



Note d'info

- N°3-

anplf.info@gmail.com

20 10 2022 (version 3)

L'étiquetage des produits laitiers fermiers

Au sommaire de cette note :

A/ Les mentions d'étiquetage en fonction des types de produits et des modalités de vente :

Pour les fromages fermiers
Pour les yaourts
Pour le lait cru de consommation
Spécificités pour le beurre et la crème

B/ Focus sur certaines mentions :

Dénomination des produits
Terme fermier
Etiquetage de l'origine
Information nutritionnelle
Allergènes
DLC/DDM
La température de conservation
Le poids net

Le principal texte de référence pour l'étiquetage des produits alimentaires est le **Règlement n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires**. Ce règlement, aussi appelé « INCO », actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées : il maintient les dispositions antérieures et en introduit de nouvelles, telles que l'information nutritionnelle, ou les allergènes.

Des règles supplémentaires spécifiques ou des dérogations peuvent exister pour des fromages et produits laitiers AOP ou répondant à d'autres signes de qualité et d'origine (SIQO). Ces règles ne sont pas abordées dans la présente note.

Important : de nouvelles obligations vont entrer en vigueur dans le court/moyen-terme en lien avec la LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite « Loi AGEC ».

Parmi ces nouveautés, « l'Info-Tri » : une signalétique de tri harmonisée devra être apposée sur tous les emballages au plus tard le **9 mars 2023**.

→ Des informations plus précises sur l'Info-Tri seront bientôt disponibles dans les publications de l'ANPLF et de ses structures partenaires.



A/ Les mentions d'étiquetage selon les types de produits et les modalités de vente

Préambule : dans quels cas une étiquette individuelle est-elle obligatoire ?

Une étiquette individuelle sur chaque produit n'est obligatoire que **pour les produits pré-emballés**. Il s'agit des produits déjà emballés au moment où ils sont présentés au client, quel que soit le type d'emballage : papier, cellophane, plastique...). En revanche, cette définition ne concerne pas les produits emballés sur le lieu de vente à la vue du client consommateur ou dans les moments précédant immédiatement leur vente, dans un but de protection (dessèchement, etc.), tels que par exemple :

- un fromage destiné à être vendu à la coupe et emballé sous cellophane pour être protégé lors du transport et de l'exposition sur ce marché
- des fromages frais conditionnés en cagette lors de leur transport et de leur exposition et qui seront emballés à la demande devant le client
- de la crème présentée en vrac (seau de 5 L) et sera conditionnée à la vue du client (ou, par commodité, un peu avant sur le stand même de la vente) dans un pot plastique.
- etc.

Pour les produits non pré-emballés (que le client soit le consommateur final ou un intermédiaire), l'étiquette individuelle n'est pas obligatoire (voir article 20 du décret fromage et article R 112-31 du code de la consommation). Un certain nombre de mentions sont néanmoins obligatoires mais peuvent être indiquées sur d'autres types de supports : selon le cas, écriteau et/ou emballage et/ou bons de livraison (si le client est un intermédiaire), etc.

Mentions d'étiquetage pour les FROMAGES FERMIERS

Les obligations en termes de mentions à étiqueter sur les fromages, ou de forme de l'étiquetage (étiquette individuelle, écriteau, ...) dépendent :

- du type de présentation des produits (fromages « non pré-emballés », à la coupe, préemballés, ...)
- **et** du circuit de commercialisation utilisé (vente directe, vente à intermédiaire, ...)

*Les règles présentées ci-dessous s'appliquent aux **fromages fermiers en général**. Il est à noter qu'elles présupposent que le terme « fermier » est utilisé, car il conditionne certaines dérogations indiquées ci-dessous.*

1- CAS DES FROMAGES VENDUS « NON PRE-EMBALLES »

Il s'agit des fromages non emballés au moment où ils sont présents au client.

Quand le client est le consommateur (vente directe), l'emballage (dans du papier, ...) est réalisé par le producteur au moment de la vente, ou juste avant celle-ci, dans le but de protéger les produits, principalement du dessèchement.

Quand le client est un intermédiaire, les fromages sont en général placés dans des cagettes

Cas de la **VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL** (vente à la ferme, sur les marchés, foires, ...)

✖ **L'étiquetage individuel des fromages n'est pas obligatoire**
Un écriteau sur chaque type de fromages est suffisant.

✖ Les mentions obligatoires sont :

► **dans le CAS GENERAL**

(article 20 du décret fromage – article 44 du Règlement INCO)

- **la dénomination du fromage** incluant le terme « fermier », et complétée de l'espèce animale s'il ne s'agit pas de lait de vache
- **la mention de la teneur en matière grasse et la teneur du traitement thermique ou de l'absence de traitement thermique** (lait cru), sachant que le cas échéant, ces 2 mentions peuvent être regroupées en une seule : « **au lait cru entier⁽¹⁾** »
- **le cas échéant, les substances allergènes (autres que le lait)** (voir partie B de la note)
- **le prix**

► **dans le CAS OÙ LE VENDEUR EST LE PRODUCTEUR LUI-MÊME**

(article 21 du décret fromage - article 44 du Règlement INCO)

- **la mention du traitement thermique ou de l'absence de traitement thermique (ex : « au lait cru »)**
- **le cas échéant, les substances allergènes (autres que le lait)** (voir partie A de la note)
- **le prix**

**Cas de la VENTE PAR LE PRODUCTEUR A UN INTERMEDIAIRE
(grossiste, restaurateur, épicerie, supermarché, collectivité, ...)
DE FROMAGES DESTINES A ETRE REVENDUS EN L'ETAT**

Réf. principales : art. 112-11 du code de la consommation et art. 8.7 et 9.1 du Rgl't INCO

✖ **L'étiquetage individuel des fromages n'est pas obligatoire.**

✖ Mais, il faut noter que le producteur conserve une part importante de responsabilité vis-à-vis des consommateurs, même s'il n'assure pas lui-même la commercialisation. Pour cela, le producteur est tenu de fournir à l'intermédiaire toutes les informations qui lui permettront à son tour d'informer le consommateur final. Ces informations sont les mêmes que celles à étiqueter sur les produits pré-emballés. **Néanmoins, elles peuvent figurer sur les documents commerciaux (fiche, bon de livraison, facture,)** qui accompagnent la livraison ou ont été envoyés avant la livraison (et non pas sur une étiquette, celle-ci n'étant pas obligatoire pour des produits non pré-emballés).

Conclusion : **voir la liste des mentions obligatoires à indiquer sur les documents commerciaux ci-dessous dans le tableau (cas 2).**

✖ **De plus**, plusieurs mentions doivent **impérativement figurer aussi** sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont présentées lors de la commercialisation (cagettes, etc.), et ce, même si elles sont déjà sur les documents commerciaux. Il s'agit de :

- la dénomination,
- la DDM ou la DLC (voir partie B de la note),
- le cas échéant, la température de conservation - voir partie B
- le nom et l'adresse de l'exploitant.

Il est à noter que la forme de cet « étiquetage des cagettes » est de la responsabilité du producteur ; cela peut être une feuille de papier remplie « à la main »...

2- CAS DES FROMAGES VENDUS PRE-EMBALLES

Il s'agit des fromages présentés déjà conditionnés (sous cellophane, papier, ...) dès leur présentation au client, que ce dernier soit un intermédiaire ou le consommateur final

✖ **Une étiquette individuelle, liée au préemballage, est obligatoire**

✖ Les mentions à faire figurer sur l'étiquette sont :

- **la dénomination du fromage** incluant le terme « fermier », et, complétée de l'espèce animale s'il ne s'agit pas de lait de vache
- **la DDM⁽²⁾** (DLC pour les faisselles, fromages blancs, fromages frais de lactosérum, etc.)
- **le cas échéant, la température de conservation** (voir partie B)
- **le numéro de lot de fabrication⁽²⁾**
- **le nom et l'adresse du producteur ou de la ferme**
- **l'estampille CE pour les producteurs agréés**



- la mention de la teneur en matière grasse et la teneur du traitement thermique ou de l'absence de traitement thermique (lait cru), sachant que le cas échéant, ces 2 mentions peuvent être regroupées en une seule : « au lait cru entier⁽¹⁾ »

- la liste des ingrédients, seulement si le fromage contient d'autres ingrédients que du lait, des ferments lactiques, de la présure et du sel (ex d'autres ingrédients: épices, ...)

