



CODE DE **BONNES** PRATIQUES

VOLET RÉGLEMENTATION

OCTOBRE 2020

SYNDI*Frais*
PRODUITS LAITIERS FRAIS



42 rue de Châteaudun – 75009 PARIS

Tél. 01 49 70 72 30

 syndifrais@syndifrais.com

 www.syndifrais.com

 [@Syndifrais_FR](https://twitter.com/Syndifrais_FR)

 [Syndifrais](https://www.linkedin.com/company/syndifrais)



PRÉAMBULE

Ces bonnes pratiques ont été établies au sein de la Commission Produit de Syndifrais.

Elles ont pour objectif de contribuer à :

- Préserver et promouvoir la qualité de nos produits
- Clarifier des règles de concurrence loyale sur le marché français

Ces bonnes pratiques recouvrent d'une part des règles communes et volontaires notamment de composition et d'étiquetage et d'autre part des points d'interprétation de la réglementation relative à l'étiquetage.

Ces bonnes pratiques sont en cohérence avec les règles de déontologie de notre environnement professionnel (ANIA, ...).

Elles pourront être complétées et révisées, en tant que de besoin, sur les recommandations des Commissions *ad hoc* de Syndifrais.

Les références réglementaires et normatives sont celles en vigueur au jour de la réédition de ce document. Il appartient au lecteur de vérifier que ces références sont toujours valables.

Syndifrais est l'organisme professionnel français qui rassemble les producteurs de produits laitiers frais. Au 1^{er} octobre 2020, il compte 23 adhérents, sociétés privées ou coopératives, représentant plus de 80% du marché des produits laitiers frais, à marques propres ou à marques de distributeurs.



SOMMAIRE

I. Positions de Syndifrais sur la composition et l'étiquetage des Produits Laitiers Frais	p. 4
I.1. Yaourts et autres laits fermentés	p. 5
I.2. Desserts lactés frais	p. 15
I.3. Fromages blancs/frais nature	p. 17
I.4. Quantité d'aromates à mettre en œuvre en vue d'une valorisation sur les produits laitiers frais	p. 22
I.5. Etiquetage des produits laitiers frais aromatisés	p. 27
II. Interprétations de la réglementation	p. 35
II.1. Utilisation du terme « yaourt » sur les produits alimentaires laitiers ou non	p.36
II.2. Distinction entre les fruits et les jus de fruits	p. 40
II.3. Etiquetage des produits laitiers frais contenant des fruits concentrés reconstitués	p. 43



POSITIONS DE
SYNDI*Frais*
PRODUITS LAITIERS FRAIS

1

**SUR LA
COMPOSITION
ET L'ÉTIQUETAGE
DES PRODUITS
LAITIERS FRAIS**





YAOURTS ET AUTRES LAITS FERMENTÉS



YAOURTS ET AUTRES LAITS FERMENTES

Les adhérents de Syndifrais fabricants des yaourts et autres laits fermentés s'engagent à respecter les dispositions prévues par la **Norme AFNOR NF V 04-600 / Produits laitiers frais - Spécifications des laits fermentés et des yaourts/yoghourts**, sous réserve des compléments apportés par Syndifrais et présentés ci-dessous sous forme d'encadrés dans le texte d'origine de la Norme.

Norme AFNOR NF V 04-600 / Produits laitiers frais - Spécifications des laits fermentés et des yaourts/yoghourts et compléments apportés par Syndifrais

1. Domaine d'application

La présente Norme s'applique aux laits fermentés frais et aux laits fermentés frais additionnés d'ingrédients. Sont exclus de cette Norme tous les produits chauffés après la fermentation.

2. Références normatives et réglementaires

Les références normatives et réglementaires actualisées à la date de la réédition de ce code de bonnes pratiques sont listées au point 10 (voir pages 13 et 14 de ce code de bonnes pratiques).

3. Termes et définitions

Pour les besoins de cette norme, les termes et définitions suivants s'appliquent.

3.1. Microorganismes inoffensifs

Microorganismes qui peuvent être ingérés vivants par l'homme sans conséquence néfaste pour la santé.

