

Le 27 novembre 2013

DECRET

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

NOR: ECOC0750331D

Version consolidée au 1 janvier 2014

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu le règlement (CEE) n° 2081/92 modifié du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 214-1, L. 214-2 et R. 112-1 à R. 112-33 ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 640-2 et L. 641-2 ;

Vu le décret du 15 avril 1912 modifié pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de la charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves ;

Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifié par le décret n° 98-390 du 19 mai 1998 et par le décret n° 99-242 du 26 mars 1999 ;

Vu le décret n° 2001-725 du 31 juillet 2001 relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine, modifié par le décret n° 2004-187 du 26 février 2004 ;

Vu les avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 7 novembre 2003 et du 30 mai 2005 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Chapitre Ier : Définitions et dénominations.

Article 1 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 2

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.

La dénomination "fromage" peut également être utilisée pour tout produit issu de fromages tels que définis à l'alinéa précédent et aux articles 2 et 3, par mélange ou assemblage entre eux ou avec des matières premières laitières mentionnées à l'alinéa précédent, pour autant que ce produit n'incorpore pas d'autres ingrédients que ceux qui sont autorisés dans ces fromages par l'article 10.

La teneur minimale en matière sèche du produit ainsi défini doit être de 23 grammes pour 100 grammes de fromage.

Article 2 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 3

La dénomination "fromage blanc" est réservée à un fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, a subi une fermentation principalement 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 du troisième alinéa de l'article 1er, la teneur minimale en matière sèche des fromages définis au présent article peut être abaissée, sauf dispositions spécifiques prévues à l'annexe (1), 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.

NOTA:

(1) Annexe non reproduite, voir le fac-similé.

Article 3 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 4

La dénomination “bleu” est réservée à un fromage affiné, à pâte légèrement salée, éventuellement malaxée, et persillée en raison de la présence de moisissures internes de couleur bleu-vert à blanc-gris.

Article 4 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 5

La dénomination “fromage fondu” est réservée au produit obtenu par la fonte et l'émulsification, à l'aide de la chaleur (à une température d'au moins 70° C pendant 30 secondes ou toute autre combinaison équivalente), de fromage ou d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers. Le fromage fondu présente une teneur minimale en matière sèche de 40 grammes pour 100 grammes de produit fini.

Par dérogation aux dispositions du premier alinéa, un fromage fondu allégé en matière grasse et dont la dénomination “fromage fondu” est complétée sur l'étiquetage d'une mention faisant état de cet allègement en matière grasse présente une teneur minimale en matière sèche de 30 grammes pour 100 grammes de produit fini.

Article 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.

Article 6 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 6

Les dénominations énumérées à l'annexe sont réservées aux produits qui y sont définis.

Article 8 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 7

La dénomination “spécialité fromagère” est réservée au produit laitier autre que ceux définis aux articles 1er à 5, fermenté ou non, affiné ou non, préparé à partir des matières premières énumérées à l'article 1er auxquelles d'autres matières provenant exclusivement du lait peuvent être ajoutées, utilisées seules ou en mélange. Ce produit est obtenu :

1° Soit 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 ;

2° Soit par d'autres techniques de fabrication entraînant leur coagulation, partielle ou totale, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques similaires.

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.

La dénomination "spécialité fromagère" est également utilisée pour les produits issus 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 ou avec des matières premières provenant exclusivement du lait mentionnées au présent article.

Article 9 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 8

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.

Par dérogation aux dispositions du premier alinéa, une spécialité fromagère fondue allégée en matière grasse et dont la dénomination "spécialité fromagère fondue" est complétée sur l'étiquetage d'une mention faisant état de cet allègement en matière grasse présente une teneur minimale en matière sèche de 20 grammes pour 100 grammes de produit fini.

Article 9-1 (différé)

· Créé par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 9

La dénomination "fromage fermier" ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage 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. Lorsque l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation, l'étiquetage comporte les mentions prévues au 5° du A de l'article 12.

