

**Numéro de lot :** Lorsqu'une seule fabrication journalière est réalisée la DLC peut tenir lieu de numéro de lot.

**Date limite de consommation (DLC) :** exprimée par la mention « à consommer avant le » ou « à consommer jusqu'à » elle correspond à une garantie de la qualité sanitaire et organoleptique du produit. De fait le producteur en assume dans des conditions normales de conservation par le distributeur la responsabilité jusqu'à expiration. Le producteur doit donc être vigilant quant au choix de sa durée et l'étayer par des tests de validation de la DLC avec l'aide d'un laboratoire d'analyses.

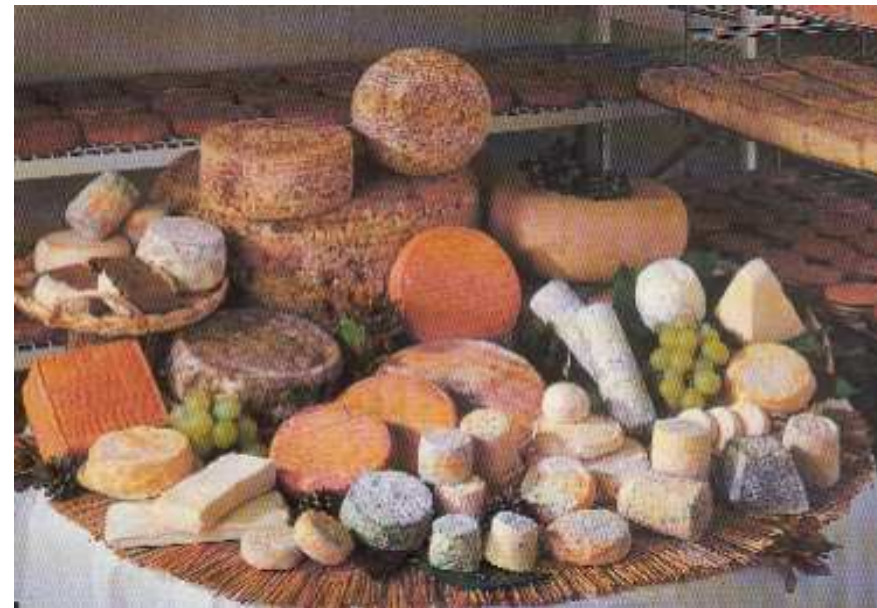
#### MENTIONS FACULTATIVES :

**Fromage fermier :** Le qualificatif fermier ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière est réglementairement réservé aux fromages issus de fabrication selon des techniques traditionnelles par un exploitant agricole ne traitant que des laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

**Au lait cru :** indication réservée au fromage fabriqué avec un lait non traité par la chaleur ou chauffé à une température ne dépassant pas 40°C



## L'ETIQUETAGE DES FROMAGES



### QUEL PROGRAMME !

NB : Les principales recommandations d'étiquetage et figurant sur le présent document ne s'appliquent pas aux fromages vendus directement aux consommateurs par leur producteur.

#### Pour tout renseignement consulter :

Préfecture du Var - Direction Départementale de la Protection des Populations

Mission Alimentation et Restauration

CS 31209 – 83070 TOULON Cedex

- Accueil sur rendez-vous du lundi au vendredi -

Tél : 04.94.18.83.83 Fax : 04 83 24 61 03

Courriel : [ddpp@var.gouv.fr](mailto:ddpp@var.gouv.fr)

*Le présent document a été rédigé dans un but informatif par la direction départementale de la Protection des populations du Var. Toute erreur ou toute omission involontaire ne saurait engager la responsabilité de l'Administration. Seuls les textes réglementaires, notamment les articles R112-1 et suivants du code de la consommation, le règlement CE 178/2002 font foi.*

## LA TRACABILITE DES FROMAGES AU QUOTIDIEN

### 1 Définition

La traçabilité est le moyen écrit qui permet de remonter sans ambiguïté à l'atelier de fabrication, en l'occurrence la fromagerie et jusqu'aux conditions de production et de distribution de l'ensemble des produits fabriqués par cet établissement.