- si ces « autres ingrédients » sont mis en avant dans la dénomination de vente, leur teneur minimum doit être précisée dans la liste des ingrédients

- si la teneur de ces autres ingrédients dépasse 2%, leur composition précise doit, le cas échéant, également être indiquée (ex : si la dénomination du produit est : « fromage frais Saveurs du jardin », la liste des ingrédients mentionnera : « fromage frais ; saveur du jardin 2,5% (échalote, ail, oignon, persil, cerfeuil,...) »)

- la quantité nette, sauf pour les fromages traditionnellement vendus à la pièce (voir partie B de la note)

- le cas échéant, les substances allergènes (sauf si uniquement lait) (voir partie B)

- l'information nutritionnelle, en cas de vente à un grossiste et/ou à plus de 100 kms (voir partie B de la note)

⁽¹⁾ La mention « au lait cru entier » est une spécificité réservée aux producteurs fermiers qui mettent en vente des fromages au lait cru et non standardisés en matière grasse. Il n'y a pas d'obligation à accoler les deux mentions :

- « au lait entier » qui fait référence à la teneur en matière grasse,
- et « au lait cru ».

Par ailleurs, pour les producteurs fermiers ayant d'autres pratiques et produits (standardisation du lait, traitement thermique), il est possible d'indiquer :

- pour ce qui est de la matière grasse : un taux exprimé en teneur pour 100g
- pour ce qui est du type de traitement thermique éventuellement mis en œuvre :
 - soit la mention « au lait pasteurisé »,
 - soit la mention « au lait thermisé – température inférieure à la pasteurisation »,
 - soit la mention « au lait partiellement écrémé », pour les laits partiellement écrémés sans standardisation
- soit la mention « produit cuit » pour les fromages de lactosérum

⁽²⁾ La DDM - Date de Durabilité Minimale et le numéro de lot n'étant pas des valeurs fixes, elles figurent en général sur une petite étiquette collée séparément.

Il n'est pas nécessaire de faire figurer le numéro de lot, dans les cas où les deux conditions suivantes sont réunies :

- Il existe un lien clair et fixe entre une des opérations réalisées en fromagerie sur le lot et la DDM (ex : DDM = date d'emballage + 30 jours ; ou DDM = date de démoulage + 40 jours ; ou....)

ET

- La DDM est exprimée sous forme d'une date complète et lisible (ex : « à consommer de préférence jusqu'au 12 octobre » ou « à consommer de préférence jusqu'au 12/10/17 »)

Pour plus de détails sur les DDM, se reporter au chapitre B de cette note d'information.



Cas particulier des faisselles, fromages blancs frais, fromages blancs lissés... (dits « fromages blancs » dans le décret fromage)

Une mention supplémentaire doit être ajoutée dans le cas des fromages dont la matière sèche est inférieure à 18 g pour 100g de produits frais (décret fromage art. 12) :

- « contient plus de 82% d'humidité », lorsque la teneur en matière sèche est comprise entre 15 et 18 grammes pour 100 grammes de produit fini
- Ou : « contient plus de 85% d'humidité » lorsque la teneur en matière sèche est comprise entre 10 et 15 grammes pour 100 grammes de produit fini

Si l'on n'a pas mesuré son taux de matière sèche et/ou que l'on sait qu'il est trop variable, ce qui est en général le cas pour les producteurs fermiers, il est conseillé d'afficher « contient plus de 85% d'humidité ».

🟡 Mentions d'étiquetage pour les YAOURTS et DESSERTS LACTES

Référence principale : Décret yaourt 1988

A noter : l'ANPLF a publié le 20/10/2022 une note plus détaillée, traitant spécifiquement de la réglementation applicable aux yaourts, dont leur étiquetage.

Les yaourts et les desserts lactés (crèmes desserts, flans, riz au lait, etc.) sont des **produits préemballés** et nécessitent donc un étiquetage individuel de chaque unité de produit, quel que soit le mode de vente, avec les mentions suivantes :

- Dénomination du produit
- Nom et adresse du producteur
- La quantité nette (en unité de masse pour les produits solide, pâteux, semi-liquides, visqueux ; et en unité de volume pour les produits liquides)
- N° de lot⁽¹⁾
- Composition du produit :
 - indiquant les ingrédients par ordre décroissant. Néanmoins, il n'y a pas d'obligation d'indiquer la liste des ingrédients si le produit ne contient que le lait d'une seule espèce, et des ferments.
 - précisant la teneur minimum dans le produit final des ingrédients mis en avant, via la dénomination ou par d'autres moyens (ex : opercule avec photo de fruits, dénominations de type : « yaourt aux fruits »).
 - mettant en avant les allergènes (sauf si uniquement lait) : en gras, surligné ou souligné et notamment les ingrédients laitiers, mais aussi les autres catégories d'allergènes

- si un ingrédient dépasse 2% en quantité dans le produit fini, il faut préciser sa composition. Par ex, pour les yaourts aux fruits, la composition de la préparation de fruits doit être précisée, et cela, quel que soit le parfum et notamment le taux de fruit minimum.
- mention de type : « yaourt préparé à la ferme X avec le lait de nos vaches » pour spécifier l'origine du lait. ⁽²⁾
- Pour les additifs présents notamment dans les préparations de fruits, faire référence à leurs catégories : conservateurs, gélifiants, stabilisants,....

