

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,  
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES  
59, BD VINCENT AURIOL TÉLÉDOC 251  
75703 PARIS CEDEX 13

Réf : NI2005-10.doc

Affaire suivie par Karine SIMBELIE  
Bureau : D3 – Produits d'origine animale  
Téléphone : 01 44 97 28 40 / 04 65  
Télécopie : 01 44 97 30 48  
Mél. : d3@dgccrf.finances.gouv.fr

D.G.	T.P	N.A.F. / C.P.F
83		155140
731		
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire		
Règles d'étiquetage (dont DLC)		
Fromages		

PARIS, LE 26 JANVIER 2005

### **Note d'information n°2005-10** (communicable au sens de la loi du 17 Juillet 1978 modifiée)

**Objet : Exigences réglementaires applicables aux fromages découpés et préemballés à la distribution**

**Résumé : Cette note d'information remplace la note d'information n°2004-25 relative aux exigences réglementaires applicables dans le cadre de la vente de fromages découpés-préemballés par les magasins et présentés en rayon libre service.**

La plupart des magasins pratiquent le découpage-préemballage de fromages qui sont mis en vente dans un rayon libre service. Cette note, qui remplace la note d'information n°2004-25, précise les pratiques autorisées selon les règles spécifiques relatives à certains fromages.

• Textes réglementaires d'application :

- En matière d'étiquetage :

articles L 112-1, L 112-2, L 121-1 et suivants du code de la consommation;  
article R112-9 du code de la consommation ;  
décret du 30 décembre 1988 relatif aux fromages;  
décrets spécifiques à chaque AOC ;  
article 60 de la loi sur les nouvelles régulations économiques du 15 mai 2001 ;

- En matière d'hygiène :

arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

• Autre document utile :

guide de bonne pratique d'hygiène pour le rayon fromage à la coupe en GMF

**1. Règles applicables à tous fromages à l'exception des fromages AOC pour lesquels le décret AOC prévoit une obligation de découpage-préemballage dans la zone :**

- Si on fait abstraction des cas particuliers de certaines AOC pour lesquelles le découpage-préemballage doit avoir lieu dans la zone d'appellation, l'activité des grandes surfaces peut toujours être qualifiée de découpage-préemballage et admise en tant que telle, à condition que les mentions apposées sur les étiquetages soient celles exigées par le code de la consommation pour les denrées alimentaires préemballées (notamment la DLC/DLUO et les conditions de conservation, pour lesquelles la responsabilité est endossée par la grande surface).

**1)Présentation et date d'emballage :**

La distribution s'est engagée à ne pas suggérer un court délai d'écoulement et donc à ne pas faire mention littérale des termes « frais » / « fraîche » pour qualifier la découpe ou l'emballage.

La **date d'emballage** est généralement apposée sur les portions emballées, de sorte que le consommateur peut lui-même évaluer le délai d'écoulement.

**2)Hygiène :**

Lorsque la **totalité des produits conditionnés est commercialisée dans le même magasin**, ses ateliers entrent dans le champ d'application de l'arrêté du 9 Mai 1995 (remise directe au consommateur) et du Guide de bonnes pratiques de l'hygiène pour la profession des détaillants en produits laitiers.

*NB : si les produits découpés et préemballés sont transportés pour être commercialisés dans des magasins autres que celui où a été réalisé le découpage-préemballage, les ateliers relèvent alors des dispositions de l'arrêté du 30 décembre 1993 relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation du lait et des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait et sont également soumis aux dispositions de l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées d'origine animale (Avis BID n°96-074 du 11 Janvier 1996).*

A noter que l'arrêté du 9 Mai 1995 n'exige pas la présence d'un « atelier » de découpe mais prévoit un certain nombre de dispositions relatives aux **locaux** en son titre III, chapitre I. Ainsi, les opérations de découpage et préemballage doivent être réalisées à l'abri des contaminations, ce qui exclut les couloirs, locaux de réception ou tout autre lieu de passage qui ne permet pas une protection du produit vis à vis d'éventuelles contaminations. L'activité de découpe doit avoir fait l'objet d'une analyse HACCP, en particulier pour maîtriser les risques liés à la contamination croisée entre les fromages lors de la découpe.