Sans préjudice de la réglementation applicable aux fromages bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine au sens de l'article L. 640-2 du code rural et de la pêche maritime, le terme "fromage" peut être remplacé, dans la dénomination "fromage fermier", par le nom d'un fromage défini au présent décret, d'une appellation d'origine, d'une indication géographique protégée ou par un nom de fantaisie, sous réserve, dans ce dernier cas, que la dénomination "fromage" figure sur l'étiquetage.

Chapitre II : Traitements et additions autorisés.

Article 10 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 10

Sauf dispositions contraires définies à l'annexe, peuvent être utilisés lors de la fabrication des produits définis aux articles 1er à 9-1 un ou plusieurs des produits suivants :

1° Sel et substituts du sel ;

2° Epices, aromates et plantes aromatiques ;

3° Dans les produits autres que les bleus définis à l'article 3 et les produits définis à

l'annexe :

- a) Extraits d'arômes ainsi qu'arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes autorisés par le règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE ;
- b) Dans une limite de 30 % 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 ;
- c) Vitamines et minéraux et autres substances à but nutritionnel et physiologique conformes au règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 modifié concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires et au décret n° 2006-1264 du 16 octobre 2006 modifié relatif aux vitamines, substances minérales et autres substances employées dans la fabrication des denrées alimentaires ;
- 4° Lait, babeurre, partiellement ou totalement déshydratés, préparations de protéines d'origine laitière, y compris les caséines et caséinates. 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'article 6 et à l'annexe et de plus de 10 grammes pour les autres produits définis aux articles 1er, 2, 3 et 5 ;
- 5° Présure et enzymes coagulantes conformes, d'une part, au règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) n° 258/97 et, d'autre part, à l'article 5 du décret n° 2011-949 du 10 août 2011 modifiant le code de la consommation en ce qui concerne les additifs, les enzymes et les arômes destinés à l'alimentation humaine ;
- 5°-1 Cultures de bactéries, de levures et de moisissures dont l'innocuité est démontrée par l'usage ou, pour les nouvelles cultures, évaluée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail ;
- 6° Eau ;
- 7° Pour l'enrobage des produits autres que râpés ou moulus :
céréales, protéagineux ou oléagineux, fibres, sous diverses formes ;
- 8° Auxiliaires technologiques dont la liste et les conditions d'emploi sont fixées par arrêté pris en application du décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine ;
- 9° Additifs dont la liste et les conditions d'emploi sont fixées par le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 modifié sur les additifs alimentaires ;
- 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 ;
Pour les fromages bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée, les produits mentionnés aux 2° à 10° ne peuvent être employés que dans les conditions prévues par les règles particulières de fabrication des fromages sous signes d'identification de la qualité et de l'origine.
Pour les fromages définis à l'article 9-1, les produits mentionnés aux 1° à 10° peuvent être employés sous réserve du respect des techniques traditionnelles inhérentes à ce type de fromages.

11° 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 20 g/kg de produit fini, seul ou combinés ou en combinaison avec les stabilisants ou épaississants autorisés en tant qu'additifs.

12° Amidon et amidons modifiés, dans les fromages vendus sous forme râpée, moulue ou en poudre, en tant qu'anti-mottant, par addition au fromage râpé et non au fromage lui-même, dans la limite de 20 g/kg. Le fromage, avant râpage et adjonction de ces substances, respecte l'ensemble des critères de sa définition réglementaire, notamment en extrait sec et matière grasse.

Article 11 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 11

La conservation par maintien à une 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 ou d'une indication géographique protégée, cette pratique est autorisée uniquement dans les conditions prévues par leurs règles particulières de fabrication.

Chapitre III : Etiquetage.

Article 12 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 12

L'étiquetage des fromages autres que ceux énumérés aux articles 4 et 5 et celui des spécialités fromagères comportent, outre les dispositions et mentions prévues par les articles R. 112-1 à R. 112-31 du code de la consommation, les indications suivantes :

A. - La dénomination de vente est complétée par :

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 fabriqués au 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 ;

2° La mention " Au lait de mélange " pour les produits fabriqués à partir de matières premières laitières provenant d'au moins deux espèces animales ; cette mention peut être remplacée par l'indication des matières premières laitières utilisées, par espèce animale, 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 % de l'extrait sec du mélange. Ces mentions sont complétées par une indication sur l'étiquetage des matières premières laitières par espèce animale, par ordre décroissant d'importance pondérale dans l'extrait sec et accompagnée de leur pourcentage relatif ou tout au moins d'un pourcentage minimum.

