

Décrets, arrêtés et circulaires

TEXTES GENERAUX

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret du 8 mars 2007 à l'appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal »

NOR : AGRP0700460D

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 (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses article L.641-5, L 641-6 et L 641-7 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L 115-1 et L 115-16 ;

Vu l'ordonnance n)2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles , forestiers ou alimentaires et des produits de la mer, notamment ses articles 7 et 9 ;

Vu la proposition du comité nationale des produits laitiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 30 novembre 2006,

Décète :

Art. 1^{er}. - Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine « Cantal » ou « Fourme de Cantal » les fromages répondant aux dispositions du présent décret.

Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Cantal » ou « Fourme de Cantal » sont des fromages à croûte sèche, dont l'épaisseur s'accroît avec la durée d'affinage, fabriqués exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte ferme, non cuite, deux fois pressée, avec broyage du caillé entre les deux pressages, salée dans la masse, renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont l'extrait sec est de 57 % minimum 30 jours après emprésurage.

La pâte, ferme, de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les fromages les plus jeunes, peut devenir légèrement friable pour les plus affinés. Elle est enrobée d'une croûte évolutive : d'abord de couleur gris-blanc puis dorée puis brune pouvant être parsemée de boutons ocre à bruns.

Le goût, lactique, pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant.

Les fromages « Cantal » ou « Fourme de Cantal » se présentent sous la forme caractéristique d'un cylindre régulier, dont les arrêtes sont arrondies, sans renflement, d'un poids de 35 à 45 kilogrammes, fabriqués dans des moules d'un diamètre de 36 à 42 centimètres.

L'utilisation du moule Cantal est obligatoire. Celui-ci est un cylindre droit dont les fonds sont plats et rejoignent les parois du cylindre par un arrondi de hauteur inférieure à 20 millimètres. La partie centrale du moule est constituée d'une seule pièce.

Toutefois, bénéficient également de l'appellation les fromages dénommés « Petit Cantal » qui répondent aux conditions du présent décret, mais d'un poids de 8 à 10 kilogrammes et fabriqués dans des moules d'un diamètre de 20 à 22 centimètres.

Un règlement technique d'application homologué par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et de la pêche et du ministre chargé de la consommation, pris sur proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité, précise les modalités d'application du présent décret.

Art. 2 - La production du lait et la fabrication des fromages sont effectuées dans la zone de production qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Aveyron

Communes de Brommat, Cantoin, Lacalm, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Sainte-Geneviève-sur-Argence, Taussac et Thérondels.

Département du Cantal

Toutes les communes.

Département de la Corrèze

Communes d'Auriac, Latronche, Neuvic, Rilhac-Xaintrie, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Privat et Soursac.

Département de la Haute-Loire

Commune d'Ally.

Département du Puy-de-Dôme

Communes d'Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Egliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbelex et la partie de la commune de Roche-Charles-la-Mayrand correspondant à l'ancienne commune de La Mayrand.

