commercialisation</p> <p>Erreur au 1° : il faut lire A au lieu de I</p> <p>Erreur au 2° : il faut lire B au lieu de II</p>

<p>les formes prévues au paragraphe b de l'article 9 ;</p> <p>c) Pour les fromages définis à l'annexe et fabriqués en France, l'indication du lieu de fabrication dans les formes prévues au paragraphe d de l'article 9.</p>	<p>3° L'une des mentions relatives au traitement des matières premières mises en œuvre prévues à l'article 14.</p>		
<p>Article 15 - Les mentions d'étiquetage prévues aux articles 9, 10, 11, 12, 13 et 14 ne sont pas exigées pour les produits visés au présent décret, autres que ceux définis à l'annexe, qui sont fabriqués et vendus au consommateur final par les producteurs agricoles ne traitant que les laits de leur propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.</p>	<p>Art. 21 – A l'exception des produits définis à l'annexe, les mentions d'étiquetage autres que celles figurant à l'article 14 ne sont pas exigées pour les produits mentionnés au présent décret lorsqu'ils sont fabriqués et vendus au consommateur final par les producteurs agricoles ne traitant que les laits de leur propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.</p>	Inchangé	<p>La mention du traitement subi par le lait est obligatoire</p> <p>Concerne la vente directe sur l'exploitation mais aussi sur les marchés (mais pas la vente collective en « panier paysan », ni les autres modes de vente similaires, ni la vente de produit fermiers dans un circuit de distribution autre que la vente directe)</p>
<p>Article 16 - Les formes traditionnelles décrites ci-après sont réservées exclusivement aux fromages de chèvre :</p> <p>a) Cylindre de 60 millimètres de diamètre au maximum et dont la longueur est comprise entre 10 et 20 centimètres ;</p> <p>b) Cylindre de 65 millimètres de diamètre au maximum, dit "bonde", et dont la hauteur est comprise entre 5 et 7 centimètres ;</p> <p>c) Pyramide et tronc de pyramide, quelles que soient la forme de la base ainsi que les dimensions de la base et de la hauteur.</p> <p>Toutefois, l'usage de la forme en bonde cylindrique reste admis pour les fromages traditionnellement fabriqués sous cette forme avec du lait de vache.</p>	<p>Art. 22 - Les formes traditionnelles décrites ci-après sont réservées exclusivement aux fromages de chèvre:</p> <p>1° Cylindre de 60 millimètres de diamètre au maximum et dont la longueur est comprise entre 10 et 20 centimètres;</p> <p>2° Cylindre de 65 millimètres de diamètre au maximum, dit " bonde ", et dont la hauteur est comprise entre 5 et 7 centimètres;</p> <p>3° Pyramide et tronc de pyramide, quelles que soient la forme de la base ainsi que les dimensions de la base et de la hauteur.</p> <p>Toutefois, l'usage de la forme en bonde cylindrique reste admis pour les fromages traditionnellement fabriqués sous cette forme avec du lait de vache.</p>	Inchangé	
<p>Article 17 - L'exploitant d'une entreprise</p>		Suppression (obsolète)	

<p>procédant à la fabrication des fromages fondus mis en vente avec une appellation d'origine doit en faire la déclaration au préfet du ou des départements où sont situés ses établissements.</p> <p>Ledit exploitant est également soumis, pour ces produits, à la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties, par espèce de fromage.</p> <p>Les conditions d'application du présent article sont fixées par arrêté conjoint des ministres chargés de la consommation et de l'agriculture.</p>			
<p>Article 18 - Les dispositions du présent décret ne font pas obstacle aux règles particulières de fabrication, de composition, de dénomination et d'étiquetage auxquelles sont soumis les fromages bénéficiant d'une appellation d'origine.</p> <p>Toutefois, les dispositions des b et d de l'article 9, du b de l'article 13 ainsi que du b de l'article 14 ne leur sont pas applicables.</p>	<p>Art. 23 - Les dispositions du II de l'article 12 et du 2 des articles 19 et 20 ne sont pas applicables aux fromages bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou d'une indication géographique protégée. Toutefois, dans le cas d'une apposition volontaire de la teneur en matière grasse, celle-ci doit être conforme aux dispositions du présent décret.</p>	<p>Actualisation</p>	<p>L'indication de la teneur en matière grasse n'est pas obligatoire pour les AOC/IGP</p> <p>Erreur : il faut lire « les dispositions du B de... » au lieu de « les dispositions du II de... »</p>
	<p>Art. 24 - Des arrêtés des ministres chargés de la consommation et l'agriculture fixent, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent décret.</p>		
<p>Article 18 bis - Les produits visés au présent décret légalement fabriqués ou commercialisés et conformes aux usages loyaux dans les autres Etats membres de l'Union européenne et les pays signataires de l'accord sur l'Espace économique européen sont librement commercialisés sur le territoire français.</p>	<p>Art. 25 – Les produits entrant dans le champ d'application du présent décret, légalement fabriqués ou commercialisés et conformes aux usages loyaux dans les autres États membres de la Communauté européenne ou parties à l'accord sur l'Espace économique européen et en Turquie, peuvent être commercialisés sur le territoire français. Toutefois, pour ces produits, il est interdit d'utiliser l'une des dénominations prévues au présent décret et à son annexe pour désigner un produit qui s'écarte tellement, quant à sa composition ou à sa fabrication, du</p>	<p>Clause de reconnaissance mutuelle : clause du décret foie gras, acceptée par la Commission européenne</p>	