Lorsque le fromage ou la spécialité fromagère est préparé avec un mélange de matières premières laitières provenant de la chèvre et de la vache, dont au minimum 50 % 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 ;

3° Pour les fromages définis à l'article 2 et les spécialités fromagères non affinées, la mention :

a) " Contient plus de 82 % 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 ;

b) " Contient plus de 85 % 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 ;

4° En cas d'addition d'arôme de fromages ou d'arômes d'autres produits laitiers, le qualificatif " aromatisé ", suivi des mots : " saveur fromage " ou " goût fromage " ou du nom du ou des autres produits laitiers utilisés. Ces dispositions ne s'appliquent pas lorsque des produits laitiers eux-mêmes sont utilisés à des fins aromatiques ou lorsque l'aromatisation est réalisée au moyen d'arômes naturels obtenus à partir de matières premières strictement laitières.

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.

5° La mention " fabriqué à la ferme puis affiné par l'établissement " suivie du nom de l'affineur, dans le cas des fromages fermiers tels que définis à l'article 9-1 mais dont la phase d'affinage a été réalisée en dehors de l'exploitation agricole. Cette mention suit immédiatement la dénomination " fromage fermier ". La taille des caractères de ces mentions est identique.

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 le produit comporte un étiquetage nutritionnel incluant l'indication de la teneur en lipides pour 100 grammes.

Pour les fromages élaborés avec un lait n'ayant pas subi d'écémage ni de standardisation en matière grasse, notamment les produits fermiers, la mention " au lait entier " peut remplacer l'indication de la teneur en matière grasse.

Pour les fromages élaborés avec un lait ayant subi un écémage partiel, sans standardisation de la matière grasse, cette mention peut être remplacée par la mention : " au lait partiellement écémé ".

Pour les fromages élaborés avec un lait n'ayant pas subi d'écémage ni de standardisation en matière grasse et n'ayant pas subi de traitement thermique, les deux mentions peuvent être remplacées par l'indication : " au lait cru entier ".

Toutefois, dans le cas d'une apposition volontaire de la teneur chiffrée du taux de matière

grasse sur un fromage élaboré avec un lait n'ayant pas subi de standardisation en matière grasse, le taux de matière grasse est indiqué dans les formes prévues au premier alinéa.

Article 13 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 13

L'étiquetage des produits définis au présent décret peut en outre comporter toute allégation conforme au règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 modifié concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires ainsi que les mentions suivantes :

1° (Abrogé)

2° (Abrogé)

3° (Abrogé)

4° " Crème " lorsque le fromage ou la spécialité fromagère renferme de 45 grammes à moins de 60 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation ;

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 ;

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 ;

7° (Abrogé)

8° " Fruitière " 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 biquotidiennement, 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.

NOTA:

(1) : Le Conseil d'Etat, par décision n° 307014, en date du 28 octobre 2009, a annulé la deuxième phrase de l'article 13 du décret n° 2007-628 du 27 avril 2007.

Article 14 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 14

L'étiquetage des produits mentionnés au présent décret porte, de manière visible et lisible, dans le même champ visuel que la dénomination de vente ou dans la liste des ingrédients, une indication relative aux traitements appliqués au lait ou à la crème mis en œuvre lors de leur fabrication, selon qu'ils appartiennent aux catégories décrites au 1° ou au 2° :

1° 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 ou la crème mis en œuvre ; les mentions doivent être, selon le cas :

a) " [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 ;

b) " [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 ;

c) " [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 ;

d) " [lait] pasteurisé ou thermisé-température inférieure à la pasteurisation et [lait] cru X % minimum " : pour les produits préparés à partir d'un mélange de lait cru et de lait pasteurisé (ou thermisé) ;

e) " [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 ;

f) " [lait] microfiltré et [lait] entier cru X % minimum ou [lait] microfiltré et [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.