3.2. Microorganismes spécifiques

Microorganismes inoffensifs autres que *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii*. Certains d'entre eux étant listés dans le tableau 1 au point 4.1

3.3. Frais

Un produit alimentaire, pour avoir droit au qualificatif « frais », doit satisfaire à une triple condition ([Voir [1] Bibliographie à la fin de cette partie) :

- Posséder, au moment de la vente, les caractéristiques essentielles, notamment organoleptiques et hygiéniques, qu'il présentait lors de la production ou de la fabrication ;
- Ne pas avoir été conservé grâce à l'emploi de tout traitement ou à l'addition de toute substance destiné à stopper l'activité des enzymes et de la microflore, exception faite de la réfrigération et, dans certains cas, de la pasteurisation ;
- Avoir été produit ou fabriqué depuis moins de trente jours.

3.4. Lait chauffé

Produit coagulé à base de lait fermenté puis chauffé. Ce chauffage après fermentation a pour résultat de réduire de façon significative ou d'exclure toute activité bactérienne.

3.5. Préparations à base de fruits

Mélanges à base de fruits (au minimum 40% de fruits mis en œuvre), de matières sucrantes ou édulcorantes, d'autres denrées alimentaires éventuellement, de divers additifs et arômes. Elles sont destinées à être utilisées par les industries alimentaires.

Ajouts et commentaires apportés par Syndifrais

Au lieu de : Mélanges à base de fruits (au minimum 40 % de fruits mis en œuvre), de matières sucrantes ou édulcorantes, d'autres denrées alimentaires éventuellement, de divers additifs et arômes. Elles sont destinées à être utilisées par les industries alimentaires.

Lire : Mélanges à base de fruits, de matières sucrantes ou édulcorantes, d'autres denrées alimentaires éventuellement, de divers additifs et arômes. Elles sont destinées à être utilisées par les industries alimentaires.

3.6. Arôme

Tout produit ou substance destiné à être ajouté à des denrées alimentaires pour leur donner une odeur, un goût ou une odeur et un goût, à l'exception des substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé.

4. Description

4.1. Laits fermentés

Le lait fermenté est un produit laitier obtenu par fermentation du lait, éventuellement additionné des matières premières mentionnées à l'article 5.

La fermentation est obtenue par l'action exclusive de microorganismes inoffensifs thermophiles ou mésophiles (tels que ceux indiqués dans le tableau 1 ci-dessous), qui entraîne une réduction du pH et une coagulation.

Tableau 1 - Exemples de microorganismes utilisés pour la fabrication de laits fermentés

Yaourt/Yoghourt Termes strictement équivalents	Cultures de <i>Streptococcus thermophilus</i> , de <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp bulgaricus ensemencés simultanément
Lait fermenté à l'<i>acidophilus</i>	Cultures de microorganismes comprenant <i>Lactobacillus acidophilus</i>
Lait fermenté au <i>johnsonii</i>	Cultures de microorganismes comprenant <i>Lactobacillus johnsonii</i>
Lait fermenté au <i>bifidus</i>	Cultures de microorganismes comprenant des bifidobactéries
Lait fermenté au <i>casei</i>	Cultures de microorganismes comprenant <i>Lactobacillus casei</i>

Ces microorganismes spécifiques doivent être viables, actifs et abondants à raison d'au moins 10 millions par gramme rapportés à la partie lactée dans le produit jusqu'à la date limite de consommation.

Les laits fermentés doivent être conservés à une température de 0 °C à + 6 °C.

4.2. Laits fermentés additionnés d'ingrédients

Un maximum de 30 % (*m/m*) d'ingrédients, autres que laitiers, énumérés au point 5.3, peuvent être ajoutés. Les ingrédients laitiers énumérés au 5.2. représentent 70 % au minimum (*m/m*) du produit fini.

