

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2006-416 du 6 avril 2006 relatif aux additifs et traitements autorisés pour les appellations d'origine contrôlées laitières

NOR : AGRP0600332D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de la pêche et du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu le règlement communautaire n° 2081/92/CEE 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 le code rural, et notamment ses articles L. 640-2, L. 641-2, L. 641-3 et L. 641-6 ;

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 et R. 112-1 à R. 112-31 ;

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° 88-1206 du 30 décembre 1988 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ou 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 ;

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 la proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine en date du 8 décembre 2005,

Décète :

Art. 1^{er}. – Pour la fabrication des fromages en appellation d'origine contrôlée (AOC), les seuls traitements et additifs autorisés, en plus du sel, sont ceux figurant dans le décret et règlement technique d'application homologué par arrêté relatifs à cette appellation d'origine contrôlée, éventuellement complétés par les substances et traitements indiqués pour chaque appellation d'origine contrôlée figurant dans le tableau en annexe 1.

En outre, sauf précision contraire ou complémentaire prévue dans le décret ou le règlement technique d'application d'une appellation d'origine contrôlée :

- l'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec la présure (définie par le décret n° 69-475 du 14 mai 1969 modifiant l'article 24 du décret du 25 mars 1924) ;
- l'ajout dans les laits, et au cours de la fabrication, de 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 est autorisé ;
- la conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite ;
- la concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite ;
- la conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

Art. 2. – Les additifs et traitements figurant en annexe 2 sont autorisés à titre dérogatoire pour les AOC qui y sont mentionnées jusqu'au 31 août 2008. Après cette date, certains de ces additifs et traitements pourront, le cas échéant, être intégrés à l'annexe 1 du présent décret. Les modalités d'application de ces mesures

déroatoires portant notamment sur les doses maximales ou sur un échelonnement des utilisations peuvent être précisées dans le règlement technique d'application de chaque appellation d'origine contrôlée concernée homologué par arrêté.

Art. 3. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture et de la pêche 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 6 avril 2006.

DOMINIQUE DE VILLEPIN

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
DOMINIQUE BUSSEREAU

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*
THIERRY BRETON

ANNEXE 1

AOC	DATE DU DÉCRET modification	ADDITIFS OU AUXILIAIRES de fabrication autorisés
Bleu d'Auvergne.....	29 décembre 1986	Chlorure de calcium dans le lait.
Bleu des Causses.....	29 décembre 1986	Chlorure de calcium dans le lait.
Bleu du Vercors Sassenage.....	30 juillet 1998 18 décembre 1998	Chlorure de calcium dans le lait.
Brie de Meaux.....	29 décembre 1986	Chlorure de calcium dans le lait.
Brie de Melun.....	18 août 1980	Chlorure de calcium dans le lait.
Camembert de Normandie.....	29 décembre 1986	Chlorure de calcium dans le lait.
Cantal.....	29 décembre 1986	Chlorure de calcium dans le lait.
Chabichou du Poitou.....	29 juin 1990	Chlorure de calcium dans le lait.
Chaource.....	29 septembre 1986 15 novembre 1999	Chlorure de calcium dans le lait.
Langres.....	14 mai 1991	Chlorure de calcium dans le lait.
Livarot.....	29 décembre 1986	Chlorure de calcium dans le lait.
Maroilles.....	29 décembre 1986	Chlorure de calcium dans le lait.
Morbier.....	29 décembre 2000	Dé lactosage partiel par lavage à l'eau du caillé.
Munster.....	29 décembre 1986	Chlorure de calcium dans le lait. Possibilité d'ajouter dans le caillé des graines de « Carum Carvi L. » ou carvi noir.
Ossau Iraty.....	29 décembre 1986 16 janvier 1996 4 octobre 1996 15 novembre 1999 23 novembre 2001	Chlorure de calcium dans le lait.
Pélardon.....	25 août 2000	Chlorure de calcium dans le lait.
Picodon.....	25 août 2000	Chlorure de calcium dans le lait.
Pont-L'Évêque.....	29 décembre 1986 10 avril 1991	Chlorure de calcium dans le lait.
Reblochon.....	15 novembre 1999	Chlorure de calcium dans le lait.
Saint-Nectaire.....	29 décembre 1986	Chlorure de calcium dans le lait.
Selles-sur-Cher.....	29 décembre 1986	Chlorure de calcium dans le lait.

ANNEXE 2

AOC	DATE DU DÉCRET modification	TRAITEMENTS, ADDITIFS OU AUXILIAIRES de fabrication autorisés
Brie de Meaux.....	29 décembre 1986	Ajout de colorant de pâte : jaune rocou (E 160b), carotène (E 160a).
Brie de Melun.....	18 août 1980	Ajout de colorant de pâte : jaune rocou (E 160b), carotène (E 160a).
Cantal.....	29 décembre 1986	Colorant de pâte pendant la période hivernale : jaune rocou (E 160b), dose maxi de 5 ml/1 000 l.
Livarot.....	29 décembre 1986	Colorant de surface : jaune rocou (E 160b).
Munster.....	29 décembre 1986	Additif éventuellement de nisine (E 234) dans la morge de lavage des croûtes.

AOC	DATE DU DÉCRET modification	TRAITEMENTS, ADDITIFS OU AUXILIAIRES de fabrication autorisés
Ossau-Iraty	29 décembre 1986 16 janvier 1996 4 octobre 1996 15 novembre 1999 23 novembre 2001	Formation de croûte avec éventuellement apposition de natamycine (E 235) et d'acétate de polyvinyle. Colorants de croûte : jaune rocou (E 160b), caramel (E 150a). Epice sur croûte : purée de piment rouge. Report sous vide des fromages frais dans les conditions suivantes : - mise sous vide dans les 10 jours qui suivent la sortie de saumure ou de salage ; - la température de conservation pendant toute la durée de la mise sous vide est comprise entre 0° C et 4° C ; - la durée maximum de report est de 10 mois. Tous les fromages produits sur une année donnée doivent être sortis du sous-vide au plus tard le 20 décembre de la même année ; - les durées d'affinage définies à l'article 2 du décret du 29 décembre 1986 modifié sont décomptées à partir du jour de la sortie du sous-vide (ouverture de poche). En production fermière uniquement : ajout d'orties, plante entière fraîche, lors du tamisage du lait collecté en estive. En fabrication laitière, à l'exclusion de production fermière : dé lactosage partiel par lavage à l'eau du caillé.
Pont-L'Évêque	29 décembre 1986 10 avril 1991	Colorant de surface : jaune rocou (E 160b).
Poulligny-Saint-Pierre	29 décembre 1986	La production de lait peut éventuellement être reportée sous forme de caillé congelé.
Reblochon	15 novembre 1999	Colorant de surface : carotène (E 160a), jaune rocou (E 160b).
Saint-Nectaire	29 décembre 1986	Eau dans le lait pour dé lactosage partiel du caillé. Colorants de surface : oxyde de fer (E 172), jaune rocou (E 160b).
Selles-sur-Cher	29 décembre 1986	La production de lait peut éventuellement être reportée sous forme de caillé congelé. Le remplissage des moules est manuel.