Dans le cas d'une énumération, les différents types de lait utilisés sont mentionnés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale ;

2° Pour les autres produits, la mention porte sur le traitement thermique appliqué au produit en cours de fabrication :

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 " ;

b) Le qualificatif " fondu " dans le cas des dénominations de vente des fromages fondus et spécialités fromagères fondues satisfait à l'obligation mentionnée au premier alinéa du présent article ;

c) Les fromages de lactosérum doivent porter, indépendamment de leur dénomination de vente, la mention " produit pasteurisé " ou " produit cuit " ou " produit ayant subi une cuisson au moins équivalente à une pasteurisation ".

Article 15

Indépendamment de la mention obligatoire prévue à l'article 14, l'étiquetage des fromages à pâte pressée cuite comporte, de façon facultative, 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.

Article 16 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 15
L'étiquetage des fromages fondus et des spécialités fromagères fondues comporte, outre les mentions prévues par les articles R. 112-1 à R. 112-31 du code de la consommation, l'indication de la teneur en matière grasse dans les formes prévues au B de l'article 12.

Article 17 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 16

I. - L'étiquetage des fromages fondus et des spécialités fromagères fondues peut en outre comporter les mentions suivantes :

1° " Crème de... " précédant la dénomination " fromage fondu " ou " spécialité fromagère fondue ", lorsque le produit renferme de 50 à moins de 60 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation ;

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 ;

3° " Triple crème " lorsque le produit renferme au moins 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation.

II. - Dans la dénomination " fromage fondu ", complétée le cas échéant, par une des mentions prévues au I, le mot : " fromage " peut être remplacé par le nom d'un fromage défini à l'annexe ou dans une norme internationale lorsque celui-ci constitue au moins 50 % du poids total des matières premières laitières mises en œuvre.

Article 19 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 17

L'étiquetage des fromages de lactosérum comporte, outre les mentions prévues par les articles R. 112-1 à R. 112-31 du code de la consommation, les indications suivantes :

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 ;

2° La teneur en matière grasse dans les formes prévues au B de l'article 12 ;

3° La mention relative au traitement des matières premières mis en oeuvre conformément à l'article 14.

Article 20 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 18

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 :

1° La dénomination de vente complétée, le cas échéant, par les mentions prévues au A de l'article 12 et au 1° de l'article 19 ;

2° L'indication de la teneur en matière grasse dans les formes prévues au B de l'article 12 ;

3° L'une des mentions relatives au traitement des matières premières mis en oeuvre prévues à l'article 14 ;

4° La mention d'étiquetage prévue au 5° du A de l'article 12 dans le cas d'un fromage fermier dont l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation.

Chapitre V : Dispositions particulières.

Article 22

Les formes traditionnelles décrites ci-après sont réservées exclusivement aux fromages de chèvre :

1° Cylindre de 60 millimètres de diamètre au maximum et dont la longueur est comprise entre 10 et 20 centimètres ;

2° Cylindre de 65 millimètres de diamètre au maximum, dit " bonde ", et dont la hauteur est comprise entre 5 et 7 centimètres ;

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.

Toutefois, l'usage de la forme en bonde cylindrique reste admis pour les fromages traditionnellement fabriqués sous cette forme avec du lait de vache.

Article 23 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 19

Les dispositions du B 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.

Article 24

Des arrêtés des ministres chargés de la consommation et de l'agriculture fixent, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent décret.

Article 25 (différé)

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 20
Les produits légalement fabriqués ou commercialisés dans un autre Etat membre de l'Union européenne ou en Turquie ou légalement fabriqués dans un autre Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen ne sont pas soumis aux exigences du présent décret. Sans préjudice de l'application du règlement (CE) n° 764/2008 du Parlement européen et du Conseil du 9 juillet 2008 établissant les procédures relatives à l'application de certaines règles techniques nationales à des produits commercialisés légalement dans un autre Etat membre et abrogeant la décision n° 3052/95/CE ou du respect d'une procédure analogue pour les autres Etats parties à l'accord sur l'Espace économique européen ainsi que pour la Turquie, ces produits peuvent être importés et commercialisés en France avec l'une des mentions prévues au présent décret ou des mentions analogues.

