

L'étiquetage des fromages et produits laitiers sous signe officiel de qualité (AOP ou IGP) est régi par plusieurs textes :

- le [Règlement \(UE\) N°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#),
- le [Règlement \(UE\) N°1151/2012 concernant les systèmes de qualité applicable aux produits agricoles et aux denrées alimentaires](#),
- le [Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères modifié](#)
- et par les cahiers des charges de chaque produit, disponibles sur <http://www.inao.gov.fr>.

Il existe en effet des mentions et des règles d'étiquetage spécifiques propres à chacun de ces produits.

Nb : cette note de synthèse reprend les obligations principales mais ne se substitue pas à la réglementation.

1. DÉFINITIONS PRÉALABLES

Extraits du [Règlement \(UE\) N°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#).

Étiquette : « toute marque, tout signe, toute image ou toute autre représentation graphique écrit, imprimé poncé, apposé, gravé ou appliqué sur l'emballage ou le récipient contenant une denrée alimentaire ou joint à celui-ci ».

Une étiquette est rattachée à un fromage individuel.

Étiquetage : « les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire ».

Les écriteaux de vente mis en vitrine, de même que les documents commerciaux (facture, bon de livraison, fiche technique...) sont considérés comme des étiquetages.

Denrée alimentaire préemballée / Préemballage : « l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ».

Cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

2. LES RÈGLES GÉNÉRALES

2.1. Les mentions d'étiquetage

2.1.1. Présence obligatoire du nom de l'AOP ou de l'IGP

Les produits commercialisés sous une AOP ou une IGP doivent obligatoirement présenter le nom de l'AOP ou de l'IGP sur l'étiquetage. Le nom doit correspondre à la dénomination enregistrée (cf. colonnes « nom du produit » ou « autres dénominations enregistrées » dans l'annexe de ce document).

Ex : La dénomination « Chevrotin des Aravis » est interdite, la dénomination correcte est « Chevrotin »

Sur les documents commerciaux, il faut indiquer le nom exact de l'AOP et celui-ci doit être suivi de la mention « AOP ».

Ex : Sur la facture, les produits doivent être indiqués de la sorte : « Valençay AOP » pièces 6.

2.1.2. Présence obligatoire du logo AOP ou logo IGP

Dans le cas de produits originaires de l'Union, commercialisés sous une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée enregistrée conformément aux procédures établies dans le présent règlement, les symboles de l'Union qui y sont associés figurent sur l'étiquetage. En outre, il convient que la dénomination enregistrée du produit figure dans le même champ visuel. Les mentions « appellation d'origine protégée » ou « indication géographique protégée » ou les abréviations « AOP » ou « IGP » correspondantes peuvent également figurer sur l'étiquetage.

Référence : [règlement \(UE\) n°1151/2012 \(art 12\)](#); [règlement d'exécution n°668/2014 \(art 13 et annexe X\)](#).

Format du logo :

- Le logo doit être apposé en couleur

Ou par dérogation, si l'étiquette/écriteau est exclusivement en noir et blanc, il peut être apposé en noir et blanc ou en noir et blanc négatif si le fond est de couleur foncée

- Le diamètre du logo est de 15 mm minimum

Pour les fromages préemballés, il existe une dérogation pour les petits emballages (surface inférieure à 80 cm²) pour lesquels un logo de 10 mm de diamètre est toléré.

Modèles pour l'apposition de logo (taille 15 mm) :



Téléchargement : ec.europa.eu/agriculture/quality_fr

2.1.3. Présence obligatoire du nom et de l'adresse du fabricant (ou de l'affineur) dans la zone

L'étiquetage d'un produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée laitière comporte le nom du fabricant 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.

Référence : [Article R412-44](#) et [Article R412-45 du code de la consommation](#)

Si les fromages possèdent une étiquette individuelle, cette mention figurant sur cette étiquette n'a pas lieu d'être reprise sur l'écriteau de vente. Pour savoir si les fromages doivent être vendus avec une étiquette individuelle ou non, référez-vous au tableau en annexe dans la colonne « Etiquette individuelle sur le produit ».

