

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – La période visée au premier paragraphe du deuxième alinéa de l'article 2 du règlement du 21 décembre 2001 susvisé, au cours de laquelle les producteurs peuvent déposer une demande de prime pour bénéficier des dispositions prévues par ce règlement, commence le 1<sup>er</sup> janvier et se termine le 31 janvier de chaque année. Les demandes doivent être déposées auprès du préfet (direction départementale de l'agriculture et de la forêt, ou direction de l'agriculture et de la forêt pour les départements d'outre-mer) du département dont ressort le siège social de l'exploitation.

**Art. 2.** – Le décret du 23 décembre 1998 relatif à l'attribution d'une prime au bénéfice des producteurs de viandes ovine et caprine est abrogé.

**Art. 3.** – Le ministre de l'agriculture et de la pêche est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 2 mai 2002.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,  
FRANÇOIS PATRIAT

**Décret du 2 mai 2002  
relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Chevrotin »**

NOR : AGRP0200806D

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 n° 2081/92 du Conseil des Communautés européennes du 14 juillet 1992 modifié 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. 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 ;

Vu le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 modifié portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services et 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° 91-368 du 15 avril 1991 modifié portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu le décret n° 93-1239 du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine contrôlée, modifié par le décret n° 96-368 du 30 avril 1996 ;

Vu le décret n° 96-943 du 25 octobre 1996 relatif au recensement des utilisateurs du nom géographique d'un produit faisant l'objet d'une procédure de reconnaissance en appellation d'origine ;

Vu la proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine en date du 19 janvier 2001 ;

Le Conseil d'Etat (section des travaux publics) entendu,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – *Type et description.*

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Chevrotin » les fromages répondant aux usages locaux, loyaux et constants et aux dispositions du présent décret.

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chevrotin » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre, de forme cylindrique de 9 à 12 centimètres de diamètre et de 3 à 4,5 centimètres de hauteur, d'un poids de 250 à 350 grammes.

Sa pâte est pressée, non cuite, à croûte lavée recouverte après affinage, en tout ou partie d'une fine mousse blanche principalement composée de *Geotrichum*, contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.

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

**Art. 2.** – *Aire géographique.*

La production de lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

*Département de la Haute-Savoie*

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marinier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

*Département de la Savoie*

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montailleur, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

Pour les communes incluses en partie, il est fait référence aux plans cadastraux déposés en mairie.

**Art. 3.** – *Troupeaux. – Races et alimentation.*

On entend par troupeau, au sens du présent décret, l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres tarées, des chevrettes et des boucs.

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2006 l'ensemble du troupeau caprin d'une exploitation qui destine sa production de lait de chèvre en totalité ou en partie à la production de « Chevrotin » est constitué au minimum de 80 % d'animaux de race alpine.

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne par chèvre en lactation et par an est plafonnée à 800 kilogrammes de lait.

L'alimentation fourragère est assurée uniquement à partir d'herbe pâturée et de foin. La base de cette alimentation fourragère est pendant au moins cinq mois la végétation prélevée par le pâturage des chèvres sur l'aire de production définie à l'article 2. L'éleveur dispose d'une surface minimale de 1 000 mètres carrés de pâturage par chèvre, situés dans l'aire géographique définie à l'article 2.

Les fourrages produits dans l'aire représentent au moins 70 % exprimé en matière sèche de l'alimentation totale en fourrage.

Les pratiques de conduite du troupeau, la liste des aliments autorisés et la composition des aliments complémentaires ainsi que leur proportion dans la ration journalière répondent aux conditions fixées dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1<sup>er</sup>, alinéa 4.

Dans des circonstances exceptionnelles dues, notamment, à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, par les services de l'Institut national des appellations d'origine après avis de la commission « agrément des conditions de production ».

#### Art. 4. – Lait.

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du « Chevrotin » doit être cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique autre qu'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques est interdit.

Le temps de report entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage ne dépasse pas 14 heures.

De la traite à la fin de la fabrication, la température du lait n'est à aucun moment inférieure à 10 °C et supérieure à 40 °C sous réserve du bénéfice des dérogations prévues à l'article 9 de l'arrêté du 18 mars 1994 modifié relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait.

L'exploitation dont tout ou partie du lait mis en œuvre est destiné à la fabrication de Chevrotin respecte l'ensemble des conditions de production de lait définies par le présent décret.

#### Art. 5. – Fabrication.

Un atelier de fabrication de Chevrotin ne peut recevoir que le lait de chèvre produit conformément aux dispositions du présent décret et provenant d'un seul troupeau conforme aux dispositions de l'article 3. Ce même atelier peut toutefois recevoir, pour d'autres fabrications, des laits d'autres espèces animales.

Les seuls auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les ferments lactiques, la flore de surface et le sel. Les modalités d'utilisation des levains lactiques et de la présure sont définies dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1<sup>er</sup>, alinéa 4.

La coagulation après emprésurage dure de 30 à 40 minutes à une température comprise entre 30 et 38 °C.

Le dé lactosage est interdit, de même que l'addition d'eau.

Les opérations suivantes : décaillage, brassage, soutirage, moulage, pressage et salage sont effectuées manuellement et leurs modalités pratiques sont précisées dans le règlement technique prévu à l'article 1<sup>er</sup>, alinéa 4.

Après salage, le séchage dure de 5 à 9 jours, dans une pièce dont le degré hygrométrique est supérieur à 85 %, à une température comprise entre 15 et 20 °C. Pendant cette durée, les fromages posés sur une planche d'épicéa sont retournés tous les jours. A la fin de cette phase, le Chevrotin est lavé à l'eau, à l'eau salée ou au sérum acidifié.

Les opérations définies aux deux alinéas précédents sont réalisées sur l'exploitation.

#### Art. 6. – Affinage.

L'affinage est conduit sur planche d'épicéa à une température comprise entre 8 et 18 °C, à une hygrométrie supérieure à 85 %.

Les fromages sont retournés au moins trois fois par semaine pendant toute la durée de l'affinage.

Les soins en cave sont réalisés manuellement.

La durée totale des phases de séchage et d'affinage est au minimum de 21 jours à compter du jour d'emprésurage.

Seuls sont autorisés les colorants de surface caroténoïdes (E 160 a) et rocou (E 160 b).

Toute pratique de conservation ou de report du produit, de l'emprésurage à la commercialisation, à température négative est interdite. Un report au froid est autorisé dans les conditions définies dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1<sup>er</sup>, alinéa 4.

#### Art. 7. – Agrément.

Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Chevrotin », les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues par le décret du 15 novembre 1993 susvisé et par son arrêté d'application.

#### Art. 8. – Suivi des produits.

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine du « Chevrotin », les opérateurs intervenant dans les conditions de

production tiennent des registres dans les conditions fixées par le règlement technique d'application prévu à l'article 1<sup>er</sup>, alinéa 4.

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

#### Art. 9. – Identification du fromage.

Tout fromage commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Chevrotin » comporte sur sa croûte une plaque de caséine.

Cette plaque est apposée au moulage sur le fromage.

Ces plaques sont distribuées par le syndicat de défense de l'appellation à tout fabricant ayant présenté une déclaration d'aptitude auprès de l'Institut national des appellations d'origine.

Les caractéristiques de ces plaques ainsi que leurs modalités de délivrance et de retrait sont définies dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1<sup>er</sup>, alinéa 4.

#### Art. 10. – Conditionnement et étiquetage.

Dès la sortie de l'affinage, le Chevrotin, emballé sous la forme d'un fromage entier, est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicea tranché.

Chaque fromage d'appellation d'origine contrôlée « Chevrotin » est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale à 120 % de tout autre caractère figurant sur l'étiquette.

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

Art. 11. – L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Chevrotin » 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. 12. – Les dispositions relatives au Chevrotin figurant à l'annexe du décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 sont abrogées.

Art. 13. – Les dispositions du présent décret peuvent être modifiées par décret pris conformément à l'article L. 641-3, alinéas 1 et 2, du code rural.

Art. 14. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le ministre délégué à l'industrie, aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation 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 2 mai 2002.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche.*

FRANÇOIS PATRIAT

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

LAURENT FABIUS

*Le ministre délégué à l'industrie,  
aux petites et moyennes entreprises,  
au commerce, à l'artisanat et à la consommation,*

CHRISTIAN PIERRET

### Décret du 2 mai 2002 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Noix du Périgord »

NOR : AGRP0200183D

Le Premier ministre,

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

Vu le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 modifié relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;