

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES

#### ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE ET CONSOMMATION

**Décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013 modifiant le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères**

NOR : ESSC1305378D

*Publics concernés* : professionnels de l'agroalimentaire ; consommateurs.

*Objet* : exigences de qualité et d'étiquetage applicables aux fromages et aux spécialités fromagères.

*Entrée en vigueur* : le décret entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014.

*Notice* : le décret modifie et précise les conditions auxquelles doivent satisfaire certaines catégories de fromages et de spécialités fromagères ainsi que les règles d'étiquetage qui leur sont applicables. L'article 5 supprime la teneur minimale en matière grasse après complète dessiccation des fromages fondus, antérieurement fixée à quarante grammes pour cent grammes. L'article 7 exclut de la dénomination « spécialité fromagère » le fromage fondu et le fromage de lactosérum. L'article 9 précise la définition de la mention valorisante « fermier » afin de lever toute ambiguïté sur les caractéristiques des produits portant cette mention : celle-ci est réservée aux fromages fabriqués selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci ; l'affinage à l'extérieur de l'exploitation est autorisé à condition que l'étiquetage soit complété par une mention obligatoire. L'article 10 modifie les traitements et additions admis pour les fromages et spécialités fromagères : sont désormais autorisés les substituts du sel et les caséines et caséinates ainsi que les amidons et amidons modifiés s'agissant des fromages vendus sous forme râpée ; pour les fromages de lactosérum, l'ajout de lait ou de babeurre partiellement ou totalement déshydratés et de préparations d'origine laitière est limité à 10 grammes par litre. L'article 12 modifie les mentions d'étiquetage obligatoires pour les fromages au lait de mélanges et pour les fromages additionnés d'arômes de fromages ou d'arômes d'autres produits laitiers et autorise la substitution de la mention « au lait entier » à l'indication d'un taux chiffré de matière grasse pour les fromages élaborés avec un lait n'ayant pas subi d'écémage ni de standardisation. L'article 22 supprime l'exemption d'étiquetage dont bénéficiaient les fromages 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.

*Références* : l'article 9 du décret tire les conséquences de l'arrêt du Conseil d'Etat du 28 octobre 2009, Association régionale des producteurs de fromages fermiers de Corse, n° 307014. Le décret peut être consulté ainsi que le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 modifié relatif aux fromages et spécialités fromagères, dans sa rédaction issue de cette modification, sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>).

Le Premier ministre,

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

Vu le 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 ;

Vu le 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 ;

Vu le 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 État membre et abrogeant la décision n° 3052/95/CE ;

Vu le règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires ;

Vu le 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 modifié sur les additifs alimentaires ;

Vu 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 ;

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 modifiée 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. 112-31 ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 640-2 et L. 640-3 ;

Vu le décret n° 2006-1264 du 16 octobre 2006 modifié relatif aux vitamines, substances minérales et autres substances employées dans la fabrication des denrées alimentaires ;

Vu le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 modifié relatif aux fromages et spécialités fromagères ;

Vu le 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 ;

Vu le 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 ;

Vu l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 17 octobre 2012 ;

Vu la notification n° 2012/507/F adressée le 28 août 2012 à la Commission européenne et la réponse du 29 novembre 2012 de cette dernière ;

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

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Le décret du 27 avril 2007 susvisé est modifié conformément aux articles 2 à 22 du présent décret.

**Art. 2.** – Après le premier alinéa de l'article 1<sup>er</sup>, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« 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. »

**Art. 3.** – Au troisième alinéa de l'article 2, les mots : « Par dérogation aux dispositions du second alinéa de l'article 1<sup>er</sup>, leur teneur en matière sèche peut être abaissée, à l'exception du "demi-sel" et du "petit-suisse" définis en annexe » sont remplacés par les mots : « Par dérogation aux dispositions du troisième alinéa de l'article 1<sup>er</sup>, la teneur minimale en matière sèche des fromages définis au présent article peut être abaissée, sauf dispositions spécifiques prévues à l'annexe, ».