Article 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.

Article 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 28

Le présent décret entre en vigueur le premier jour du deuxième mois suivant sa publication.

Article 29

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le ministre de la santé et des solidarités sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe

· Modifié par Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 21

Dénomination et caractéristiques de certains fromages et spécialités fromagères

CATÉGORIES	DÉNOMINATIONS	ORIGINE du lait	DESCRIPTION du produit	FORME dimensions poids	G/S (min.) (%)	MS (min.) (%)	CARACTÉRISTIQUES particulières
Fromages blancs frais.	Demi-sel	Lait de vache	Pâte homogène salée à 1,5 % environ.		40	30	
	Petit-suisse	Lait de vache	Pâte homogène.	Cylindrique 30 grammes ou 60 grammes.	40 60	23 30	
	Faisselle ou fromage frais en faisselle	Toutes espèces animales L'espèce animale sera précisée	Caillé principalement lactique fragmenté, en cours d'égouttage dans un panier percé au moins			L'extrait sec total (fromage + lactosérum) doit être supérieur ou égal à :	

		sur l'étiquetage si autre que la vache	sur toute la surface de ses côtés, avec son lactosérum			- 14 % du poids nominal étiqueté, si le G/S du fromage est supérieur ou égal à 20 % - 10 % du poids nominal étiqueté, si le G/ S du fromage est inférieur à 20 %	
Fromages à pâte molle :	Brie	Lait de vache	Pâte légèrement salée avec	Cylindre plat de 22 à 37 centimètres de	40	44	Affiné.

fromages affinés ou non ayant éventuellement subi, indépendamment de la fermentation lactique, d'autres fermentations et dont la pâte n'est ni cuite ni pressée.			moisissures superficielles.	diamètre.			
	Petit brie	Lait de vache	Pâte légèrement salée avec moisissures superficielles.	Cylindre plat de 14 à 22 centimètres de diamètre.	40	44	Affiné.
	Pointe de brie	Lait de vache	Pâte légèrement salée avec moisissures superficielles.	Secteur découpé d'un brie selon un plan ou des plans passant par l'axe du cylindre ou moulé dans cette forme	40	44	Affiné.
	Camembert	Lait de vache	Pâte légèrement salée avec moisissures superficielles.	Cylindre plat de 10,5 à 11 centimètres de diamètre	40	110 g par pièce	Affiné.
	Petit camembert	Lait de vache	Pâte légèrement salée avec moisissures	Cylindre plat de 8 à 8,5 centimètres de diamètre.	40	60 g par pièce	Affiné.
	Carré de l'est	Lait de vache	Pâte légèrement salée, non malaxée avec moisissures superficielles.	Carré de 8,5 à 11 centimètres de côté, 100 à 300 grammes.	40	44	Affiné.
	Grand carré de l'est	Lait de vache	Pâte légèrement	Carré de 18 à 21 centimètres	40	44	Affiné.

			salée, non malaxée avec moisissures superficielles.	de côté , 800 à 1200 grammes.			
Petit carré de l'est	Lait de vache	Pâte légèrement salée, non malaxée avec moisissures superficielles.	Carré de 6,5 à 7,5 centimètres de côté, 125 à 160 grammes.	40	44	Affiné.	
Coulommiers	Lait de vache	Pâte légèrement salée, non malaxée avec moisissures superficielles.	Cylindre plat de 12,5 à 15 centimètres de diamètre.	40	140 g par pièce	Affiné.	
Saint-marcellin	Lait de vache	Pâte à dominante lactique légèrement salée, non malaxée avec moisissures superficielles.	Cylindre à bords arrondis d'un diamètre de 7 centimètres environ, 2 à 2,5 centimètres de hauteur, 80 grammes au moins.	40 à 65	40	Affiné, sans adjonction d'épices, d'aromates et de colorants.	
Saint-félicien	Lait de vache	Pâte à dominante lactique légèrement salée, onctueuse, non malaxée, avec moisissures	Cylindre de 8 à 12 centimètres de diamètre, de 2,5 à 3,5 centimètres de hauteur, 150 à 220 grammes.	50	35	Affiné, sans adjonction d'épices, d'aromates ou de colorants.	

			superficielles, moulée en moules individuels ou en blocs moule.				
	Saint-florentin	Lait de vache	Pâte légèrement salée, avec ou sans moisissures superficielles	Cylindre plat de 9 à 11 centimètres de diamètre et 3 à 4 centimètres de hauteur.	40	24	Affiné ou non. Lorsqu'il est vendu affiné, le fromage doit porter le qualificatif affiné .
	Brillat-savarin	Lait de vache	Pâte légèrement salée, avec ou sans moisissures superficielles.	Cylindre plat de 11 à 14 centimètres de diamètre, 4 à 7 centimètres d'épaisseur; poids minimum : 500 grammes ou cylindre plat de 6 à 10 centimètres de diamètre, 3 à 6 centimètres d'épaisseur : 100 à 300 grammes.	72	40	Affiné ou non. Lorsqu'il est vendu affiné, le fromage doit présenter une croûte blanche à blanchâtre, à moisissures superficielles et porter le qualificatif affiné. Le fromage vendu non affiné peut incorporer des épices et aromates ainsi que des denrées alimentaires destinées à lui conférer une saveur caractéristique.
Fromages à pâte ferme ou demi-ferme :	Emmental	Lait de vache	Pâte ferme, cuite au min. à 50 °C, pressée et salée en surface ou en	Meule de 70 centimètres à 1 mètre de diamètre, hauteur de	45	60	Affinage de six semaines à compter de la date de fabrication. La mention affinage de tradition peut être utilisée conjointement avec la dénomination de vente

fromages affinés ayant subi, indépendamment de la fermentation lactique, d'autres fermentations et dont la pâte est soit cuite, soit pressée, soit cuite et pressée.			saumure ; de couleur ivoire à jaune pâle, présentant des ouvertures de dimensions allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix.	talon de 13 à 25 centimètres, 60 à 130 kilogrammes ou bloc de 40 kilogrammes minimum.			pour le fromage en meule, préparé à partir des ingrédients mentionnés aux articles 1er et 10, à l'exclusion des protéines de sérum, affiné au moins pendant sept semaines. Pendant cette période, le fromage doit être à nu à l'air libre dès qu'il est placé à une température supérieure à 16 °C. Sa durée d'affinage à nu à l'air libre est de trois semaines au moins de manière à ce qu'il présente une croûte dure et sèche de couleur jaune dorée à brun clair. Sa teneur en matière sèche doit être au minimum de 62 %. En outre, les portions découpées et préemballées d'un poids supérieur à 30 grammes doivent comporter une partie croûtée sur au moins une face.
	Mimolette ou mimolette jeune	Lait de vache	Pâte pressée demi-dure à dure ; de couleur orangée à rougeâtre ; à grains lavés et réchauffés en cuve; à caillé découpé, moulé par pression et salé	Forme de sphère de 20 centimètres de diamètre avec pôles légèrement aplatis, 2 à 4 kilogrammes ou, lorsque le fromage n'est pas destiné à être présenté	40	54	Affinage de six semaines à compter de la date de fabrication. Les mentions suivantes peuvent être employées selon la durée d'affinage : demi-vieille ou demi-étuvée : six mois ; vieille ou étuvée : douze mois.

			en saumure; croûte sèche, dure, de couleur jaune orangée à brun clair, pouvant présenter des zones ou des tâches grisâtres.	en l'état au consommateur final, sous forme de blocs d'un poids minimum de 2 kilogrammes.			
	Fromage à raclette ou raclette	Lait de vache	Pâte pressée, non cuite, à caillé divisé, à grains lavés salés en saumure ; de couleur blanche à jaune paille ; lisse, ferme avec quelques ouvertures à la coupe ; croûte fine avec morge non enrobée, de couleur jaune dorée à brun clair, pouvant présenter des zones ou des tâches grisâtres.	Meule de 28 centimètres à 36 centimètres de diamètre, hauteur de talon de 5,5 à 7,5 centimètres, 4,5 à 7 kilogrammes ou bloc parallélépipédique de 28 à 40 centimètres de côté, de 5,5 à 7,5 centimètres de hauteur, 4,5 à 9 kilogrammes.	45	53	Affinage de huit semaines minimum à compter de la date de fabrication.