Lorsque les fromages sont vendus sans étiquette individuelle ou à la coupe, cette mention doit apparaître sur l'écriteau de vente.

Afin de faciliter la mise en oeuvre de cette obligation (manque de place sur les écriteaux), il y a possibilité de n'inscrire que le nom du fabricant/affineur, le code postal et la ville.

Des solutions sont en cours de réflexion pour permettre aux professionnels de garantir le respect de cette exigence tout en ouvrant des facilités pour l'étiquetage des fromages.

2.1.4. Déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle est obligatoire sur les denrées préemballées. Les AOP et IGP ne font pas exception à cette règle transversale (comme pour toutes les autres mentions d'étiquetage prévues par le [Règlement \(UE\) N°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#)). Seuls les cas de dérogations prévus par le règlement sont applicables.

Pour plus de détail, voir la note de synthèse sur l'étiquetage des produits préemballés.

2.2. Mentions d'étiquetage spécifiques aux fromages

Indication des caractéristiques des fromages :

En plus des éléments précédents, il faut également indiquer le traitement thermique ou physique du lait mis en oeuvre :

- au lait cru, au lait pasteurisé...
- ou fromage à pâte pressée cuite, le cas échéant
- ou produit pasteurisé pour le Brocciu



Modèle d'étiquetage d'une AOP

Contrairement aux autres fromages, l'indication du taux de matière grasse et de l'espèce animale n'est pas obligatoire pour les AOP et les IGP.

Référence : [Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 modifié](#)

Pour plus de détail, voir la note de synthèse sur l'étiquetage des fromages.

Indication de l'origine du lait :

Bien que pour les produits laitiers préemballés, l'indication de l'origine du lait soit devenue obligatoire au 1^{er} janvier 2017, cela n'est pas une obligation pour tous les produits laitiers AOP ainsi que pour les IGP dont le cahier des charges précise une aire d'approvisionnement du lait.

Référence : [Décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient](#)

3. LES RÈGLES SPÉCIFIQUES

Les règles spécifiques liées à chacun des produits sont indiquées dans le tableau en annexe.

3.1. Les qualificatifs autorisés

Les qualificatifs sont des compléments au nom de l'appellation précisant en général des formats, des durées d'affinage ou des conditions de productions particulières. Ils peuvent être obligatoires ou facultatifs suivant l'appellation concernée.

Pour connaître les conditions d'utilisation des qualificatifs, se référer aux cahiers des charges des AOP, disponibles sur le site : <http://www.inao.gouv.fr/>

Tous les qualificatifs sont précisés dans la colonne « Qualificatifs autorisés » du tableau en annexe. Tout autre qualificatif accolé au nom de l'appellation est interdit.

Ex : La dénomination « Comté extra-vieux » est interdite

3.2. L'apposition d'une étiquette individuelle

S'il est indiqué « obligatoire » dans la colonne « Etiquette individuelle sur le produit », l'étiquette d'origine du produit devra être laissée sur le produit ou à proximité.

- Pour les produits vendus à la pièce, le produit devra être vendu avec son étiquette,
- Pour les fromages vendus à la coupe soit celle-ci reste avec le produit soit une partie de l'étiquette est découpée avec le produit.

Des solutions sont en cours de réflexion pour permettre aux professionnels de garantir le respect de cette exigence tout en ouvrant des facilités pour la manipulation ou l'affinage des fromages.

3.3. La découpe et le préemballage

Dans un but de protection de l'appellation, certains cahiers des charges sont très stricts et interdisent certaines pratiques notamment la découpe et le préemballage en dehors de la zone d'appellation (ex : Comté, Roquefort, Beurres et crèmes).