**Art. 4.** – A l'article 3, il est ajouté une virgule après le mot : « malaxée ».

**Art. 5.** – L'article 4 est remplacé par les dispositions suivantes :

« *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. 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. »

**Art. 6.** – L'article 6 est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. 6.* – Les dénominations énumérées à l'annexe sont réservées aux produits qui y sont définis. »

**Art. 7.** – L'article 8 est ainsi modifié :

1<sup>o</sup> Au premier alinéa, les mots : « 1<sup>er</sup>, 2, 3 et 7 » sont remplacés par les mots : « 1<sup>er</sup> à 5 » ;

2<sup>o</sup> Le cinquième alinéa est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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 1<sup>er</sup> 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. »

**Art. 8.** – Le second alinéa de l'article 9 est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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. »

**Art. 9.** – Après l’article 9, il est inséré un article 9-1 ainsi rédigé :

« *Art. 9-1.* – 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. »

**Art. 10.** – L’article 10 est ainsi modifié :

1° Le premier alinéa est remplacé par les dispositions suivantes :

« Sauf dispositions contraires définies à l’annexe, peuvent être utilisés lors de la fabrication des produits définis aux articles 1<sup>er</sup> à 9-1 un ou plusieurs des produits suivants : » ;

2° Au 1°, après le mot : « sel », sont ajoutés les mots : « et substitués du sel ; »

3° Le 3° est ainsi modifié :

a) Le premier alinéa est remplacé par les dispositions suivantes :

« 3° Dans les produits autres que les bleus définis à l’article 3 et les produits définis à l’annexe : » ;

b) Le *a* est remplacé par les dispositions suivantes :

« *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 ; » ;

c) Après le *b*, il est ajouté un *c* ainsi rédigé :

« *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° Le 4° est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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 1<sup>er</sup>, 2, 3 et 5 ; » ;

5° Au 5°, les mots : « , 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 ; » sont remplacés par les mots : « 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 ; » ;

6° Après le 5°, est inséré un alinéa 5°-1 ainsi rédigé :

« 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 ; » ;

7° Au 8°, les mots : « par arrêté pris en application du décret du 31 juillet 2001 susvisé » sont remplacés par les mots : « 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 ; » ;

8° Au 9°, les mots : « arrêté pris en application du décret du 18 septembre 1989 susvisé » sont remplacés par les mots : « le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 modifié sur les additifs alimentaires » ;

9° Le 10° est complété par deux alinéas ainsi rédigés :

« 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 » ;

10° Le 11° est ainsi modifié :

a) Au premier alinéa, les mots : « 10 g/kg » sont remplacés par : « 20 g/kg » ;

b) Le second alinéa est supprimé ;

11° Après le 11°, il est ajouté un 12° ainsi rédigé :

« 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. »

**Art. 11.** – A l'article 11, le mot : « contrôlée » est supprimé.

**Art. 12.** – L'article 12 est ainsi modifié :

1° Le premier alinéa est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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 : » ;

2° Le A est ainsi modifié :

a) Au 1°, les mots : « à partir de » sont remplacés par le mot : « au » ;

b) Le premier alinéa du 2° est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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 » ;

c) Le 4° est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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. » ;

d) Après le 4°, il est ajouté un 5° ainsi rédigé :

« 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. » ;

3° Le B est complété par quatre alinéas ainsi rédigés :

« 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. » ;

4° Le C est abrogé.

**Art. 13.** – L'article 13 est ainsi modifié :

1° Le premier alinéa est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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 : » ;

2° Le 1°, le 2°, le 3° et le 7° sont abrogés.

**Art. 14.** – L'article 14 est ainsi modifié :

1° Le premier alinéa est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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° : » ;

2° Le 1° est ainsi modifié :

a) Au premier alinéa, après le mot : « lait », sont insérés les mots : « ou la crème » ;

b) Au a, les mots : « Au lait cru » sont remplacés par les mots : « [lait] cru » ;

c) Au b, les mots : « Au lait pasteurisé » sont remplacés par les mots : « [lait] pasteurisé » ;

d) Au c, les mots : « Au lait thermisé - température inférieure à la pasteurisation » sont remplacés par les mots : « [lait] thermisé - température inférieure à la pasteurisation » ;

e) Au d, les mots : « Au lait pasteurisé (ou thermisé - température inférieure à la pasteurisation) et au lait cru X % minimum » sont remplacés par les mots : « [lait] pasteurisé ou thermisé - température inférieure à la pasteurisation et [lait] cru X % minimum » ;

f) Au e, les mots : « Au lait microfiltré » sont remplacés par les mots : « [lait] microfiltré » ;

g) Au f, les mots : « Au lait microfiltré et au lait entier cru X % minimum » ou « Au lait microfiltré et à la crème crue X % minimum » sont remplacés par les mots : « [lait] microfiltré et [lait] entier cru X % minimum » ou « [lait] microfiltré et [crème] crue X % minimum » ;

3° Le 2° est ainsi modifié :

a) Le b est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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 ; » ;

b) Au c, après les mots : « produit pasteurisé », sont ajoutés les mots : « ou "produit cuit" ou "produit ayant subi une cuisson au moins équivalente à une pasteurisation" ».

