

c) Dans les salles de fabrication de « Beaufort », la détention de tout système ou installation susceptible de chauffer le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40° C est interdite ;

d) Lorsque le fromage est vendu après peemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation ; toutefois, cette croûte peut être débarrassée de la morge.

Art. 3. - Les critères qualitatifs applicables au Beaufort comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme et la tenue, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvements et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Beaufort » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt du département de la Savoie ou son représentant ;
- le chef du service interdépartemental de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;
- trois professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Beaufort » parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximum de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision ne se sont pas révélés satisfaisants.

Art. 4. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et les affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages, ou tout document comptable équivalent, dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au Comité national un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Beaufort ».

Art. 6. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Beaufort » doit comporter le nom de l'appellation d'origine 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 sigle « C.N.A.O.F. » est obligatoire sur tous les étiquetages 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, les factures ou papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent décret et sur avis du Comité national des appellations d'origine des fromages ;
- des termes « Été » et « Alpage » dont l'emploi est admis dans les conditions fixées ci-après :

a) « Été » pour la production laitière d'herbage de juin à octobre inclus, selon les usages locaux, loyaux et constants ;

b) « Alpage » pour les productions estivales fabriquées deux fois par jour, en chalet d'alpage au-dessus de 1 500 mètres d'altitude comportant tout au plus la production laitière d'un seul troupeau.

En outre, les ateliers de fabrication doivent obtenir préalablement l'autorisation de la commission de contrôle prévue à l'article 3.

Art. 7. - L'emploi de toute indication, de tout signe, de toute dénomination de fantaisie ou de tout mode de présentation concernant notamment le talon, susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage à pâte pressée et cuite de plus de 15 kg a droit à l'appellation d'origine « Beaufort », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 8. - Le décret du 31 mars 1976 modifié, relatif à l'appellation d'origine « Beaufort », est abrogé.

Art. 9. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et le ministre de l'agriculture 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 29 décembre 1986.

JACQUES CHIRAC

Par le Premier ministre :

*Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation,*  
ÉDOUARD BALLADUR

*Le ministre de l'agriculture,*  
FRANÇOIS GUILLAUME

#### Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre »

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation et du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;  
Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant application, en ce qui concerne les fromages, des lois des 1<sup>er</sup> août 1905 et 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement du Comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'origine des fromages,

Décète :

Art. 1<sup>er</sup>. - L'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » est réservée aux fromages de chèvre répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages.

Le lait doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de brucellose.

La production du lait, la fabrication ainsi que l'affinage des fromages, pendant deux semaines au minimum à compter du jour de fabrication, doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes du département de l'Indre (arrondissement du Blanc) :

Canton de Bélâbre : les communes de Mauvières et Saint-Hilaire-sur-Bénaize ;

Canton du Blanc : toutes les communes ;

Canton de Mézières-en-Brenne : la commune d'Azay-le-Ferron ;

Canton de Tournon-Saint-Martin : toutes les communes.

Art. 2. - Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » est un fromage de chèvre ayant la forme d'un tronc de pyramide, à base carrée, la base inférieure ayant au minimum 65 millimètres de côté, et la base supérieure 25 millimètres de côté, obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre avec addition d'une faible quantité de présure, à moisissures superficielles, à pâte molle, légèrement salée, non cuite, 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 90 grammes par fromage.

Art. 3. - La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » ou toute autre laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs fermiers transformant le lait produit sur leur exploitation.

Le fromage obtenu à partir de caillé congelé ne pourra en aucun cas comporter cette mention.

Le fromage de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur peut également comporter cette mention.

Art. 4. - Les critères qualitatifs applicables aux fromages « Pouligny-Saint-Pierre » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme, sur la croûte, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Centre ou son représentant ;
- le chef du service interdépartemental de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;
- trois professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximal de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine, qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision ne se sont pas révélés satisfaisants.

Art. 5. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages, ou tout document comptable équivalent dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 4.

Art. 6. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 4 du présent décret adresse chaque année au Comité national des appellations d'origine des fromages un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques, ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre ».

Art. 7. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, de celles prévues à l'article 3, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » doit comporter le nom de l'appellation d'origine 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 sigle C.N.A.O.F. est obligatoire sur tous les étiquetages 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, les factures ou papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 4 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 8. - 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 « Pouligny-Saint-Pierre » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 9. - Le décret du 24 mai 1976 modifié relatif à l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » est abrogé.

Art. 10. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et le ministre de l'agriculture, 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 29 décembre 1986.

JACQUES CHIRAC

Par le Premier ministre :

*Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation,*  
ÉDOUARD BALLADUR

*Le ministre de l'agriculture,*  
FRANÇOIS GUILLAUME

#### Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Pont-l'Evêque »

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant application, en ce qui concerne les fromages, des lois du 1<sup>er</sup> août 1905 et du 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement du Comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'origine des fromages,

Décète :

Art. 1<sup>er</sup>. - L'appellation d'origine « Pont-l'Evêque » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages.

Le lait doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose ou d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne de brucellose.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire de toutes les communes des départements suivants : Calvados, Eure, Manche, Mayenne, Orne et Seine-Maritime.

Art. 2. - Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Pont-l'Evêque » est un fromage à pâte molle de forme carrée de 105 à 115 mm de côté, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte malaxée, à égouttage forcé, légèrement salée, affiné après ou sans lavage de la croûte, contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 140 grammes par fromage.

Ce fromage est affiné, pendant deux semaines au minimum à compter du jour de fabrication, dans l'aire géographique délimitée.

L'appellation « Petit Pont-l'Evêque » est réservée à un « Pont-l'Evêque » de format réduit de 85 à 95 mm de côté et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 85 grammes par fromage.

L'appellation « Demi Pont-l'Evêque » est réservée à une moitié de « Pont-l'Evêque » de forme rectangulaire, de 105 à 115 mm sur 52 à 57 mm de côté et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 70 grammes par fromage.

Art. 3. - Les critères qualitatifs applicables aux fromages « Pont-l'Evêque » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme, sur l'aspect, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement