

1 FEVRIER 1971. Arrêté royal organisant un contrôle du fromage à pâte dure.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 01-01-1987 et mis à jour au 03-07-1998).

Article 1. Un contrôle officiel est institué en vue de garantir la qualité et l'origine belge du fromage à pâte dure.

Art. 2. Pour application du présent arrêté, il convient d'entendre par "fromage à pâte dure", le produit fermenté obtenu par acidification et emprésurage du lait entier, du lait écrémé, de la crème ou de leur mélange, dont le caillé a été cuit ou soumis à pression et qui pendant la maturation forme une croûte dure. Est autorisé dans la fabrication du fromage, l'emploi de ferments organiques, de sel de cuisine, (d'additifs autorisés) par la législation sur les denrées alimentaires, et d'épices. La croûte du fromage peut être recouverte de paraffine ou d'une autre matière admise par le Ministre de l'Agriculture. <AR 1998-03-01/42, art. 6, § 6, 003; En vigueur : 03-07-1998>

Art. 3. L'emploi de la marque de contrôle décrite à l'article 4 est réservé aux fabricants agréés et pour autant que soient remplies les conditions prévues aux articles 6, 7 et 14 du présent arrêté.

Art. 4. La marque officielle de contrôle est reproduite ci-après: <ne pas repris pour des raisons techniques; voir M.B. 01-04-1971> Le numéro figurant sur cette marque correspond à celui du certificat d'agrément délivré au fabricant par le Ministre de l'Agriculture.

Art. 5. La marque reproduite à l'article 4 est imprimée sur les fromages au moyen d'un cachet suivant les instructions de l'Office national du lait et de ses dérivés. Les cachets et l'encre sont fournis par cet Office.

Art. 6. Les fabricants autorisés à employer la marque de contrôle sont tenus d'utiliser celle-ci pour la totalité des fromages à pâte dure fabriqués dans leurs établissements et qui répondent aux conditions fixées par le présent arrêté ou par les arrêtés qui le complètent.

Art. 7. Les fabricants doivent tenir à jour un registre de fabrication, du modèle prescrit par l'Office national du lait et de ses dérivés.

Art. 8. Les fromages produits dans les établissements agréés sont soumis au moins une fois par mois, à une expertise officielle suivant un règlement arrêté par le Ministre de l'Agriculture. Ce règlement prévoit un examen organoleptique et une analyse chimique. L'examen organoleptique est effectué conjointement par un agent du Ministère de l'Agriculture et un agent de l'Office national du lait et de ses dérivés.

Art. 9. A la suite de l'expertise prévue à l'article 8 ci-dessus, la production mensuelle des établissements agréés est classée dans une des catégories suivantes: qualité extra, première qualité ou deuxième qualité, ou bien déclassée.

Art. 10. Il est interdit de mettre dans le commerce, d'offrir, d'exposer ou de mettre en vente, de conditionner, de vendre ou d'exporter des fromages fabriqués dans un établissement agréé, si les

conditions suivantes ne sont pas remplies: Les fromages ne peuvent quitter l'établissement du fabricant avant:

28 jours, s'il s'agit de fromages de plus de 1,5 kg;

21 jours, s'il s'agit de fromages de 1,5 kg et moins après le jour de production.

Art. 11. Les dispositions de l'article 10 ne sont pas applicables: 1. au fromage du type "Edam Broodkaas"; 2. au fromage cheddar; 3. aux fromages destinés à la fonte.

Art. 12. <AR 25-10-1972, art. 1> Le fromage du type "Edam Broodkaas" de 2,5 kg à moins ne peut quitter l'établissement du fabricant avant 21 jours après le jour de la production. Le fromage du type "Edam Broodkaas" de plus de 2,5 kg ne peut quitter l'établissement du fabricant avant 28 jours après le jour de la production. Le fromage cheddar ne peut quitter l'établissement du fabricant avant 84 jours après le jour de la production.

Art. 13. Les fromages destinés à la fonte doivent porter l'indication "destiné à la fonte", imprimé en caractères indélébiles d'au moins 2 cm de hauteur.

Art. 14. Pour recevoir la marque de contrôle, les fromages doivent avoir été fabriqués dans un établissement agréé dont la production mensuelle a, lors des trois dernières expertises, été classée deux fois au moins en qualité extra. En outre, la matière sèche doit contenir au moins 48 p.c. de matière grasse. Des dérogations à cette disposition peuvent être accordées par le Ministre de l'Agriculture pour des fromages de type spécial.

Art. 15. <AM 1990-04-26/33, art. 1, 002; En vigueur : 22-06-1990> Il est interdit de faire usage de la marque de contrôle autrement que dans les conditions prescrites par le présent arrêté.

Art. 16. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées, poursuivies et punies, conformément à la loi du 20 juillet 1962 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime.

Art. 17. L'arrêté ministériel du 24 février 1961, organisant un contrôle du fromage à pâte dure est abrogé.