L'affinage des fromages Cantal ou Fourme de Cantal est effectué dans l'aire géographique composée de la zone de production délimitée ci-dessus étendue pour le département du Puy-de-Dôme aux communes d'ANTOINGT, APCHAT, ARDES, AUBIERE, AUGNAT, AULHAT-SAINT-PRIVAT, AULNAT, AURIERES, AUTHEZAT, AUZAT-LA-COMBELLE, AVEZE, AYDAT, BAGNOLS, BANSAT, BEAULIEU, BEAUMONT, BEAUREGARD-L'EVEQUE, BERGONNE, BILLOM, BLANZAT, BONGHEAT, BORT-L'ETANG, BOUDES, BOURGLASTIC, BOUZEL, BRASSAC-LES-MINES, BRENAT, Le BREUIL-SUR-COUZE, BRIFFONS, Le BROC, BUSSEOL, CEBAZAT, CEILLOUX, Le CENDRE, CEYRAT, CEYSSAT, CHADELEUF, CHALUS, CHAMALIERES, CHAMEANE, CHAMPAGNAT-LE-JEUNE, CHAMPEIX, CHANAT-LA-MOUTEYRE, CHANONAT, La CHAPELLE-MARCOUSSE, La CHAPELLE-SUR-USSON, CHARBONNIER-LES-MINES, CHAS, CHASSAGNE, CHAURIAT, CHIDRAC, CLEMENSAT, CLERMONT-FERRAND, COLLANGES, CORENT, COUDES, COURGOUL, CURNOLS, CURNON-D'AUVERGNE, Le CREST, CRESTE, CROS, DALLET, DAUZAT-SUR-VODABLE, DOMAIZE, DURTOL, EGLISENEUVE-DES-LIARDS, EGLISENEUVE-PRES-BILLOM, ESPIRAT, ESTANDEUIL, ESTEIL, FAYET-LE-CHATEAU, FLAT, GELLES, GERZAT, GIGNAT, GLAINE-MONTAIGUT, GRANDEYROLLES, HERMENT, HEUME-L'EGLISE, ISSERTEAUX, ISSOIRE, JUMEAUX, LABESSETTE, LAMONTGIE, LAPS, LARODDE, LASTIC, LEMPDES, LUDESSE, LUSSAT, MADRIAT, MALINTRAT, MANGLIEU, MAREUGHEOL, Les MARTRES-D'ARTIERE, Les MARTRES-DE-VEYRE, MAUZUN, MAZAYE, MEILHAUD, MESSEIX, MEZEL, MIREFLEURS, MOISSAT, MONTAIGUT-LE-BLANC, MONTMORIN, MONTPEYROUX, MORIAT, MUROL, NEBOUZAT, NESCHERS, NEUVILLE, NOHANENT, NONETTE, OLBY, OLLOIX, ORBEIL, ORCET, ORCINES, ORCIVAL, ORSONNETTE, PARDINES, PARENT, PARENTIGNAT,

PERIGNAT-LES-SARLIEVE, PERIGNAT-SUR-ALLIER, PERPEZAT, PERRIER, PESLIERES, PIGNOLS, PLAUZAT, PONT-DU-CHATEAU, Les PRADEAUX, PRONDINES, RAVEL, REIGNAT, RENTIERES, La ROCHE-BLANCHE, ROCHE-CHARLES-LA-MAYRAND, ROCHEFORT-MONTAGNE, La ROCHE-NOIRE, ROMAGNAT, ROYAT, SAINT-AMANT-TALLENDE, SAINT-BABEL, SAINT-BONNET-LES-ALLIER, SAINT-BONNET-PRES-ORCIVAL, SAINT-CIRGUES-SUR-COUZE, SAINT-DIER-D'AUVERGNE, SAINT-DIERY, SAINT-ETIENNE-SUR-USSON, SAINT-FLORET, SAINT-FLOUR, SAINT-GENES-CHAMPANELLE, SAINT-GENES-LA-TOURETTE, SAINT-GEORGES-SUR-ALLIER, SAINT-GERMAIN-LEMBRON, SAINT-GERMAIN-PRES-HERMENT, SAINT-GERVAZY, SAINT-HERENT, SAINT-JEAN-DES-OLLIERES, SAINT-JEAN-EN-VAL, SAINT-JEAN-SAINT-GERVAIS, SAINT-JULIEN-DE-COPPEL, SAINT-JULIEN-PUY-LAVEZE, SAINT-MARTIN-DES-PLAINS, SAINT-MARTIN-D'OLLIERES, SAINT-MAURICE, SAINT-NECTAIRE, SAINT-PIERRE-ROCHE, SAINT-QUENTIN-SUR-SAUXILLANGES, SAINT-REMY-DE-CHARGNAT, SAINT-SANDOUX, SAINT-SATURNIN, SAINT-SULPICE, SAINT-VINCENT, SAINT-YVOINE, SALLEDES, SAULZET-LE-FROID, SAURIER, SAUVAGNAT, SAUVAGNAT-SAINTE-MARTHE, La SAUVETAT, SAUXILLANGES, SAVENNES, SAYAT, SINGLES, SOLIGNAT, SUGERES, TALLENDE, TERNANT-LES-EAUX, TORTEBESSE, TOURS-SUR-MEYMONT, TOURZEL-RONZIERES, TREMOUILLE-SAINT-LOUP, TREZIOUX, USSON, VALZ-SOUS-CHATEAUNEUF, VARENNES-SUR-USSON, VASSEL, VERNET-LA-VARENNE, Le VERNET-SAINTE-MARGUERITE, VERNEUGHEOL, VERNINES, VERRIERES, VERTAIZON, VEYRE-MONTON, VICHEL, VIC-LE-COMTE, VILLENEUVE, VODABLE, YRONDE-ET-BURON.