- D.L.C. (date limite de consommation)

- Température de conservation

- Information nutritionnelle, seulement en cas de vente à un grossiste et/ou à plus de 100 kms (voir partie B de la note)

⁽¹⁾ **La DLC et le numéro de lot** n'étant pas des valeurs fixes, elles figurent en général sur une petite étiquette collée séparément.

Il n'est pas nécessaire de faire figurer le numéro de lot, dans les cas où les deux conditions suivantes sont réunies :

- Il existe un lien clair et fixe entre une des opérations réalisées sur le lot et la DLC (ex : DLC = date d'emballage + 25 jours)

ET

- La DLC est exprimée sous forme d'une date complète et lisible (ex : « à consommer avant le 12 octobre » ou « à consommer avant le 12/10/17 »)

Pour plus de détails sur les DDM, se reporter au chapitre C.

⁽²⁾ Les productions fermières sont exemptées de l'indication de l'origine du lait, à condition que le terme « fermier », ou « de la ferme X », ou « de ma ferme »... soit bien indiquée sur l'étiquette. En effet, l'identification de l'origine est sous-entendue par l'identification de la ferme, et cela justifie la dispense de l'étiquetage de l'origine.

A noter :

. Le traitement thermique du lait n'est pas à préciser sur l'étiquette des yaourts car ce traitement fait partie du schéma technologique.

. Les yaourts fabriqués à la ferme ne sont pas soumis à l'obligation d'indiquer le taux chiffré de matière grasse, car ils bénéficient de la dérogation réservée aux produits fermiers, fabriqués avec du lait non standardisé. On peut indiquer, selon le cas :

- « au lait entier »
- « au lait écrémé »
- « au lait partiellement écrémé »

■ **Mentions d'étiquetage pour le LAIT CRU DE CONSOMMATION**

*Référence : note de service du 13 septembre 2012, qui contient des indications quant aux règles d'étiquetage qui seront prévues dans un futur décret « lait cru », et recommande **d'anticiper leur application. A ce jour, le décret en question n'est toujours pas paru.***

Les mentions à faire figurer sur l'étiquette de chaque conditionnement individuel et sur une affiche lisible placée en évidence à la vue du consommateur final lors de la livraison en vrac sont les suivantes :

- « Lait cru, à conserver à +4°C maximum », complété de l'espèce laitière s'il ne s'agit pas de lait de vache.
- DLC : J+3 jours (J étant le jour de la traite la plus ancienne). Il est à noter que des dérogations pourront être accordées à des producteurs qui réaliseraient des études individuelles de durée de vie de leurs produits, permettant de faire passer la DLC à J+5 jours maximum
- Le volume net
- Le nom et l'adresse de l'exploitation
- Le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet (N° ILU)
- La mention : *« Il est conseillé de faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) »*

■ **Cas du BEURRE et de la CREME**

Réf. Règlement CE « OCM unique » N°1308/2013

Le beurre et la crème sont soumis aux mêmes exigences que les autres produits laitiers préemballés, tels que les yaourts. Ils doivent en plus respecter quelques **spécificités**, rappelées ci-dessous.

QUELQUES SPECIFICITES DU BEURRE :

La dénomination « beurre » est réservée aux produits ayant une teneur en matière grasse laitière égale ou supérieure à 80% et inférieure à 90% et des teneurs maximales en eau de 16% et en matières non grasses laitières de 2%.

La réglementation (décret de 1988) définit les dénominations de « **beurre cru** » (ou « **beurre de crème crue** »), « **beurre extra-fin** » et « **beurre fin** » :

- le « **beurre cru** » est obtenu exclusivement à partir de crème n'ayant pas subi de traitement thermique d'assainissement.
- le « **beurre extra-fin** » est obtenu à partir de crème n'ayant pas subi de traitement d'assainissement autre que la pasteurisation et n'ayant été ni congelée ni surgelée ;
- le « **beurre fin** » est obtenu en n'utilisant pas plus de 30% de matière laitière congelée ou surgelée.