La détermination de la **durée de vie** des produits doit faire l'objet de tests de vieillissements pour chaque type de fromage ou résulter de l'application d'un guide de bonnes pratiques validé. Cette date de péremption est fixée sous la responsabilité de l'opérateur. **La date choisie doit être compatible avec celle indiquée par le fabricant-affineur et être de même nature (cette date ne saurait dépasser celle prévue par le fabricant).** Il est souligné que le choix d'une DLC, et non d'une DLUO, apparaît justifié dans le cas de fromages à pâte molle au lait cru compte tenu du **risque potentiel** présenté par ce type de produit, en particulier vis à vis de *Listeria monocytogenes*. Bien entendu, la **date limite portée sur les morceaux préemballés ne doit pas être allongée même en cas de réemballage notamment pour des raisons esthétiques (emballages endommagés etc...).**

Par ailleurs, la tenue d'un registre entrées-sorties pour les fromages AOC tel que prévu par le décret du 23 juin 1970 pour les fromages d'appellation d'origine et ceux figurant à l'annexe de l'arrêté du 11 avril 1974 pris pour son application, est exigée uniquement dans le cas des entreprises spécialisées dans la découpe et le conditionnement de portions individuelles de fromages. La tenue de ces registres

n'est pas exigée à la distribution ; toutefois s'appliquent les règles générales de **traçabilité** prévues par le règlement n°178/2002 et l'arrêté du Mai 1995 dont l'article 14 prévoit notamment que les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celui-ci. Les préemballages individuels ou documents d'accompagnement des fromages qui ont été découpés et préemballés doivent donc être conservés par le distributeur pour garantir le respect de l'exigence précitée. L'application effective de ces dispositions nécessite également la mise en place, par l'opérateur, de procédures permettant l'identification des fromages préemballés.

### 3) Etiquetage :

Les règles d'étiquetage applicables sont celles prévues par le code de la consommation (article R112-9 pour les fromages préemballés / R112-31 pour les fromages présentés au rayon à la coupe) et le décret spécifique aux fromages.

Par ailleurs, l'article 60 de la loi n° 2001-420 du 15 mai 2001 relative aux nouvelles régulations économiques dispose que « l'étiquetage d'un produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée laitière doit obligatoirement comporter le nom du fabricant et/ou de l'affineur du produit bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée ainsi que l'adresse, à l'intérieur de l'aire géographique de l'appellation concernée, du site de fabrication et/ou d'affinage ».

Cette disposition se superpose à celle figurant à l'article L. 112-1, introduit dans le code de la consommation par la loi n°99-574 du 9 juillet 1999 d'orientation agricole et qui imposait la mention des nom et adresse du fabricant sur l'étiquetage des produits bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée fromagère. L'article 60 de la loi du 15 mai 2001 étant le texte le plus récent, il rend caduque les dispositions contraires. Les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des produits laitiers bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée sont donc celles prévues par l'article 60 de loi NRE.

Il est à noter que cet article est autonome, aucune sanction pénale n'y est associée.

#### • Cas particulier du Reblochon :

Le décret Reblochon du 15 Novembre 1999 dispose en son article 10 que : « *Dès la sortie des ateliers d'affinage et de conditionnement et avant de quitter la zone définie à l'article 2, les fromages présentés sous l'AOC Reblochon ou Reblochon de Savoie doivent être conditionnés individuellement sous un emballage adapté, conforme aux dispositions fixées par le règlement intérieur, incluant notamment la présence d'un faux fond en épicea tranché conformément aux usages. Ces dispositions ne concernent pas la présentation sur le lieu de vente au consommateur* ». Moyennant cette précision (« *Ces dispositions ne concernent pas la présentation sur le lieu de vente au consommateur* »), il faut donc considérer que les dispositions restrictives relatives au conditionnement ne s'appliquent pas sur le lieu de vente, ni au stand de vente à la coupe, ni au rayon libre service, attendant ou non. Ainsi, le découpage-préemballage hors zone est autorisé : en effet, à condition que les fromages quittent la zone dans un premier conditionnement, il n'est pas interdit qu'ils soient déconditionnés et coupés ou reconditionnés avec un emballage différent en dehors de la zone, y compris en grande surface.