Cela signifie qu'il est impossible pour ces produits de préemballer des portions à l'avance en l'absence du client. Il existe une tolérance dans le cas du préemballage en vue de la vente immédiate, c'est-à-dire vendu dans un délai très court et sans présence de stock.

Les conditions de préemballage hors zone ainsi que les particularités liées aux pratiques de découpe et de préemballage sont précisées dans le tableau en annexe dans les colonnes « Découpe et préemballage » pour chaque produit.

3.4. La transformation

Pour les produits sous signe de qualité, toute modification du produit par rapport au cahier des charges est interdite sauf lorsque cela est précisée dans la colonne « Transformation - Dispositions particulières » du tableau en annexe.

S'il y a une modification du produit, la dénomination de l'AOP ou IGP ne peut plus être utilisée.

Ex : « Brie de Meaux à la noix » est interdit, la dénomination correcte est « Brie à la noix »

ANNEXE : TABLEAU DE SYNTHÈSE

Signe de qualité	Nom du produit	Autres dénominations autorisées	Qualificatifs autorisés	Etiquetage		Découpe et préemballage		Transformation
				Etiquette individuelle sur le produit	Autres particularités	Préemballage hors zone	Autres particularités ²	Dispositions particulières
AOP	Abondance			Obligatoire		Autorisé	Présence obligatoire de trois faces croûtées sur les portions	
AOP	Banon			Obligatoire	Présence des feuilles de châtaigner et du raphia	Autorisé		
AOP	Beaufort		« Chalet d'alpage » ; « Eté » (facultatif, le cas échéant)			Autorisé		
AOP	Beurre Charentes-Poitou	Beurre des Charentes, Beurre des Deux-Sèvres				Interdit	Tolérance pour le préemballage en vue de la vente immédiate pour la remise directe au consommateur	
AOP	Beurre de Bresse					Interdit	Tolérance pour le préemballage en vue de la vente immédiate pour la remise directe au consommateur	
AOP	Beurre d'Isigny					Interdit	Tolérance pour le préemballage en vue de la vente immédiate pour la remise directe au consommateur	
AOP	Bleu d'Auvergne					Autorisé		
AOP	Bleu de Gex	Bleu de Septmoncel				Autorisé		
AOP	Bleu des Causses					Autorisé		
AOP	Bleu du Vercors-Sassenage					Autorisé		
AOP	Brie de Meaux					Autorisé		
AOP	Brie de Melun					Autorisé		
AOP	Brocciu	Brocciu de Corse	« Frais » ou « passu » (précision obligatoire)	Obligatoire	Les fromages de lactosérum doivent porter, indépendamment de leur dénomination de vente, la mention "produit pasteurisé" ou "produit cuit" ou "produit ayant subi une cuisson au moins équivalente à une pasteurisation" ¹	Interdit		

¹ Source : [Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 modifié](#)