5. Caractéristiques essentielles de composition et de fabrication

5.1. Composition

	Lait fermenté	Yaourt/Yoghourt	Lait fermenté avec ferments spécifiques
Matière azotée totale (M.A.T.) dans l'extrait sec dégraissé (%<i>m/m</i>)	Mini 34 %	Mini 34 %	Mini 34 %
Matière azotée totale (M.A.T.) dans le produit fini (%<i>m/m</i>)	Mini 3 %	Mini 3 %	Mini 3 %
Acidité titrable exprimée en % d'Acide lactique (<i>m/m</i>)	Mini 0,6 %	Mini 0,7 %	Mini 0,6 %
Flore totale à la date limite de consommation (u.f.c. * par gramme)	Mini 10 ⁷	Mini 10 ⁷	Mini 10 ⁷
Microorganismes spécifiques à la date limite de consommation (u.f.c. * par gramme)	—	—	Mini 10 ⁶
* u.f.c. : unité formant colonie			

Dans les laits fermentés **additionnés d'ingrédients**, les critères de composition ci-dessus s'appliquent **avant** l'adjonction des ingrédients mentionnés au point 4.2.

5.2. Ingrédients laitiers

- Laits entiers¹ ;
- Laits partiellement ou totalement écrémés¹ ;
- Laits partiellement ou totalement déshydratés¹ ;
- Laits concentrés¹ ;
- Laits reconstitués à partir de poudre de lait¹ ;
- Crème et crème légère ;
- Préparations à base de protéines de lait (contenant au minimum 34 % de matière azotée totale) ;
- Babeurre liquide, partiellement ou totalement déshydraté.

¹ Les laits utilisés peuvent provenir de toutes espèces animales

Ajouts et commentaires apportés par Syndifrais

Au lieu de : préparations à base de protéines de lait (contenant au minimum 34% de matières azotée totale)

Lire : préparations à base de protéines de lait (contenant au minimum 34% de matières azotée totale par rapport à l'extrait sec dégraissé)

5.3. Autres ingrédients

- Cultures de microorganismes inoffensifs ;
- Sucre et autres matières sucrantes (miel, fructose, sirop de glucose, ...) ;
- Sel de table ;
- Eau dans une limite de 5 % maximum autre que celle utilisée pour la réhydratation des matières premières déshydratées ou concentrées ;
- Arômes ;
- Fruits, y compris fruits secs et préparations à base de fruits ;
- Céréales ;
- Chocolat, cacao, café, caramel ;
- Épices, aromates et toutes denrées alimentaires conférant une saveur spécifique, à l'exception des alcools, liqueurs ;
- Autres végétaux ;
- Substances à but nutritionnel : vitamines, minéraux, fibres.

Ajouts et commentaires apportés par Syndifrais :

Au lieu de : Épices, aromates et toutes denrées alimentaires conférant une saveur spécifique, à l'exception des alcools, liqueurs

Lire : Épices, aromates, toutes denrées alimentaires **et leurs préparations** conférant une saveur spécifique, à l'exception des alcools, liqueurs

Ajout de :

- Constituants du lait autres que ceux décrits au 5.2

5.4. Additifs alimentaires

L'utilisation d'additifs alimentaires doit être en conformité avec la réglementation en vigueur. Les additifs suivants sont autorisés :

- Édulcorants ;
- Colorants ;
- Autres additifs.

Pour ces autres additifs, les principes suivants s'appliquent :

- ils ne doivent pas être mis directement dans les composés lactés ;
- ils ne sont admis que s'ils sont apportés par les ingrédients ajoutés.

5.5. Caractéristiques essentielles de fabrication

La coagulation des laits fermentés ne doit pas être obtenue par d'autres moyens que ceux qui résultent de l'activité des microorganismes utilisés.

Les laits fermentés ne doivent pas avoir subi un chauffage après fermentation ou tout autre traitement physico-chimique ayant pour résultat de détruire la flore vivante.

L'élimination du lactosérum après fermentation n'est pas autorisée dans la fabrication de laits fermentés.

6. Contaminants

Les produits visés par la présente Norme AFNOR respectent les exigences réglementaires en matière de limites maximales pour les contaminants.

Pour ce faire, les entreprises fabriquant ces produits mettent en place un dispositif de vigilance (du type « analyse et maîtrise des points critiques »).

