

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

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

NOR : ECOC0750331D

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 1^{er} 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,

Décrète :

CHAPITRE I^{er}

Définitions et dénominations

Art. 1^{er}. – 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 teneur minimale en matière sèche du produit ainsi défini doit être de 23 grammes pour 100 grammes de fromage.

Art. 2. – 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 second 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.

Art. 3. – 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.

Art. 4. – 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, présentant une teneur minimale en matière sèche de 40 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.

Le fromage fondu dont la dénomination est complétée par le mot : « allégé » tel que défini au 3 de l'article 13 présente une teneur minimale en matière sèche de 31 grammes pour 100 grammes de produit fini.

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.

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.

Art. 7. – La dénomination « fromage » peut être utilisée pour tout mélange ou assemblage entre eux de produits définis aux articles 1^{er} à 3 pour autant que le mélange ou l'assemblage n'incorpore pas d'autres ingrédients que ceux qui sont autorisés dans ces fromages.

Art. 8. – La dénomination « spécialité fromagère » est réservée au produit laitier autre que ceux définis aux articles 1^{er}, 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 :

1^o Soit par coagulation en tout ou en partie des matières énumérées au premier alinéa de l'article 1^{er}, avant égouttage ou après élimination partielle de la phase aqueuse ;

2^o 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 résultant du mélange ou de l'assemblage entre eux d'un ou plusieurs produits définis aux articles 1^{er} à 3 avec des produits définis à l'article 5 ou au présent article.

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.

La spécialité fromagère fondue dont la dénomination est complétée par le mot « allégée » tel que défini au 3 de l'article 13 présente une teneur minimale en matière sèche de 20 grammes pour 100 grammes de produit fini.

CHAPITRE II

Traitements et additions autorisés

Art. 10. – Peuvent être utilisés lors de la fabrication des produits définis aux articles 1^{er}, 2, 3, 4, 5, 7, 8 et 9 un ou plusieurs des produits suivants :

1^o Sel ;

2^o Epices, aromates et plantes aromatiques ;

3^o Dans les produits autres que les produits définis à l'annexe et autres que les bleus définis à l'article 3 :

a) Extraits d'aromates, substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes de fumée, arômes de transformation ;

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 ;

4^o 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^{er} à 3 ;

5^o Présure et enzymes coagulantes, 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 française de sécurité sanitaire des aliments ;

6^o 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 du 31 juillet 2001 susvisé ;

9° Additifs dont la liste et les conditions d'emploi sont fixées par arrêté pris en application du décret du 18 septembre 1989 susvisé ;

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 ;

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

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° ne peuvent être employés que dans les conditions prévues par leurs règles particulières de fabrication.

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

CHAPITRE III

Étiquetage

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 :

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 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 ;

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 % de l'extrait sec du mélange. 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.

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 du mot : « au fromage » ou du nom du ou des autres produits laitiers utilisés.

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.

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 ».

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.

C. – Les dénominations des produits mentionnés aux articles 8 et 9 doivent être inscrites en caractères apparents de manière à être facilement visibles et lisibles dans les conditions habituelles de présentation.

Art. 13. – L'étiquetage des produits mentionnés au présent décret peut en outre comporter le qualificatif ou la mention :

1° « 0 % de matière grasse » lorsque le fromage ou la spécialité fromagère est fabriqué avec du lait écrémé et sans autre ajout de matière grasse ;

2° « Maigre » lorsque le produit renferme moins de 10 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation ;

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 10 grammes à moins de 30 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation ;

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° « 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. 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 ;

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.

Art. 14. – 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 :

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 mis en œuvre ; les mentions doivent être, selon le cas :

a) « 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 ;

b) « 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 ;

c) « 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 ;

d) « 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) ;

e) « 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 ;

f) « Au lait microfiltré et au lait entier cru X % minimum » ou « Au lait microfiltré et à la 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) La dénomination de vente des fromages fondus ainsi que des spécialités fromagères fondues incluant le qualificatif « fondu » constitue la mention prévue au premier alinéa du présent article ;

c) Les fromages de lactosérum doivent porter, indépendamment de leur dénomination de vente, la mention « produit pasteurisé ».

Art. 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.

Art. 16. – L'étiquetage des fromages fondus et des spécialités fromagères fondues comporte, outre les mentions prévues par les articles R. 112-1 à R. 112-33 du code de la consommation, l'indication de la teneur en matière grasse dans les formes prévues au B de l'article 12.

Art. 17. – 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 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 % des matières premières mises en œuvre.

Art. 18. – 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.

Art. 19. – L'étiquetage des fromages de lactosérum comporte, outre les mentions prévues par les articles R. 112-1 à R. 112-33 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 œuvre conformément à l'article 14.

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 :

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 ;

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

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

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.

CHAPITRE V

Dispositions particulières

Art. 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.

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.

Art. 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.

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 Etats membres de la Communauté européenne, les Etats parties à l'accord sur l'Espace économique européen et la 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 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.

Art. 27. – Le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 portant application de la loi du 1^{er} 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.

Art. 28. – Le présent décret entre en vigueur le premier jour du deuxième mois suivant sa publication.

Art. 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.

Fait à Paris, le 27 avril 2007.

DOMINIQUE DE VILLEPIN

Par le Premier ministre :

*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

A N N E X E

CATÉGORIES	DÉNOMINA-TIONS	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	
Fromages à pâte molle : 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.	Brie	Lait de vache	Pâte légèrement salée avec moisissures superficielles.	Cylindre plat de 22 à 37 centimètres de diamètre.	40	44	Affiné.
	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 ou moulé d'un brie selon un plan ou des plans passant par l'axe du cylindre.	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.

CATÉGORIES	DÉNOMINA-TIONS	ORIGINE du lait	DESCRIPTION du produit	FORME dimensions poids	G/S (min.) (%)	MS (min.) (%)	CARACTÉRISTIQUES particulières
Fromages à pâte ferme ou demi-ferme : 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.	Emmental	Lait de vache	Pâte ferme, cuite au min. à 50 °C, pressée et salée en surface ou en saumure; de couleur ivoire à jaune pâle, présentant des ouvertures de dimensions allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix.	Meule de 70 centimètres à 1 mètre de hauteur, hauteur de talon de 13 à 25 centimètres, 60 à 130 kilogrammes ou bloc de 40 kilogrammes minimum.	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 pour le fromage en meule, préparé à partir des ingrédients mentionnés aux articles 1 ^{er} 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 en saumure; croûte sèche, dure, de couleur jaune orangée à brun clair, pouvant présenter des zones ou des tâches grisâtres.	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 en l'état au consommateur final, sous forme de blocs d'un poids minimum de 2 kilogrammes.	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.
	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.

CATÉGORIES	DÉNOMINA-TIONS	ORIGINE du lait	DESCRIPTION du produit	FORME dimensions poids	G/S (min.) (%)	MS (min.) (%)	CARACTÉRISTIQUES particulières
	Cabécou	Lait de chèvre	Pâte molle obtenue par coagulation principalement lactique, non cuite, légèrement salée, avec moisissures et levures superficielles.	Cylindre plat à bords droits, d'un diamètre de 50 à 65 mm d'une hauteur moyenne de 15 à 25 mm et d'un poids de 35 g minimum à la vente.	45	15 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	