Signe de qualité	Nom du produit	Autres dénominations autorisées	Qualificatifs autorisés	Etiquetage		Découpe et préemballage		Transformation
				Etiquette individuelle sur le produit	Autres particularités	Préemballage hors zone	Autres particularités2	Dispositions particulières
AOP	Camembert de Normandie			Obligatoire	Vente dans sa boîte d'origine	Interdit	Tolérance en vente sans la boîte pour une découpe en 1/2 ou en 1/4 à la demande du consommateur	
AOP	Cantal	Fourme de Cantal	« Jeune », « Entre-deux » ou « Vieux » (précision obligatoire)			Autorisé	A l'exception des portions individuelles inférieures à 70 grammes, des dés et du râpé, la présence d'une partie croûtée est obligatoire.	
AOP	Chabichou du Poitou			Obligatoire		Autorisé		
AOP	Chaource					Autorisé	Avec étiquette individuelle du produit et présence des mentions obligatoires d'étiquetage	
AOP	Charolais			Obligatoire	Tolérance de vente sans étiquette si découpe à la demande du consommateur	Autorisé	Tolérance de vente sans étiquette si découpe à la demande du consommateur	
AOP	Chevrotin			Obligatoire	Vendu avec son emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicea tranché	Interdit	Le « Chevrotin » est présenté au consommateur final sous forme de fromage entier ou sous forme de portions, celles-ci devant présenter trois faces croûtées avec le faux fond en bois.	
AOP	Comté		âge du produit : nombre de mois d'affinage sur zone par un opérateur habilité AOP Comté. Ex : Comté 18 mois (facultatif)		Vendu avec la bande de surmarquage apposée sur le talon du fromage (bande marron ou clochettes verte, avec le logo AOP)	Interdit	Sont autorisés : - la découpe et le conditionnement de portions qui ne seront pas consommées en l'état, à destination d'un opérateur qui va incorporer le produit dans une préparation ou qui va redécouper ces portions - la découpe (immédiatement suivie du conditionnement) à l'avance sur le lieu de vente d'un nombre restreint de portions. Elles devront être écoulées dans les 2 jours ouvrés suivants la découpe, jusqu'à fermeture du magasin (délai d'écoulement évalué par rapport à la date d'emballage apposée sur l'étiquetage ; en l'absence de cette mention, cette pratique n'est pas admise).	
AOP	Crème de Bresse			Obligatoire		Interdit	Tolérance pour le préemballage en vue de la vente immédiate pour la remise directe au consommateur	

Signe de qualité	Nom du produit	Autres dénominations autorisées	Qualificatifs autorisés	Etiquetage		Découpe et préemballage		Transformation
				Etiquette individuelle sur le produit	Autres particularités	Préemballage hors zone	Autres particularités2	Dispositions particulières
AOP	Crème d'Isigny			Obligatoire		Interdit	Tolérance pour le préemballage en vue de la vente immédiate pour la remise directe au consommateur	
AOP	Crottin de Chavignol	Chavignol		Obligatoire		Autorisé		Fromages « repassés » : les fromages après une phase d'affinage classique sont affinés en atmosphère confinée, leur permettant d'acquérir un recouvrement bleuté.
AOP	Epoisses					Autorisé		Relavage possible à l'eau, salée ou non, additionnée de marc de Bourgogne
AOP	Fourme d'Ambert					Autorisé		
AOP	Fourme de Montbrison					Autorisé	La présence de croûte est obligatoire pour les portions dont le poids est supérieur à 50 grammes	
AOP	Laguiole					Autorisé	La commercialisation de "Laguiole" râpé est interdite. A l'exception des portions individuelles inférieures à 70 grammes, la présence d'une partie croûtée est obligatoire.	
AOP	Langres					Autorisé		Relavage possible à l'eau salée
AOP	Livarot		« petit », « 3/4 », « grand » (facultatif, le cas échéant)		Présentation avec les lanières ou laïches obligatoire	Autorisé		
AOP	Mâconnais			Obligatoire		Autorisé		
AOP	Maroilles	Marolles	« Sorbais », « Mignon » et « Quart » (précision obligatoire, le cas échéant)			Autorisé		Brossage et/ou relavage possible
AOP	Mont d'Or	Vacherin du Haut-Doubs		Obligatoire	Vente avec la sangle et la boîte d'origine	Interdit	Tolérance de découpe pour les grands formats avec présence de la sangle obligatoire	
AOP	Morbier			Obligatoire	A la vente possibilité de mettre l'étiquette sous le fromage ou à côté	Autorisé		
AOP	Munster	Munster-Géromé				Autorisé		Relavage possible à l'eau éventuellement salée
AOP	Neufchâtel			Obligatoire		Autorisé	Tolérance de vente sans étiquette si découpe à la demande du consommateur	