Ces procédures de surveillance seront adaptées en fonction de l'évolution des connaissances.

7. Étiquetage

Les produits préemballés visés par la présente Norme seront étiquetés conformément à la Réglementation en vigueur.

Les produits conformes à la présente Norme peuvent être accompagnés de la mention « conforme à la norme AFNOR NF V04-600 ».

7.1. Dénomination de vente

Les produits conformes à la présente Norme portent la dénomination de vente « Lait fermenté » et/ou « Yaourt » ou « Yoghourt », complétée s'il y a lieu par la mention d'une flore spécifique si elle est conforme au point 4.1 et aux dispositions du tableau 5.1.

Le ou les termes précisant l'espèce, l'animal ou, dans le cas d'un mélange de laits, tous les animaux dont le lait provient, seront insérés immédiatement avant ou après la dénomination du produit. Cette mention n'est pas nécessaire dans le cas du lait de vache lorsqu'il est utilisé seul.

7.1.1. Laits fermentés nature, sucré, avec édulcorants ou avec substances à but nutritionnel

La dénomination de vente « nature » est réservée aux produits qui n'ont fait l'objet d'aucune addition d'ingrédients non laitiers.

Toutefois, les mentions « nature sucré », « nature avec édulcorant » et « nature avec substances à but nutritionnel spécifiées » sont autorisées pour les produits contenant du sucre, des édulcorants ou des substances à but nutritionnel. Dans ce cas, ces termes devront être inscrits en caractères de même typographie et de même dimension.

7.1.2. Laits fermentés additionnés d'ingrédients

La mise en valeur des ingrédients dans l'étiquetage, est réservée aux produits dont la composition est conforme aux indications du tableau ci-dessous :

Fruits et autres végétaux	≥ 5% de fruits mis œuvre minimum dans le produit fini sauf ≥ 2% de fruits mis en œuvre pour les fruits à fort pouvoir aromatique (citron, fruits de la passion, fruits exotiques, cassis, gingembre, coing) et pour les fruits secs (noix, noisettes, pruneaux, ...)
Chocolat, cacao, caramel	≥ 2% dans le produit fini
Céréales séchées	≥ 0,4% dans le produit fini

La représentation des fruits sur les décors d'emballages ne doit pas être trompeuse.

7.1.3. Laits fermentés aromatisés

L'étiquetage des laits fermentés aromatisés doit être conforme aux exigences particulières décrites à la partie 5 « Etiquetage des produits laitiers frais aromatisés » de ce Code de Bonnes Pratiques. L'Annexe A de la Norme AFNOR a été refondue pour intégrer la Note DGCCRF de 2017 sur l'étiquetage et la présentation des denrées aromatisées (Voir [2] Bibliographie à la fin de cette partie).

Ajouts et commentaires apportés par Syndifrais :

Cette partie est développée page 27 de ce Code de Bonnes Pratiques.

7.2. Étiquetage pour les ventes aux collectivités, hôtels et restaurants

Pour les ventes aux Collectivités, Hôtels et Restaurants, les unités de consommation comportent au minimum :

- La dénomination de vente ;
- La date limite de consommation ;
- Le poids ;
- L'identification de l'Entreprise (ou la marque de salubrité).

Les documents d'accompagnement devront comporter toutes les mentions légales requises.

7.3. Étiquetage de la température de conservation

Les laits fermentés conformes à la présente Norme doivent mentionner une température de conservation de 6°C maximum.

7.4. Étiquetage de denrées alimentaires élaborées avec des laits fermentés

Dans le cas où une denrée alimentaire utilise comme ingrédient un lait fermenté, les mentions « Lait fermenté », « Yaourt » ou « Yoghourt » ne peuvent être utilisées en dehors de la liste des

ingrédients que si le lait fermenté utilisé est maintenu conforme, dans la denrée alimentaire au stade de la commercialisation, aux caractéristiques essentielles décrites dans le présent document (voir 4.1 et 5.5).

Ajouts et commentaires apportés par Syndifrais :

Cette partie est développée page 36 de ce Code de Bonnes Pratiques.