**Art. 15.** – A l'article 16, la référence : « R. 112-33 » est remplacée par la référence : « R. 112-31 ».

**Art. 16.** – Le II de l'article 17 est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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. »

**Art. 17.** – Au premier alinéa de l'article 19, la référence : « R. 112-33 » est remplacée par la référence : « R. 112-31 ».

**Art. 18.** – L'article 20 est ainsi modifié :

1° Au 1°, les mots : « au I » sont remplacés par les mots : « au A » ;

2° Au 2°, les mots : « au II » sont remplacés par les mots : « au B » ;

3° Après le 3°, il est ajouté un 4° ainsi rédigé :

« 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. »

**Art. 19.** – A l'article 23, les mots : « du II » sont remplacés par les mots : « du B ».

**Art. 20.** – L'article 25 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 25. – 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. »

**Art. 21.** – L'annexe, qui porte désormais l'intitulé : « Dénomination et caractéristiques de certains fromages et spécialités fromagères », est ainsi modifiée :

1° Dans la catégorie « Fromages blancs frais », après la ligne « Petit-suisse », est ajoutée la dénomination « Faisselle ou fromage frais en faisselle » avec les caractéristiques suivantes :

CATÉGORIES	DÉNOMINATIONS	ORIGINE DU LAIT	DESCRIPTION du produit	FORME dimensions poids	G/S (min.) (%)	MS (min.) (%)	CARACTÉRISTIQUES particulières
	Faisselle ou fromage frais en faisselle	Toutes espèces animales L'espèce animale sera précisée sur l'étiquetage si autre que la vache	Caillé principalement lactique fragmenté, en cours d'égouttage dans un panier percé au moins sur toute la surface de ses côtés, avec son lactosérum			L'extrait sec total (fromage + lactosérum) doit être supérieur ou égal à : - 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 %	

2° Dans la catégorie « Fromage à pâte molle », à la ligne concernant la dénomination « Pointe de brie », les mots : « Secteur découpé ou moulé d'un brie selon un plan ou des plans passant par l'axe du cylindre » figurant dans la colonne « Forme, dimensions, poids » sont remplacés par les mots : « Secteur découpé d'un brie selon un plan ou des plans passant par l'axe du cylindre ou moulé dans cette forme » ;

3° Dans la catégorie « Fromage à pâte ferme ou demi-ferme » :

a) A la ligne concernant la dénomination « Emmental », les mots : « 1 mètre de hauteur » figurant dans la colonne « Forme, dimensions, poids » sont remplacés par les mots : « 1 mètre de diamètre » ;

b) A la ligne concernant la dénomination « Fromage à raclette ou raclette », après les mots : « tâches grisâtres. » figurant dans la colonne « Description du produit », est ajoutée la phrase suivante : « La croûte peut être enlevée après la durée d'affinage définie » ;

c) A la ligne concernant la dénomination « Petit fromage à raclette ou petite raclette », après les mots : « tâches grisâtres. » figurant dans la colonne « Description du produit », est ajoutée la phrase suivante : « La croûte peut être enlevée après la durée d'affinage définie » ;

d) A la ligne concernant la dénomination « Mini Saint-Paulin », le mot : « kilogrammes » figurant dans la colonne « Forme, dimensions, poids » est remplacé par le mot : « grammes » ;

4° Dans la catégorie « Fromages de chèvre », la ligne concernant la dénomination « Cabécou » est ainsi modifiée :

a) Dans la colonne « Forme, dimensions, poids », les mots : « 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 » sont remplacés par les mots suivants : « 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 » ;

b) Dans la colonne « G/S (min.) (%) », le nombre : « 45 » est remplacé par le nombre : « 40 » ;

c) Dans la colonne « MS (min.) (%) », les mots : « 15 g » sont remplacés par les mots : « 14 g ».

**Art. 22.** – Les articles 7, 18 et 21 sont abrogés.

**Art. 23.** – Le présent décret entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014.

**Art. 24.** – Le ministre de l'économie et des finances, le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances, chargé de l'économie sociale et solidaire et 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.

Fait le 12 novembre 2013.

JEAN-MARC AYRAULT

Par le Premier ministre :

*Le ministre délégué  
auprès du ministre de l'économie et des finances,  
chargé de l'économie sociale et solidaire  
et de la consommation,*  
BENOÎT HAMON

*Le ministre de l'agriculture,  
de l'agroalimentaire et de la forêt,*  
STÉPHANE LE FOLL

*Le ministre de l'économie et des finances,*  
PIERRE MOSCOVICI