Signe de qualité	Nom du produit	Autres dénominations autorisées	Qualificatifs autorisés	Etiquetage		Découpe et préemballage		Transformation
				Etiquette individuelle sur le produit	Autres particularités	Préemballage hors zone	Autres particularités ²	Dispositions particulières
AOP	Ossau-Iraty		Estive (facultatif)			Autorisé	La découpe est autorisée sous forme de portions ou de dés, bâtonnets, chiffonnade, copeaux, tranches, râpé. A l'exception de ces modes de présentation et les portions dont le poids est inférieur à 50g, la présence d'une partie croûtée est obligatoire.	Brossage possible à l'eau salée et/ou purée de piment rouge. Soins de croûte possible avec huile végétale (colza, olive, tournesol), vinaigre blanc.
AOP	Pélardon			Obligatoire		Autorisé		
AOP	Picodon		Affiné lavé ou affiné méthode Dieulefit (le cas échéant)	Obligatoire		Autorisé		
AOP	Pont l'Evêque		« petit », « demi », « grand » (facultatif, le cas échéant)	Obligatoire		Autorisé	Tolérance de vente sans étiquette si découpe à la demande du consommateur	
AOP	Poulligny-Saint-Pierre		« petit » (facultatif, le cas échéant)	Obligatoire		Autorisé		
AOP	Reblochon	Reblochon de Savoie	« petit » (facultatif, le cas échéant)		Présentation en conditionnement individuel dans un emballage (papier, film...) et sur au moins une des faces du fromage un faux fond en bois	Autorisé	Le Reblochon est présenté au consommateur final sous forme de fromage entier ou sous forme de portions, celles-ci devant présenter trois faces croûtées avec le faux fond en bois	
AOP	Rigotte de Condrieu			Obligatoire		Autorisé		
AOP	Rocamadour			Obligatoire		Autorisé		
AOP	Roquefort			Obligatoire	Vente avec le papier d'emballage d'origine	Interdit	Sauf si vente dans un délai de 48h jours ouvrés en remise directe sur place au consommateur final ²	
AOP	Sainte Maure de Touraine			Obligatoire	Présence obligatoire de la paille gravée fournie par l'ODG	Autorisé	Découpe possible si présence de la paille dans chaque portion	
AOP	Saint-Nectaire					Autorisé	Les portions conditionnées doivent présenter obligatoirement une partie croûtée	
AOP	Salers		« Tradition Salers » (facultatif, le cas échéant)			Autorisé	Autorisé en format portion avec présence obligatoire d'une partie croûtée	
AOP	Selles-sur-Cher					Autorisé		

² Source : DGCCRF - Note d'information n°2005-10 - Exigences réglementaires applicables aux fromages découpés et préemballés à la distribution

Signe de qualité	Nom du produit	Autres dénominations autorisées	Qualificatifs autorisés	Etiquetage		Découpe et préemballage		Transformation
				Etiquette individuelle sur le produit	Autres particularités	Préemballage hors zone	Autres particularités2	Dispositions particulières
AOP	Tome des Bauges					Autorisé	Les portions découpées doivent présenter trois faces croûtées	
AOP	Valençay		"petit" (précision obligatoire, le cas échéant à la suite ou dessous la dénomination « Valençay »)	Obligatoire		Interdit	Fromage obligatoirement commercialisé en pièces entières	
IGP	Crème fraîche fluide d'Alsace					Autorisé		
IGP	Emmental de Savoie					Autorisé	Y compris en dés et râpé	
IGP	Emmental français est-central			Obligatoire		Autorisé	Chaque portion découpée doit comporter un morceau d'étiquette sur la partie croûtée du fromage	
IGP	Gruyère		« France » ou « de France » (obligatoire à la suite de Gruyère et dans la même taille de caractère)			Autorisé		
IGP	Saint-Marcellin					Autorisé		
IGP	Soumaintrain				Indication obligatoire de l'identité du dernier opérateur habilité IGP ayant manipulé le produit (fabricant ou affineur)	Autorisé		Relavage possible à l'eau salée ou non
IGP	Tomme de Savoie					Autorisé	Chaque portion découpée doit comporter un morceau de la mention relative à l'origine	
IGP	Tomme des Pyrénées					Autorisé		