8. Classification

Ajouts et commentaires apportés par Syndifrais :

Cette partie de la Norme concernant la classification des yaourts et des laits fermentés ne relève pas de l'étiquetage obligatoire.

8.1. Selon leur teneur en matière grasse

Lait fermenté 0%	Lait fermenté fabriqué avec du lait dont la teneur en matière grasse est inférieure ou égale à 0,5 g/l
Lait fermenté maigre	Lait fermenté fabriqué avec du lait écrémé dont la teneur en matière grasse est inférieure à 5 g/l
Lait fermenté	Lait fermenté fabriqué avec du lait écrémé dont la teneur en matière grasse est au minimum de 11 g/l
Lait fermenté au lait entier	La teneur en matière grasse est de 36 g/l minimum sur le lait de vache mis en œuvre, de 32 g/l pour le lait de chèvre et de 60 g/l pour le lait de brebis. Les ingrédients laitiers additionnés ne peuvent excéder 8 % m/m du produit fini
Lait fermenté à la crème	Le produit fini doit contenir 50 g/l de matière grasse laitière minimum

8.2. Selon leur texture

Laits fermentés fermes – étuvés	Coagulés dans leur conditionnement.
Laits fermentés brassés	Coagulés en cuve puis brassés après coagulation.
Laits fermentés « à boire »	Coagulés en cuve puis brassés après coagulation pour obtenir une consistance liquide.

9. Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

Les références des méthodes ont été actualisées lors de la réédition de ce Code de Bonnes Pratiques.

9.1. Échantillonnage (méthode de référence)

Conformément à la Norme NF EN ISO 707/ IDF 050

Détermination de la teneur en matière grasse (méthode de référence).

Conformément à la méthode ISO 11870/IDF 152 qui est une méthode de routine. Une méthode de référence non spécifique aux yaourts peut être utilisée par les laboratoires en l'adaptant, il s'agit de la méthode ISO 1211/IDF 001

9.2. Détermination de la matière sèche totale (méthode de référence)

Conformément à la méthode ISO 13580/IDF 151

9.3. Détermination de la teneur en protéines (méthode de référence)

La teneur en protéines est égale à 6,38 multiplié par l'azote total selon Kjeldahl, déterminé par la méthode NF EN ISO 8968-1/IDF 020-1

9.4. Détermination de la teneur en acide lactique (méthode de référence)

Conformément à la norme ISO/TS 11869/IDF 150

9.5. Identification des levains lactiques

Conformément à la méthode ISO 27205/IDF 149

9.6. Identification et numération des microorganismes (méthodes de référence)

Conformément aux normes ou méthodes suivantes :

- ISO 7889/IDF 117
- ISO 9232/IDF 146
- Bifidobactéries ISO 29981/IDF 220
- ISO 6611/IDF 094

10. Références normatives et réglementaires

Les références normatives et réglementaires ont été actualisées lors de la réédition de ce Code de Bonnes Pratiques.

10.1. Références normatives

NF EN ISO 707/IDF 050, *Laits et produits laitiers - Lignes directrices pour l'échantillonnage*

ISO 1211/IDF 001, *Lait - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence)*

ISO 6611/IDF 094, *Lait et produits laitiers - Dénombrement des unités formant colonie de levures et/ou moisissures - Comptage des colonies à 25°C*

ISO 7889/IDF 117, *Yaourt - Dénombrement des microorganismes caractéristiques - Technique de comptage des colonies à 37°C*

NF EN ISO 8968-1/IDF 020-1, *Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote - Partie 1 : Méthode Kjeldahl et calcul de la teneur en protéines brutes*

ISO 9232/IDF 146, *Yaourt - Identification des microorganismes caractéristiques (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus et Streptococcus thermophilus)*

ISO 11870/IDF 152, *Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en matière grasse - Lignes directrices générales pour l'utilisation des méthodes butyrométriques*

ISO/TS 11869/IDF 150, *Laits fermentés - Détermination de l'acidité titrable - Méthode potentiométrique*

ISO 13580/IDF 151, *Yaourt - Détermination de la teneur totale en matières solides (Méthode de référence)*