Art. 3 - La durée d'affinage est de 30 jours minimum.

Les fromages « Cantal » ou « Fourme de Cantal » portent la mention « jeune », « entre-deux » ou « vieux » en fonction de la durée d'affinage et du taux d'extrait sec définis comme suit :

- a) jeune : la durée d'affinage est de 30 jours minimum et 60 jours maximum, l'extrait sec de 57 % minimum
- b) entre-deux : la durée d'affinage est de 90 jours minimum et 210 jours maximum, l'extrait sec de 58 % minimum.
- c) vieux : la durée d'affinage est de 240 jours minimum, l'extrait sec de 60 % minimum.

La durée d'affinage est décomptée à partir du quantième d'emprésurage.

Les fromages dont la durée d'affinage est comprise entre 61 jours au moins et 89 jours au plus après l'emprésurage ou entre 211 jours au moins et 239 jours au plus après l'emprésurage ne peuvent pas sortir de la zone d'affinage de l'AOC « Cantal » ou « Fourme de Cantal » définie aux articles 2 et 14 du présent décret et sont commercialisables uniquement vers une entreprise apte à produire l'appellation, sous le seul qualificatif « Cantal ».

Le changement de mention se fait si et seulement si le produit est maintenu dans les conditions d'affinage telles que prévues à l'article 8 du présent décret sans quitter la zone d'affinage de l'appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal ». Au sein de la zone d'affinage, le transfert d'un site à un autre dans une même entreprise apte à produire l'appellation ou vers une autre entreprise apte à produire l'appellation ne constitue pas une rupture des conditions d'affinage.

Le produit prend son nom définitif à la date de sortie de cave d'une entreprise apte à produire l'appellation avant commercialisation vers le consommateur ou vers un distributeur qui n'est pas susceptible de bénéficier de l'appellation pour l'affinage.

Art. 4 - Le fromage appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal » peut être présenté en portions ou râpé.

A l'exception des portions individuelles inférieures à 70 grammes, des dés et du râpé, la présence d'une partie croûtée est obligatoire.

Art. 5 - L'identification du fromage est obligatoire. Elle est assurée par une marque d'identification, apposée sur le fromage lors du montage de la pièce. Cette marque d'identification est à usage unique et ne peut être réutilisée.

La nature, la couleur, les dimensions, la description de la plaque sont conformes à la réglementation en vigueur.

Les fromages « Cantal » ou « Fourme de Cantal » fabriqués à la ferme comportent, en sus de la marque d'identification, une empreinte en relief sur les deux faces portant l'intitulé « Fromage Fermier » ou « Fabrication Fermière » mise en place au montage de la pièce. Ils peuvent également comporter une empreinte en relief portant l'inscription « Ferme de ... » sur une face, mise en place au montage de la pièce.

En l'attente de l'approbation du plan de contrôle ou d'inspection, les marques d'identification et les empreintes en relief sont distribuées exclusivement par le comité interprofessionnel des fromages du Cantal et dans l'aire géographique d'appellation d'origine « Cantal » à tout fabricant dont la déclaration d'aptitude est enregistrée auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité, proportionnellement aux quantités de lait conformes à l'appellation d'origine contrôlée mises en fabrication. Le comité interprofessionnel des fromages tient à jour un registre d'attribution des plaques consultable par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Les marques d'identification et les empreintes sont retirées au fabricant par le comité interprofessionnel des fromages en cas d'invalidation de sa déclaration d'aptitude ou de suspension de l'appellation d'origine notifiées par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Lors de l'opération de déclassement, les marques d'identification sont enlevées des fromages déclassés.