			La croûte peut être enlevée après la durée d'affinage définie.				
	Petit fromage à raclette ou petite raclette	Lait de vache	Pâte pressée, non cuite, à caillé divisé, à grains lavés salés en saumure ; de couleur blanche à jaune paille ; lisse, ferme avec quelques ouvertures à la coupe ; croûte fine avec morge non enrobée, de couleur jaune dorée à brun clair, pouvant présenter des zones ou des tâches grisâtres.	Meule de 22 centimètres à 24 centimètres de diamètre, hauteur de talon de 5,5 à 7,5 centimètres, 2,5 à 3,5 kilogrammes ou bloc parallèpipédique de 22 à 24 centimètres de côté, de 5,5 à 7,5 centimètres de hauteur, 2,5 à 3,5 kilogrammes.	45	53	Affinage de huit semaines minimum à compter de la date de fabrication.
	Saint-paulin	Lait de vache	Pâte pressée, demi-ferme, non cuite et légèrement salée.	Meule de 20 centimètres de diamètre, hauteur de talon de 4 à 7 centimètres,	40	44	

				ou, lorsque le fromage n'est pas destiné à être présenté en l'état au consommateur final, sous forme de bloc d'un poids minimum de 2 kilo grammes.			
	Petit saint-paulin	Lait de vache	Pâte pressée, demi- ferme, non cuite et légèrement salée.	Meule de 8 à 13 centimètres diamètre, hauteur de talon de 3 à 4,5 centimètres.	40	44	
	Mini saint-paulin	Lait de vache	Pâte pressée, demi- ferme, non cuite et légèrement salée.	Sphère aplatie d'un poids maximum de 20 grammes.	40	44	
Fromages de chèvre.	Chabichou	Lait de chèvre	Pâte molle obtenue par coagulation, principalement lactique, non cuite, légèrement salée avec moisissures superficielles.	Cylindre de 65 millimètres de diamètre au maximum, dit bonde , et dont la hauteur est comprise entre 5 et 7 centimètres.	45	40 g par pièce	Affiné.
	Crottin	Lait de	Pâte molle	Cylindre de 4	45	40	Affiné.

		chèvre	obtenue par coagulation, principalement lactique avec moisissures superficielles.	à 6 centimètres de diamètre et de 3 à 5 centimètres de hauteur et d'un poids minimum de 60 grammes.			
	Sainte-maure	Lait de chèvre	Pâte molle obtenue par coagulation, principalement lactique et apport d'une faible quantité d'enzymes autorisées ; non cuite, légèrement salée avec moisissures superficielles.	Cylindre de 60 mm de diamètre au maximum, et dont la longueur est comprise entre 10 et 20 centimètres.	45	90 g par pièce	Affiné.
	Cabécou	Lait de chèvre	Pâte molle obtenue par coagulation principalement lactique, non légèrement salée, avec moisissures et levures superficielles.	Cylindre plat à bords droits ou arrondis, d'un diamètre de 50 à 60 mm, d'une hauteur moyenne de 10 à 30 mm et d'un poids de 28 g minimum à la vente.	40	14 g min. par fromage	Affiné.

Spécialité fromagère fondue.	Cancoillotte	Lait de vache	Spécialité fromagère fondue allégée fabriquée exclusivement à partir de caillé de lait écrémé (meton) additionné d'eau et de beurre et éventuellement d'autres ingrédients aromatiques à l'exception de fromage autre que le meton.		MG < 15 % >	20	
------------------------------	--------------	---------------	---	--	----------------	----	--

Par le Premier ministre :
Dominique de Villepin

Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
Thierry Breton

Le garde des sceaux, ministre de la justice,
Pascal Clément
Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Dominique Bussereau
Le ministre de la santé et des solidarités,
Philippe Bas