ISO 27205/IDF 149, *Produits laitiers fermentés - Levains de cultures bactériennes - Norme de composition*

ISO 29981/IDF 220, *Produits laitiers - Dénombrement des bifidobacteria présumés - Technique par comptage des colonies à 37 degrés C*

10.2. Références réglementaires

Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Règlement (UE) n°1308/2013 du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles

Règlement (CE) n°1334/2008 du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires

Règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

Décret n° 88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt

Bibliographie

[1] Bulletin Officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes du 22 février 1990 - Avis du Conseil National de la Consommation - Note sur l'emploi du terme « frais » en matière de denrées alimentaires

[2] Recommandations DGCCRF du 30 Novembre 2017 – Conseil National de la Consommation – Note sur l'étiquetage et la présentation des denrées aromatisées selon leur composition



DESSERTS
LACTÉS
FRAIS



DESSERTS LACTES FRAIS (DLF)

Condition à respecter pour tous les D.L.F : 50 % minimum de lait (tous taux de M.G.) et/ou produits laitiers (en équivalent lait)

Dénominations de vente spécifiques	Ingrédients « Clé » caractéristiques (Présence obligatoire)	DLF / Usage		DLF « traditionnels »	
		% mini à respecter et à étiqueter	Critères complémentaires	% mini à respecter et à étiqueter	Critères complémentaires
1 Préparation crême brûlée pour	<ul style="list-style-type: none"> Crème (à 30% mini M.G.) Œuf 			30%	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson au four obligatoire
2 Gâteau de Riz	<ul style="list-style-type: none"> Riz 	5%		10%	<ul style="list-style-type: none"> Absence de gélifiants
	<ul style="list-style-type: none"> Œuf 	5%		5%	
3 Gâteau semoule	<ul style="list-style-type: none"> Semoule 	5%		7%	<ul style="list-style-type: none"> Cuit dans le lait
	<ul style="list-style-type: none"> Oeuf 	5%		6%	
4 Oeufs au lait	<ul style="list-style-type: none"> Oeuf 			15%	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson au four obligatoire
	<ul style="list-style-type: none"> Lait 			50% (rappel)	<ul style="list-style-type: none"> Absence de gélifiants
5 Flan aux œufs	<ul style="list-style-type: none"> Œuf 	5%			
	<ul style="list-style-type: none"> Lait 	50% (rappel)			
6 Crème caramel	<ul style="list-style-type: none"> Crème 			3%	<ul style="list-style-type: none"> Four
	<ul style="list-style-type: none"> Caramel 	5%		6%	
	<ul style="list-style-type: none"> Œuf 	5%		15%	
7 Riz au lait	<ul style="list-style-type: none"> Riz 	5%		8%	<ul style="list-style-type: none"> Cuit dans le lait
	<ul style="list-style-type: none"> Lait 	50% (rappel)		50% (rappel)	
8 Crème aux œufs	<ul style="list-style-type: none"> Crème 			15%	
	<ul style="list-style-type: none"> Œufs 			10%	
9 Ile flottante	<ul style="list-style-type: none"> Blanc d'œufs 			10%	
	<ul style="list-style-type: none"> Crème anglaise : % mini jaune d'oeuf 			7%	
					<ul style="list-style-type: none"> Cuisson obligatoire au four ou bain marie
10 Tous D.L.F. « au chocolat »	« au chocolat » dans le respect de la réglementation du chocolat ou de ses composants	2%		5%	



FROMAGES
BLANCS / FRAIS
NATURE



FROMAGES BLANCS / FRAIS NATURE

Historique

Le passage de l'étiquetage traditionnel de la teneur en matière grasse (Matière Grasse sur Extrait Sec Total) à un étiquetage plus compréhensible pour le consommateur : l'indication de la matière grasse pour 100 g de produit fini, constitue un des points majeurs du décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères. Ce changement a conduit à une remise en cause des anciennes catégories de fromages blancs et/ou frais, à savoir 0%, 20%, 30%, 40% et 60% de matière grasse (exprimée par rapport à l'extrait sec).