Art. 6 - A partir du 31/12/2009, le lait mis en oeuvre pour la fabrication du fromage « Cantal » ou « Fourme de Cantal » provient d'exploitations dont la superficie est au minimum égale à un hectare de surface agricole utile par vache. Les modalités concernant la définition de cette mesure sont fixées dans le règlement technique d'application.

Le troupeau laitier comprend l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation. Les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris, à l'exception des vaches de réforme en cours d'engraissement. Les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.

L'ensemble du troupeau laitier d'une exploitation respecte les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal ».

Le lait utilisé pour la fabrication de fromage « Cantal » ou « fourme de Cantal » provient de troupeaux laitiers composés de vaches et de génisses nées et élevées sur la zone de production du lait définie à l'article 2 du présent décret.

Toute introduction dans les troupeaux laitiers de vache ou génisse nées et/ou élevées hors de la zone de production du lait est interdite à compter du 31 décembre 2009.

Les producteurs de lait ont jusqu'au 31 décembre 2015 pour supprimer des troupeaux laitiers tous les animaux nés et/ou élevés hors de la zone de production du lait.

Néanmoins pour des raisons sanitaires ou pour les races de montagne à faible effectif définies dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er} du présent décret et présentes sur la zone de production du lait et des fromages définie à l'article 2 du présent décret pour lesquelles la demande d'animaux est supérieure à l'offre reconnue par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, une dérogation aux dispositions des trois alinéas précédents du présent article peut être accordée par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission agrément des conditions de production.

La ration de base du troupeau laitier tel que défini ci-dessus est constituée exclusivement de fourrages grossiers issus de la zone de production du lait et des fromages définie à l'article 2 du présent décret.

L'herbe pâturée et/ou conservée représente 50 % minimum de la matière sèche composant la ration de base journalière du troupeau laitier. Ce pourcentage est porté à 70 % minimum, à compter du 31 décembre 2009.

L'herbe conservée par voie humide distribuée au troupeau laitier est issue d'herbe pré-fanée.

Les conditions de stockage des fourrages destinés à l'alimentation du troupeau laitier sont précisées au règlement technique d'application.

Les fourrages fermentés destinés à l'alimentation des vaches laitières respectent des critères de qualité définis dans le règlement technique d'application. Dans le cas contraire, ils peuvent toutefois être distribués aux génisses.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches en lactation est obligatoire et quotidien. Pendant une durée annuelle minimum de 120 jours, le pâturage doit couvrir au moins 70 % de la ration de base exprimée en quantité de matière sèche par vache et par jour.

L'affouragement en vert du troupeau laitier est interdit.

L'élevage hors sol du troupeau laitier est interdit.

Pendant la période où le pâturage ne permet pas de couvrir 70 % minimum de la ration de base, chaque vache laitière en lactation reçoit au minimum deux kilogrammes de matière sèche de foin quotidiennement. Cette quantité est portée à cinq kilogrammes à compter du 31 décembre 2009. On entend par foin au sens du présent décret de l'herbe fauchée et séchée avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.

Pour les vaches laitières, l'apport d'aliments complémentaires dont la teneur en matière sèche est supérieure à 85 % ne peut pas excéder 1800 kg bruts par vache laitière et par année civile. Pour les génisses de renouvellement, l'apport d'aliments complémentaires ne peut pas excéder 30 % de la ration totale, exprimée en matière sèche, en moyenne sur l'année.

Les aliments complémentaires destinés au troupeau laitier sont conformes aux dispositions définies dans le règlement technique d'application.

Les conditions de production, de conservation et d'utilisation des aliments ainsi que leur provenance et l'ensemble des éléments définissant l'environnement général des exploitations productrices sont fixés, en tant que de besoin, dans le règlement technique d'application.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en fromage d'appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal ».

Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles affectant les ressources fourragères, des dérogations temporaires aux dispositions concernant l'alimentation des animaux peuvent être accordées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de la commission agrément conditions de production, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

L'épandage des matières organiques fertilisantes est autorisé selon des normes et règles précisées au règlement technique d'application.

Art. 7 - En production laitière, après la traite, le lait destiné à la fabrication du fromage « Cantal » ou « Fourme de Cantal » est stocké dans une cuve à lait réfrigérante conforme à la norme obligatoire.. Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne.

En production fermière, l'emprésurage a lieu dans les 24 heures après la traite la plus ancienne. Si l'emprésurage n'intervient pas sitôt la traite terminée, le lait est stocké dans une cuve à lait réfrigérante conforme à la norme obligatoire

Art. 8 - Le lait peut être utilisé cru ou traité thermiquement.

Dans le cas d'une fabrication de fromage « Cantal » ou « Fourme de Cantal » au lait cru, ou d'une fabrication fermière de fromage « Cantal » ou « Fourme de Cantal », la totalité du lait emprésuré est cru.

En cas de fabrication au lait traité thermiquement, le délai entre le début de ramassage et l'emprésurage du lait est au maximum de 48 heures. Ce délai intègre le temps de collecte, le report de lait, la standardisation, ainsi que le temps de maturation qui ne peut excéder 24 heures.

En cas de fabrication au lait cru, en production laitière, le lait est mis en œuvre dès sa réception à la laiterie.

Seul le lait produit par des exploitations répondant aux conditions décrites dans le présent décret, collecté et stocké séparément des autres laits, peut être destiné à la fabrication de fromage d'appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal ».

La collecte et le stockage ont des éléments de traçabilité établis de manière indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement.

La standardisation en matière protéique est interdite, celle en matière grasse est autorisée afin de corriger le taux de celle-ci dans le lait, dans le but d'obtenir un gras-sur-sec de 45 % minimum.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits et au cours de la fabrication sont la présure, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures, dont l'innocuité est démontrée, le sel et le chlorure de calcium.

L'emprésurage du lait s'effectue à une température comprise entre 30 et 34°C, exclusivement avec de la présure.

Dans le cas d'une fabrication fermière de fromage « Cantal » ou « Fourme de Cantal », l'emprésurage du lait peut être réalisé dans une cuve en bois dénommée « gerle » qui ne peut être utilisée comme un élément de stockage. Toutefois lors de la traite elle peut être utilisée comme élément de réception et de transport du lait.

La durée de coagulation est comprise entre 22 et 45 minutes. Elle est obtenue en multipliant le temps de prise par un coefficient variant de 1,5 à 3.

Le décaillage et le brassage sont réalisés de façon manuelle ou mécanique afin d'obtenir des grains de caillé compris entre la taille d'un grain de blé et celle d'un grain de maïs.

Le caillé subit un pressage progressif dans un presse-tome. Deux retournements minimum de la tome, masse cohérente émanant du caillé, y sont effectués. Ces opérations consistent, après ouverture des presse-tome, en découpage des blocs de tome et empilage des morceaux obtenus avant nouvelle pression. La conduite du pressage permet d'obtenir un extrait sec de la tome supérieur à 48 % en moins de quatre heures après l'emprésurage.

Après ce pressage, la tome obtenue subit une phase de maturation de 10 heures minimum, dans une salle dont la température est comprise entre 15 et 20°C.

La tome, dont le pH est compris entre 5 et 5,4, est ensuite broyée et salée dans la masse. Cette opération intervient au minimum treize heures après l'emprésurage.

La température de la tome broyée et salée est comprise entre 17 et 21°C.

Le salage est réalisé avec du sel sec.

Le temps d'attente au sel est au minimum de 1 heure avant la mise en moule.

Le moulage est réalisé par couches successives entrecoupées de pressages manuels ou mécaniques.

Le pressage, progressif, est alors effectué verticalement ou horizontalement. Il est d'une durée minimum de 12 heures pour les formats « Petit Cantal » et de 18 heures pour les formats « Cantal ».

Après avis du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine, les ateliers de transformation recensés préalablement à la publication du présent décret et ne répondant pas aux dispositions relatives à la transformation comprises entre la sortie de cuve de

caillage et la mise en moule, des treizièmes à dix-huitièmes alinéas du présent article peuvent disposer d'un délai de mise en conformité prenant fin le 31 décembre 2015.

Une liste de ces ateliers de transformation est fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation sur proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Des rapports d'étapes portant sur cette mise en conformité sont effectués et communiqués à l'Institut national de l'origine et de la qualité les 31 décembre 2009 et 31 décembre 2013.

Une visite de chaque atelier permettant un relevé exact des pratiques est effectuée par le Comité Interprofessionnel des Fromages préalablement à la rédaction de chaque rapport d'étape.

Tout nouvel atelier de fabrication entrant en production après la publication du présent décret respecte immédiatement les dispositions du présent article.

L'affinage des fromages est effectué dans des locaux dont l'hygrométrie est de 95 % au minimum et la température comprise entre 6°C minimum et 12°C maximum. Les fromages sont régulièrement frottés ou brossés et retournés pour obtenir une croûte régulière.

L'affinage sous film est interdit.

Art. 9 - Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal » et jusqu'à la date d'approbation du plan de contrôle ou du plan d'inspection ou au plus tard jusqu'au 1^{er} juillet 2008, les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues aux articles D. 641-6 à D. 641-11 du code rural dans leur rédaction antérieure à l'ordonnance du 7 décembre 2006 susvisée.

Art. 10 - Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes ou de tout organisme reconnu par elles tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, notamment une comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou de fromages ou tout autre document comptable équivalent. Le contenu des principaux documents est précisé dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

Art. 11 - Le comité interprofessionnel des fromages adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Cantal » ou « Fourme de Cantal ». Les modalités de recueil de ces informations sont précisées dans le règlement technique d'application.

Art. 12 - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages et de celles prévues à l'article 13 ci-après, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation « Cantal » ou « Fourme de Cantal » comporte le nom de l'appellation et la mention « jeune » ou « entre-deux » ou « vieux », telle que définie à l'article 3 du présent décret. Le tout est inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention « Appellation d'origine contrôlée » et le nom de l'appellation est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce à l'exception :

- a) Des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- b) Des mentions prévues à l'article 13 du présent décret ;

- c) Des mentions prévues au règlement technique d'application, dont les dimensions n'excèdent pas les deux tiers de celles de l'appellation « Cantal » ou « Fourme de Cantal » ;
- d) Des mentions d'affinage « jeune », « entre-deux » ou « vieux » ;
- e) Le cas échéant, en cas de découpe, des mentions indiquant l'état physique dans lequel se trouve le fromage ou le traitement mécanique qu'il a subi

Art. 13 - La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » ou « Ferme de ... » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs fermiers transformant sur leur exploitation le lait produit sur leur exploitation.
Le fromage de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur peut également comporter cette mention.

Art. 14 - Par dérogation aux dispositions du deuxième alinéa de l'article 2, les ateliers d'affinage situés en dehors de l'aire géographique délimitée, identifiés par le comité national des produits laitiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité, affinant de façon continue des fromages Cantal ou Fourme de Cantal après 30 jours d'affinage dans l'aire géographique, peuvent continuer cette activité pour des fromages susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal » jusqu'à la révision de l'aire géographique délimitée et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2012. La liste de ces ateliers est fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et de la pêche et du ministre chargé de la consommation.

Art. 15 - L'emploi de toute indication, de tout signe ou de tout mode de présentation susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 16 - Le décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cantal », « Fourme de Cantal » est abrogé.

Art. 17 - 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 8 mars 2007.

Par le Premier ministre
DOMINIQUE DE VILLEPIN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche

DOMINIQUE BUSSEREAU

Le ministre de l'économie ,
des finances et de l'industrie

THIERRY BRETON