### 2 Pourquoi mettre en place un système de traçabilité dans son établissement?

- la traçabilité permet un rappel rapide des lots de produits en cas d'incident sanitaire
- la traçabilité permet de prouver sa bonne foi lors de mise en cause du produit.
- la traçabilité fait partie intégrante de l'analyse et de la maîtrise du risque.

### 3 Comment mettre en place un système de traçabilité des fromages?

Au niveau du producteur, ceci nécessite la mise en place de procédures d'**identification** et d'**enregistrement** des lots de produits.

L'ensemble de ces procédures (décrites ci-dessous) constitue un des maillons essentiels du système de traçabilité. Vous devez définir précisément le système de traçabilité de votre établissement et le faire figurer dans votre dossier d'agrément.

#### 3.1. Identification des lots

**Rappel de la définition d'un lot** : ensemble des produits qui ont été fabriqués au même moment dans des circonstances identiques (ex : les fromages fabriqués ensemble à partir d'une seule cuve emprésurée constituent un lot).

Il appartient à chaque fromager de définir précisément ce que représente un lot de fromage pour son établissement.

Les moyens d'identification suivants peuvent être utilisés :

- Date de fabrication. Ex : 14-02-00 pour l'ensemble des fromages fabriqués le 14 février 2000.
- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale. Ex : 30-05-00 pour des fromages ayant une DLC ou une DLUO fixée au 30 mai 2000 dès lors qu'elle est reliée sans ambiguïté au jour de fabrication précis..
- Semaine de fabrication. Ex : 07-00.L pour des fromages fabriqués le lundi au cours de la 7ème semaine de l'année 2000.

D'autres moyens d'identification des lots peuvent être utilisés. Toutefois, pour chaque système d'identification mis en place, il est souhaitable que vous puissiez remonter sans ambiguïté au jour de fabrication des fromages qui ont subi le même cycle de fabrication. En effet, dans le cas d'un rappel de lots de fromages à réaliser, lorsque le système d'identification du lot permet de remonter au jour de fabrication, ce seul lot pourrait être concerné par le rappel.

#### 3.2 Enregistrement des lots

L'enregistrement doit permettre de connaître la première destination de chaque lot mis sur le marché après sa fabrication. Dans le cas où un lot serait éclaté en plusieurs revendeurs, chacun des premiers revendeurs devra faire l'objet d'un enregistrement. Cela ne s'applique pas à la remise directe par le producteur aux consommateurs.

L'enregistrement des clients revendeurs est consigné par le producteur dans un **registre**. Ce registre doit pouvoir être présenté à toute demande des services de contrôle. Le registre peut se présenter sous la forme d'un cahier d'enregistrement, d'un fichier informatique ou encore de bons de livraisons archivés et classés.

On doit pouvoir retrouver dans votre fromagerie une trace écrite des quantités (nombre et poids total) fabriquées à chaque lot.

#### Résumé

Les fromagers ont donc la charge de mettre en oeuvre au niveau de leur établissement un système de traçabilité constitué de :

1. Identification des lots de fromages permettant de connaître la date de fabrication des produits.
2. Enregistrement des premiers revendeurs destinataires des lots par la tenue d'un registre.

Le système de traçabilité mis en oeuvre au niveau de chaque établissement doit être défini précisément et figurer dans le dossier d'agrément.

Exemple de registre

Identification des lots	Nombre de fromages	Destinataires(épicerie, supérettes, restaurateurs etc....)
14_02_00	15	Epicerie XXX - 83000 Toulon
14_02_00	25	Supermarché XXX - 83000 Toulon
14_02_00	30	Supérette XXX - 83100 Fréjus
15_02_00	50	Hypermarché XXX - 83200 La Valette