Les dénominations « **beurre demi-sel** » (contenant de 0.5 à 3% de sel), « **beurre salé** » (plus de 3% de sel), « **beurre au sel de Guérande** » et « **beurre doux** », peuvent être utilisées. Elles relèvent des usages historiques mais ne sont plus réglementées.

Néanmoins, il est important de retenir qu'en cas d'ajout de sel, il est impératif d'indiquer une liste d'ingrédients dans laquelle doit apparaître clairement le pourcentage de sel ajouté.

Exemple : « Ingrédients : Beurre, sel (x%) »

Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients au beurre. Il existe sur le marché des beurres aux algues, aux poivres, aux pépites de chocolats, etc. Dans ces cas-là, comme pour les autres produits préemballés, l'étiquetage doit mentionner tous les ingrédients et, pour ceux mis en avant dans la dénomination, la teneur doit être précisée. Par ailleurs, s'ils sont présents à plus de 2%, la composition de ces ingrédients doit le cas échéant être détaillée.

QUELQUES SPECIFICITES DE LA CREME :

Réf. Décret du 23/04/1980 relatif aux crèmes de lait destinées à la consommation

La dénomination « crème » est réservée au lait contenant au moins 30 grammes de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 grammes de poids total.

La dénomination « **crème fraîche** » est réservée à la crème satisfaisant aux conditions suivantes :

- ne pas avoir subi un traitement thermique d'assainissement autre que celui de pasteurisation ;
- avoir été conditionnée sur le lieu de production dans les 24 heures suivant celle-ci.

Ainsi, les étiquettes des « crèmes » doivent comporter la mention « crue » ou « non pasteurisée ».

Par ailleurs, tout comme cela a été rappelé précédemment pour le beurre, dans le cas d'ajout d'ingrédients (par exemple, pour les crèmes, du sucre est parfois ajouté), l'étiquetage doit mentionner tous les ingrédients :

- avec mention de leur teneur s'ils sont mis en avant dans la dénomination du produit
- avec mention de leur composition, le cas échéant, pour ceux présents à une teneur supérieure à 2%.

B Quelques PRECISIONS sur les mentions d'étiquetage (tous produits laitiers)

► Définition de la « dénomination » du produit

La dénomination est la description du produit (ex : fromage, yaourt,...), conformément à sa définition légale. Elle doit être complétée par l'espèce laitière, s'il s'agit de lait autre que du lait de vache. Elle doit être écrite en français (dérogation possible pour les AOP).

Pour les fromages au lait de mélange, deux choix sont possibles :

- la mention « lait de mélange » ;
- ou : la référence aux espèces animales par ordre d'importance décroissant. Pour cela, les laits autres que le lait de vache cités sur l'étiquette doivent représenter au moins 20% de l'extrait sec du mélange. Indiquer les laits utilisés sur la liste d'ingrédients, par ordre décroissant de leur importance.

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 » est possible.

► A quoi correspond le terme « fermier » ?

Le « décret fromage » (Décret du 27 avril 2007 modifié par le Décret du 12 novembre 2013) donne la définition du fromage fermier.

*« La dénomination « fromage fermier » ou toute autre qualificatif laissant entendre une origine fermière, est réservée au 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.** »*

Par extension, les produits laitiers autres que les fromages (yaourts, beurre, crème,...) répondant à cette définition, utilisent le terme « fermier ». Parfois, des mentions telles que « au lait de la ferme... » sont préférées.

A noter : depuis 2020, la loi permet à toute entreprise qui achète des fromages en blanc initialement fabriqué dans une ferme et qui en assure l'affinage et la vente, d'utiliser la mention d'étiquetage « fromage fermier » (Loi N° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires (article 6)). Il est néanmoins prévu que les modalités précises de cet étiquetage soit fixées dans un décret d'application, mais celui-ci n'est pas encore paru au 20 10 2022 (date de publication de la présente note d'info).

Information nutritionnelle

(voir aussi la note d'info ANPLF n°1 et la lettre de la DGCCRF à l'APCA du 14/12/2016)

L'étiquetage nutritionnel est en vigueur depuis décembre 2016. Il concerne uniquement certains produits préemballés. Il consiste à indiquer les données suivantes sur les étiquettes des données alimentaires :

- valeur énergétique,
- teneur en matières grasses
 - o dont MG saturées,
- teneur en glucides
 - o dont ucres,
- teneur en protéines
- teneur en sel.