	produit tel que défini au présent décret, qu'il ne saurait être considéré comme relevant de la même catégorie de produits.		
	Art. 26 – Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, vendre ou distribuer à titre gratuit les produits ne satisfaisant pas aux dispositions du présent décret. Les infractions à ces dispositions sont punies des peines prévues à l'article L.214-2 du code de la consommation.	Infractions et peines	
Article 19 - Le décret n°53-1048 du 26 Octobre 1953 portant application, en ce qui concerne les fromages de la loi du 1 ^{er} Août 1905 sur la répression des fraudes et de la loi du 2 Juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait est abrogé	Art. 27 - Le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services et de la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce qui concerne les fromages est abrogé à compter de l'entrée en vigueur du présent décret, dans les conditions prévues à l'article 28. Toutefois, la partie de l'annexe au décret du 30 décembre 1988 susmentionné relative au gruyère est abrogée à compter de la publication du présent décret.	Article d'abrogation	Cette partie est abrogée avant l'ensemble du décret du 30/12/1988 pour tenir compte de la parution du décret AOC « Gruyère » (28/3/2007)
	Art. 28 - Le présent décret entre en vigueur le premier jour du deuxième mois suivant sa publication.	Fixe la date d'entrée en vigueur	Le décret est entré en vigueur le 1 ^{er} juin 2007 Nonobstant cette date du 1 ^{er} juin 2007 où le décret devient applicable, les entreprises disposent d'une durée ne pouvant pas dépasser la fin de l'année 2007 pour écouler les étiquettes des produits qui ne seraient pas conformes aux dispositions de ce décret. En cas de difficulté particulière (petites séries, PME, producteurs fermiers, etc...), la Dgccrf examine au cas par cas des demandes de prolongation de ce délai.

<p>Article 20 - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'agriculture et de la forêt, le ministre de la solidarité, de la santé et de la protection sociale, porte-parole du Gouvernement, et le secrétaire d'Etat auprès du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé de 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.</p>	<p>Art. 29 - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de la santé et des solidarités et le ministre de l'agriculture et de la pêche, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.</p>	<p>Exécution</p>	
<p>ANNEXE</p>	<p>ANNEXE</p>	<p>L'<i>annexe</i> a été mise à jour afin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - corriger l'erreur relative à l'extrait sec du Saint-Marcellin - définir plusieurs fromages et une spécialité fromagère fondue <ul style="list-style-type: none"> • Saint-Félicien • Saint-Florentin • Brillat-Savarin • Cabécou • Cancoillotte) - introduire les dispositions relatives à l'emmental « affinage de tradition » - introduire de nouvelles dispositions relatives aux produits destinés à une transformation ultérieure (ajout de 	<p>*ATTENTION : Des erreurs se sont glissées :</p> <p>MINI SAINT-PAULIN : il faut lire 20g. max. et non pas 20 Kg max. (erreur éditoriale dans le décret)</p> <p>EMMENTAL : dans la définition de l'Emmental : il faut lire 1m de diamètre et non pas 1m de hauteur (erreur éditoriale dans le décret)</p> <p>PETIT-SUISSE : 2 valeurs de G/S sont prévues par le décret : 40 et 60%. Bien qu'il s'agisse de valeurs minimum, des valeurs intermédiaires ne sont pas possibles.</p> <p>CABECOUCO : il apparaît que certains Cabécous (dont les producteurs ne s'étaient pas manifestés pendant la genèse du décret) ne correspondent pas à la définition du décret. Une solution devra être trouvée pour permettre le maintien de leur commercialisation. Il s'agit notamment du « Cabécou d'Autan »</p> <p>Dans l'attente d'une modification du décret lui-même qui sera indispensable pour régulariser la situation, les critères suivants peuvent être admis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - poids minimum : 28g à la sortie de l'atelier - diamètre : 50 à 60 mm

		<p>format), uniquement pour la Raclette, la Mimolette, le Saint-Paulin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - hauteur : 10 à 30 mm - ES : 14g min. par fromage - G/S : 40% min. - Forme : cylindre plat à bords droits ou arrondis <p>*G/S</p> <p>-Pour le Saint-Marcellin, le taux de matière grasse sur extrait sec (G/S) prévu est : 40à 65%, ce qui signifie que le G/S, valeur minimum, peut osciller entre 40 et 65% mais sans jamais dépasser 65%</p> <p>-Pour les autres fromages définis, un seul taux G/S (x) est prévu dans le tableau, il s'agit d'une valeur minimum. Toutefois, même s'il s'agit d'un minimum, le taux réel de G/S ne devrait excéder largement la valeur prévue donc, selon les usages, ne devrait pas dépasser 1.1x+2</p>
<p>Glossaire : MG : matière grasse ES : extrait sec G/S : gras/sec c'est-à-dire taux de matière grasse par rapport à l'extrait sec MG/PT : matière grasse sur poids total du produit fini</p>			