

# Procédure de revente de fromages non pré-emballés

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

## ETIQUETAGE

Les fromages vendus non-préemballés doivent être accompagnés des mentions d'étiquetage suivantes placées sur le fromage ou à proximité immédiate :



1. La dénomination de vente
2. L'indication de la teneur en matière grasse
3. Le traitement du lait (lait cru, pasteurisé...)
4. La mention prévue dans le cas d'un fromage fermier dont l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation
5. Les mentions supplémentaires pour les fromages ayant une AOP ou une IGP

### La dénomination de vente

La dénomination de vente réglementaire est toujours obligatoire, et pour les fromages autres qu'au lait de vache, ne bénéficiant ni d'une AOP ou d'une IGP et qui ne sont pas dénommés crottin, chabichou, cabécou ou Ste Maure (quelques-uns des fromages définis à l'annexe dudit décret), il faut indiquer, en plus, l'espèce animale dont provient le lait. Suivant le cas, d'autres mentions peuvent être obligatoires comme « Au lait de mélange », « Contient plus de 82 % d'humidité », « Contient plus de 85 % d'humidité », « aromatisé », suivi des mots : « saveur fromage » ou « goût fromage » ou du nom du ou des autres produits laitiers utilisés.

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.

Pour les fromages 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 ;

## L'indication de la teneur en matière grasse

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** ».

**Attention : Les fromages bénéficiant d'une AOC ou d'une IGP ne sont pas soumis à un étiquetage obligatoire du taux de matière grasse.**

## Le traitement du lait

Le traitement du lait doit être systématiquement indiqué (lait cru, lait pasteurisé ...) excepté pour les fromages à pâte pressée cuite qui eux doivent comporter la mention « fromage à pâte pressée cuite ».



## Cas d'un fromage fermier dont l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation

La dénomination de vente est complétée par la mention « **fabriqué à la ferme puis affiné par l'établissement** » suivie du nom de l'affineur, dans le cas des fromages fermiers 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.

## Cas des fromages ayant une AOP ou une IGP

Pour les fromages bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP il existe des mentions supplémentaires obligatoires :



Les **symboles de l'Union** qui y sont associés figurent sur l'étiquetage. En outre, il convient que la **dénomination enregistrée** du produit figure dans le même champ visuel. Les mentions « appellation d'origine protégée » ou « indication géographique protégée » ou les abréviations « AOP » ou « IGP » correspondantes peuvent également figurer sur l'étiquetage.

L'étiquetage d'un produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée laitière comporte le **nom du fabricant ou de l'affineur** du produit bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée ainsi que **l'adresse**, à l'intérieur de l'aire géographique de l'appellation concernée, du site de fabrication et/ou d'affinage.

## **ALLERGENES**

Pensez à indiquer les allergènes de vos fromages.

- **Lait (lactose)**
- Si épices (fruits à coques, céleri, ...)



## **TRACABILITE**

- Tenir un cahier d'ouverture des lots
- Etiquetage
- Conserver les étiquettes pendant au moins 6 mois.

## **DLC SECONDAIRE**

Les DLC secondaires sont des dates à apposer sur les denrées alimentaires après ouverture. Des analyses microbiologiques attestent de l'innocuité des denrées et du temps de conservation après ouverture.

## **SECTORISATION DES PRODUITS**

La sectorisation des denrées est indispensable dans tous les locaux de fabrication, de stockage, etc.

Elle permet de réduire le risque de contamination croisée entre les aliments (aliment contaminé qui touche un autre aliment).

Les fromages étant des denrées contenant des micro-organismes dans le but de leur fabrication, et les viandes des denrées très sensibles, il est nécessaire de séparer ces produits dans l'espace.