Les valeurs à étiqueter sont des valeurs moyennes basées sur :

- les tables « CIQUAL » (<https://ciqual.anses.fr/>)
- ou des calculs selon les valeurs connues relatives aux ingrédients utilisés
- ou des analyses sur les produits

Les produits non transformés comprenant un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédient ne sont pas soumis à l'indication nutritionnelle (annexe V du Règlement INCO). C'est le cas notamment du lait cru de consommation.

Il est possible de déroger à l'étiquetage nutritionnel, pour des produits préemballés, **« fournis directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final »** (point 19 de l'annexe V du Rgl't INCO).

Plus précisément, la dérogation s'applique si on respecte les critères (cumulatifs) suivants (Réf : courrier de la DGCCRF à l'APCA du 14/12/2016):

- l'entreprise compte moins de 10 salariés et moins de 2 millions d'euros de chiffre d'affaire (définition européenne de la microentreprise)
- les produits sont vendus directement au consommateur (marché, vente à la ferme, AMAP, internet dans certaines conditions, etc...)
- les produits sont vendus à des intermédiaires locaux (situés dans un rayon de maximum 100km) revendant eux-mêmes directement aux consommateurs (= maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur final* (ex : détaillants, restaurant,... et grandes surfaces livrées en direct)).

*En ce qui concerne le nombre d'intermédiaires, il s'agit bien des intermédiaires dans le circuit de livraison. Un producteur dont les produits sont référencés en centrale, mais qui livre lui-même chaque magasin directement, peut bénéficier de la dérogation.

Or, dans les cas où il y a plus d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur (produits vendus à des grossistes, livrés à des centrales d'achat, ...), la dérogation ne s'applique pas.

Allergènes

Références

. Règlement INCO article 26

. Communication de la Commission du 13/07/2017

La règle générale indique que les allergènes des denrées alimentaires doivent être inscrits sur les étiquettes, pancartes... des produits concernés.

Pour les produits laitiers en général, le lait est l'allergène commun. Néanmoins, le texte réglementaire (règlement INCO article 21) précise que : « (la mention de l'allergène) n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné (...) ».

Ainsi, les produits dont la dénomination contient les mots « fromage », « crème », « yaourt » ou « beurre », etc. (ex. : « fromage de chèvre ») ne sont donc pas tenus de mettre en avant spécifiquement le lait en tant qu'allergène dans la dénomination.

Au niveau de la liste d'ingrédients, les règles sont différentes de celles concernant la dénomination :

Pour les **produits qui ne présentent pas de liste d'ingrédients** (cas des produits laitiers ne contenant que des ingrédients laitiers, des ferments, de la présure et du sel), **il n'y a pas lieu de mentionner le lait comme allergène** (aucune mention particulière n'est à ajouter).

En revanche, pour les **produits qui doivent présenter une liste d'ingrédients** (en cas d'ajout d'autres ingrédients que ceux cités précédemment, tels que par exemple des épices, etc.), il est mentionné dans une communication de la Commission Européenne du 13/7/2017 (cf. point 25) que bien que la dénomination y fasse déjà clairement référence, « *l'allergène présent dans cette denrée (dans notre cas, le lait) doit être **mis en évidence** dans la liste des ingrédients, au même titre que les autres allergènes potentiels* (cf. liste ci-dessous)..

*Par exemple : « Fromage (**lait**, sel, présure), échalotes (2,5%),... »), le mot « lait » étant mis en évidence. »*

LISTE DES ALLERGENES ALIMENTAIRES

Extrait de l'annexe II du Règlement INCO (règlement (CE) N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires)

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs [ex : lysosyme]
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachide
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques



DLC/DDM

Références :

Code de la consommation, article R112 – 22

Instruction Technique de la DGAL du 24/12/2019

A noter : l'ANPLF a publié le 31/03/2022 une note plus détaillée, traitant spécifiquement des DLC et DDM (cf. Note d'Info N°5).

La DLC est la date limite de consommation. Elle s'applique à des aliments microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.

La mention à indiquer sur les étiquettes est : « à consommer jusqu'au + jour + mois + éventuellement, année ».

La DDM (ex. DLUO) est la date de durabilité minimale. C'est la date au-delà de laquelle des altérations organoleptiques sont susceptibles d'apparaître sans rendre l'aliment préjudiciable à la santé.