Catégories

S'appuyant sur une longue tradition de l'histoire fromagère, Syndifrais a défini les catégories suivantes :

Pour les fromages blancs / lisses et les fromages dits « de Campagne » :

- « 0% » ou « au lait écrémé »
- « au lait demi-écrémé »
- « au lait entier »

Pour les faisselles ou fromages frais en faisselle :

- « 0% » ou « au lait écrémé »
- « au lait demi-écrémé »
- « au lait entier »

Pour les fromages démoulables de type « suisse » :

- « 0% » ou « au lait écrémé »
- « au lait demi-écrémé »
- « au lait partiellement écrémé »

Pour les petits-suisseurs :

- « au lait entier »
- « à la crème »

***NB.** Les appellations évoquées ci-dessus n'ont aucun caractère obligatoire mais les principes énoncés ci-dessous s'imposent aux sociétés qui les emploient.*

Justification de ces appellations

La technologie du fromage blanc / frais a largement évolué au cours du siècle dernier et ne se limite plus à une séparation basée sur la filtration séquentielle du caillé. L'égouttage par centrifugation et l'ultrafiltration permettent de fabriquer en continu des fromages blancs / frais de nature identique.

De ce fait, les ateliers de fabrication sont amenés à effectuer des opérations décrites par le schéma de la page suivante. Ce procédé de fabrication montre clairement que les produits intermédiaires dont la formulation (l'extrait sec de la pâte maigre notamment) a été ajustée pour chacune des catégories spécifiques, ne doivent pas être considérés comme des produits finis, mais comme des encours de fabrication.

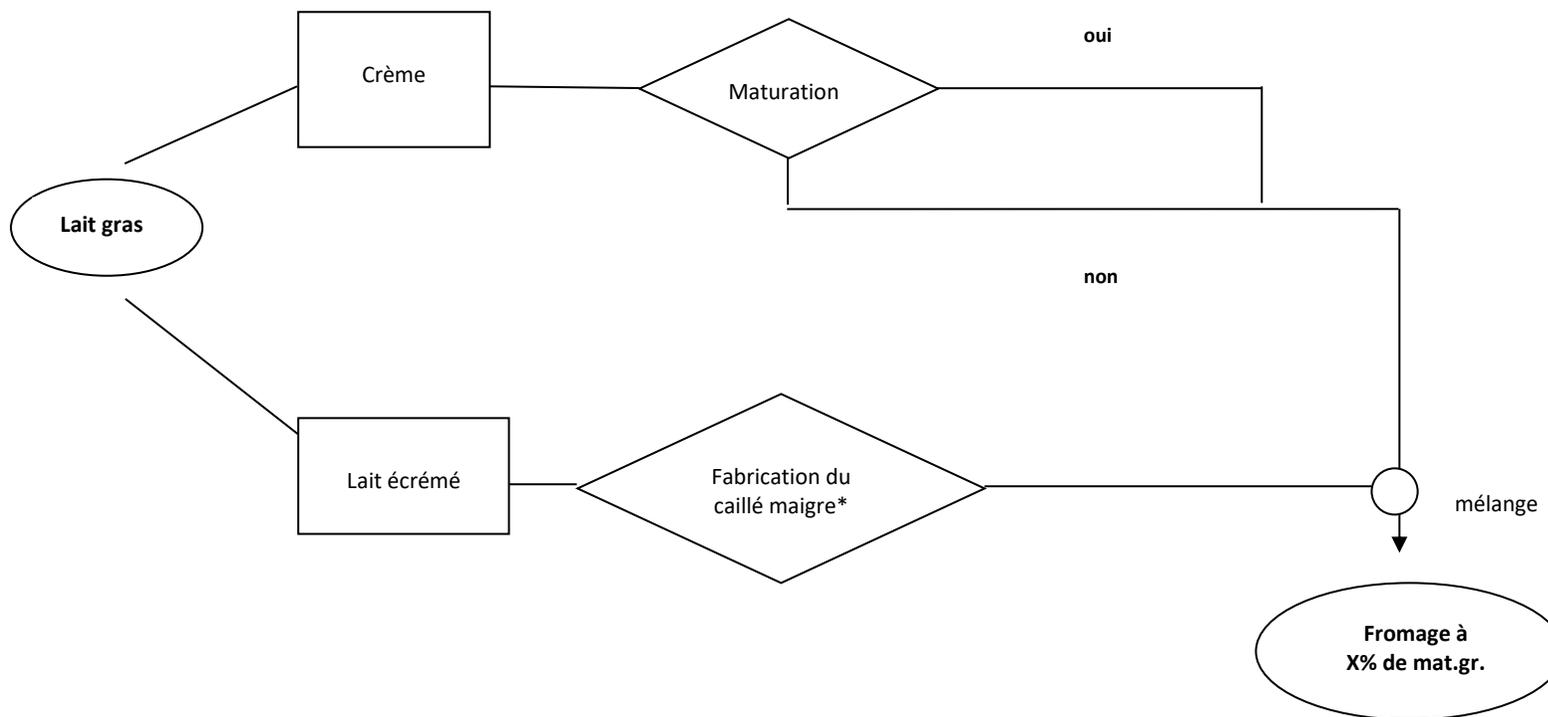
L'ajustement qualitatif des produits finis dépend en effet à la fois et simultanément de l'extrait sec dégraissé du produit et du niveau de matière grasse. Il s'agit donc bien, à chaque fois, d'une production spécifique et différente selon les catégories.

