

L'étiquetage du fromage à la coupe

AOC/AOP

1- Dénomination de vente :

nom de l'AOC / AOP

2- Appellation

d'origine contrôlée ou protégée

3- Prix

(au kilo ou à la pièce)

4- Traitement thermique ou physique,

sauf pour les pâtes pressées cuites (PPC), pour lesquelles il faut spécifier «fromage à pâte pressée cuite»*

IGP

1- Dénomination de vente :

nom de l'IGP

2- Prix

(au kilo ou à la pièce)

3- Traitement thermique ou physique

(sauf pâtes pressées cuites)*

FROMAGES DÉFINIS

1- Dénomination de vente :

nom du fromage défini

2- Prix

(au kilo ou à la pièce)

3- Traitement thermique ou physique

(sauf PPC, fromages fondus et spécialités fromagères fondues)*

4- Matière grasse

(taux exprimé pour 100g de produit fini). Liste des fromages définis (annexe du décret du 27 avril 2007) :

Brie + Petit Brie + Pointe de Brie, Brillat-Savarin, Cabécou, Camembert + Petit Camembert, Cancoillotte (spécialité fromagère), Carré de l'Est + Grand et Petit Carré de l'Est, Chabichou, Coulommiers, Crottin, Demi-sel, Emmental, Fromage à raclette ou raclette + Petit fromage à raclette ou petite raclette, Mimolette ou Mimolette jeune, Petit-suisse, Saint-Félicien, Saint-Florentin, Saint-Marcellin, Saint-paulin + Petit Saint-paulin + Mini Saint-paulin, Sainte-Maure