La mention à indiquer sur les étiquettes est : "à consommer de préférence jusqu'au + jour + mois + année", pour le cas général.

Dans les cas particuliers suivants, la date peut être indiquée différemment :

*jour et mois si la durabilité est inférieure ou égale à 3 mois

* mois et année si la durabilité est comprise entre 3 et 18 mois

* année si la durabilité est supérieure à 18 mois

Sauf pour certains produits, la réglementation ne dit pas précisément quels sont les produits auxquels on doit appliquer une DLC ou une DDM. **C'est au professionnel de décider si son produit nécessite une DDM ou une DLC.** Cependant, pour les produits laitiers, la logique est d'appliquer des DLC aux produits de type yaourts, laits fermentés, desserts lactés, crèmes, brousse, ...) et des DDM aux produits égouttés, voire séchés (ex : fromages), ainsi que pour le beurre.

Les valeurs des DLC et DDM doivent être fixées par le producteur lui-même.

Au démarrage d'un nouveau produit à DLC, le producteur doit **faire valider** la DLC qu'il a fixée (voir les 2 cas du tableau ci-dessous). Les années suivantes, il devra réaliser des vérifications.

Pour les produits à DDM, il n'y a pas de validation à effectuer. En revanche, ils sont concernés eux aussi par des vérifications.

VALIDATION d'une DLC  Seulement en année 1	➤ Tests organoleptiques réalisés par le producteur en fin de DLC (goût du produit, aspect, présence possible de levures/moisissures sur les yaourts...). ➤ <u>Analyses, selon le cas</u> CAS 1 Le producteur applique une DLC inférieure ou égale à la DLC dite « usuelle » (= DLC fixée par l'administration – voir le tableau ci-dessous) ↓ Pas de validation (l'administration considère que la validation découle de « l'historique de la filière ») CAS 2 Le producteur applique une <u>DLC supérieure à la DLC dite « usuelle »</u> ↓ Test de vieillissement = le produit est fourni au laboratoire à J0 (jour de sortie de l'atelier). Le laboratoire le conserve jusqu'à la DLC en lui faisant subir, dans l'intervalle, une rupture de température. - germes à rechercher : critères de sécurité (<i>Listeria</i> et/ou <i>Salmonelle</i>) - analyse à J0 en n=1 (une analyse sur un échantillon). Pour vérifier la conformité à J0. - analyse du même produit (ou même lot) à la DLC, après rupture de température, en n=5 (5 échantillons prélevés et analysés chacun séparément)
VERIFICATION des DLC	➤ Tests organoleptiques réalisés par le producteur en fin de DLC goût du produit, aspect, présence possible de levures/moisissures sur les yaourts...) ➤ Analyses microbiologiques : <i>Quelle fréquence ?</i> Pour chaque catégorie de produit concerné, le plan d'autocontrôle doit prévoir tous les ans ou tous les deux ans une analyse en fin de DLC (à la place d'une analyse sortie atelier, par exemple) <i>Quel échantillonnage ?</i> n=1 (un échantillon prélevé et une analyse réalisée) <i>Quel(s) germes et quels seuils ?</i> <i>Recommandation ANPLF :</i> Les critères de sécurité (<i>Listeria</i> et/ou <i>Salmonelle</i>), aux seuils réglementaires

VERIFICATION des DDM	➤ Tests organoleptiques réalisés par le producteur en fin de DDM (goût du produit, aspect...) ➤ Analyses microbiologiques <i>Quelle fréquence ?</i> Pour chaque catégorie de produit concerné, le plan d'autocontrôle doit prévoir tous les ans ou tous les deux ans une analyse en fin de DDM (à la place d'une analyse sortie atelier, par exemple) <i>Quel échantillonnage ?</i> n=1 (un échantillon prélevé et une analyse réalisée) <i>Quel(s) germes et quels seuils ?</i> <i>Recommandation ANPLF :</i> Les critères de sécurité (<i>Listeria</i> et/ou <i>Salmonelle</i>), aux seuils réglementaires
-----------------------------	---

Tableau des durées de vie usuelles de l'annexe 5 de l'IT du 29/12/2019*

Catégorie de produit	Durée de vie usuelle selon l'IT
Beurre cru dont pH < 4.7	≤ 22 jours
Beurre cru dont pH > 4.7	≤ 15 jours
Crème crue sans ferment	≤ 5 jours
Crème crue avec ferment ajouté (indigène ou commercial)	≤ 15 jours
Crème pasteurisée	≤ 21 jours
Yaourts	≤ 21 jours
Fromages frais de lactosérum	≤ 7 jours
Produits proportionnés ou râpés sous atmosphère modifiée	≤ 10 jours
Produits proportionnés ou râpés sous vide	≤ 21 jours
Lait fermenté	≤ 3 jours
Lait pasteurisé	≤ 10 jours
Desserts lactés (crèmes desserts, riz au lait, crème aux œufs...) sur base pasteurisée	≤ 21 jours
Desserts lactés sur base crue	≤ 7 jours

*A noter : une version modifiée de cette annexe 5 est attendue pour la fin 2022. Elle devrait prévoir une DLC usuelle pour les faisselles et allonger la DLC usuelle des yaourts.

La température de conservation

Références : Règlement INCO art. 25 ; Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport...

Le règlement INCO indique que « si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation, celles-ci sont indiquées ». Or, pour certains produits laitiers (mais pas pour tous), les températures peuvent constituer des conditions de conservation importantes à prendre en compte. Pour ces produits-là, la température doit donc être indiquée au consommateur.

Pour un faible nombre de produits laitiers (ex : lait cru de consommation, ...), les températures de conservation sont fixées par la réglementation. Pour les autres (fromages...), la définition des éventuelles températures de conservation **est de la responsabilité du producteur**.

Les textes permettent par ailleurs aux filières de fixer des températures de conservation adaptées dans le cadre de guides de bonnes pratiques d'hygiène validés. Pour le secteur laitier fermier, le « GBPH pour les produits laitiers et fromages fermiers » validé en 2003 donne les recommandations suivantes :

Lait cru de consommation Fromage blanc frais au lait cru (faisselle, ...)	+ 4 ° C maxi
Beurre et autres produits laitiers frais (yaourts, etc.)	+ 8 ° C maxi
Fromages	A définir par le producteur, s'il le juge nécessaire Recommandation : ≤ Température de la cave d'affinage

La quantité nette

Ref. Décret du 31/01/1978 et arrêté du 20/10/1978

Il s'agit d'une mention obligatoire **uniquement pour les produits non traditionnellement vendus à la pièce**. En effet, il est précisé dans l'annexe IX du Règlement INCO :

« L'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires :

- a) qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur;
- b) dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou à 5 millilitres; cette disposition ne s'applique toutefois pas dans le cas des épices et plantes aromatiques; ou
- c) qui sont normalement vendues à la pièce, si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou, dans le cas contraire, est indiqué sur l'étiquetage. »

Ainsi, pour beaucoup de fromages, la mention de la quantité nette (= poids net) n'est pas requise. En revanche, elle l'est pour les produits laitiers (yaourts, crèmes dessert,...).

La quantité nette doit être indiquée en unité de volume pour les produits liquides et en unité de masse pour les autres produits. Elle doit correspondre à la valeur moyenne du lot (et non à la valeur minimum).

Le décret de 1978 prévoit les marges d'erreur possibles de ce poids net. En cas de contrôle, il sera toléré un taux de « défectueux » de maximum 2 %, les « défectueux » étant les produits du lot dont le poids réel présente un écart (en moins) supérieur ou égal à celui du tableau :

Poids net étiqueté en grammes	ECART POSSIBLE EN MOINS	
	en pourcentage du poids net indiqué	en grammes ou millilitres
5 à 50	9	-
50 à 100	-	4,5
100 à 200	4,5	-
200 à 300	-	9
300 à 500	3	-
500 à 1.000	-	15
1.000 à 10.000	1,5	-
10.000 à 15.000	-	150
Supérieur à 15.000	1	-

Par exemple :

Pour un produit dont le poids net étiqueté est de 200g

> l'écart possible en moins sera de 9g, c'est-à-dire que chaque unité sera considérée comme défectueuse si elle pèse moins de 191g.

Il est à noter que pour les produits qui s'égouttent (ex : Brocciu frais) le poids pris en compte est le poids que contient le conditionnement. Concrètement, pour le cas de Brocciu, il s'agira de la somme du poids du produit égoutté et du petit lait qui continue à s'égoutter dans le pot prévu pour la vente.

La hauteur minimum des caractères pour l'indication du poids net est également règlementée, selon les critères suivants :

Poids net ou quantité nette	Taille minimum des caractères
< 50g ou ml	2 mm
Entre 50 et 200g ou ml	3 mm
Entre 200 et 1000g ou ml	4 mm
> 1000g ou ml	6 mm