#### • Proximité d'un rayon à la coupe traditionnel :

Pour la présentation à la vente des emballages réalisés par la grande surface, **la présence d'un stand de coupe traditionnel n'est pas requise.**

## **2. Cas particulier de certaines AOC pour lesquelles le décret AOC prévoit que le découpage-préemballage doit avoir lieu dans la zone d'appellation : Comté et Roquefort**

- La réglementation au sens strict ne distingue que 2 cas : les denrées alimentaires préemballées d'une part, les denrées alimentaires non-préemballées d'autre part (ici le rayon coupe).

Pour le Comté et le Roquefort, dans l'état actuel des textes, sont autorisées, d'une part la vente de produits préemballés dont le préemballage est effectué exclusivement dans la zone d'appellation, et d'autre part, la vente de produits non-préemballés (à la coupe). Dès lors, la découpe à l'avance (pratique sans restriction géographique, généralement associée à une mise sous film) ne peut être acceptée que si le délai d'écoulement est très court. En effet, le délai d'écoulement doit rester bien inférieur au délai d'acheminement des préemballages réalisés dans la zone jusqu'à la grande surface.

**Le délai d'écoulement, pour le Comté et le Roquefort, ne devrait donc pas excéder 48H jours ouvrés, à savoir un délai couvrant la journée en cours, ainsi que les deux jours ouvrés suivants, jusqu'à la fermeture du magasin.**

Ce délai sera évalué, au moment du contrôle, grâce à la date d'emballage apposée sur l'étiquetage. Si cette date n'apparaissait pas, le découpage à l'avance, dont la durée d'écoulement ne pourrait être mesurée, ne serait pas admis.

- Cas particuliers :

Roquefort :

La confédération de Roquefort a présenté le concept suivant afin de maintenir un marché en grande distribution sans que la qualité du produit ne soit affaiblie : prédécoupage dans la zone - reconstitution d'un pain, chaque portion étant protégée avec un film aluminium comportant les mentions légales - suremballage d'une portion par la grande surface. Un délai de 48H jours ouvrés pour l'écoulement au fur et à mesure de ces portions est admis.

Mont-d'Or :

Le fromage bénéficiant de l'AOC « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut Doubs » (fromage affiné dans sa boîte d'épicéa) constitue un cas particulier. Le décret du 21 juillet 2000 reconnaissant cette appellation prévoit que **tout découpage du fromage est interdit, sauf s'il est réalisé au stade de la vente devant le consommateur**. Le syndicat interprofessionnel du Mont d'Or a demandé à l'INAO d'examiner une éventuelle modification du décret.

NB : d'autres fromages AOC mentionnent dans leur décret une obligation de préemballage dans la zone mais sont de formats trop petits pour être découpés. La pratique décrite dans cette note n'a donc pas lieu d'être.

- Proximité d'un rayon à la coupe traditionnel :

Pour la présentation à la vente des emballages de Comté et Roquefort réalisés par la grande surface, **la présence d'un stand de coupe traditionnel peut ne pas être requise**. Cette activité de découpe à l'avance doit néanmoins être encadrée, la découpe dans des ateliers distincts du magasin, situés par exemple en centrale d'achat, ne pouvant en aucun cas être admise. Il doit donc être clair pour les opérateurs que, si la découpe à l'avance du Comté et du Roquefort peut ne plus être liée à l'existence d'un rayon de coupe, elle doit **en tout état de cause être réalisée dans le magasin**.

La Sous-Directrice,

Marie-Christine BUCHE