Les différentes appellations « 0% », « au lait écrémé », « au lait demi-écrémé », « au lait entier », se trouvent donc justifiées pour autant que le produit fini soit équivalent à un produit réalisé à partir de « lait écrémé » (0,5% de matière grasse m/m maximum*), de « lait demi-écrémé » (de 1,5 à 1,8% de matière grasse m/m*) ou de « lait entier » (plus de 3,5% de matière grasse*).

Compte tenu des contraintes précédentes, les limites admissibles sont reprises dans les tableaux qui se trouvent en annexe.

** valeurs valables pour du lait de vache*

Schéma d'un exemple simplifié de procédé de fabrication d'un fromage blanc / frais (d'autres procédés sont possibles)



Matière première → En cours de fabrication → Produit fini

* comprenant les deux étapes : élimination partielle de la partie aqueuse (égouttage ou ultrafiltration) et coagulation, dans un ordre indifférent

Annexe

Les valeurs ci-dessous s'ajoutent aux critères réglementaires en vigueur indiqués dans le décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères et ses modifications ultérieures. Ainsi, l'article 2 du décret prévoit une teneur minimale en matière sèche pour les fromages blancs, et l'annexe du décret définit les fromages blancs / frais suivants : Petit-suisse, Faisselle ou fromage frais en faisselle, Demi-sel.

Les valeurs des tableaux s'entendent comme des moyennes. La répartition des valeurs individuelles autour de ces valeurs suit les tolérances reconnues. Elles ne sont valables que pour des produits à base de lait de vache.

Dans ces tableaux, M.S. signifie : matière sèche et Mat. gr. : matières grasses.

1 / Catégories Fromages Blancs / Frais Nature	« Au lait demi-écrémé »		« Au lait entier »	
	% M.S.	% Mat.gr.	% M.S.	% Mat.gr.
Type « Battus » ou « Lisses »	$13 \leq \% MS \leq 17$	$2,8 \leq \% \text{ Mat. Gr.} \leq 4,5$	$\geq 17,5$	$\geq 6,5$

1 / Catégories Fromages Blancs / Frais Nature	« Au lait demi-écrémé »		« Au lait entier »
	% M.S.	% Mat.gr.	% Mat.gr.
Type « Campagne »	$11 \leq \% MS \leq 14$	$2,2 \leq \% \text{ Mat. Gr.} \leq 3,4$	≥ 6

2/ « Faisselle » (fromage défini à l'annexe du décret fromages)	« Au lait demi-écrémé »		« Au lait entier »
	Faisselle ou Fromage frais en faisselle	$2,8 \leq \% \text{ Mat. Gr.} \leq 4,5$	$\% \text{ Mat. Gr.} \geq 6$

3/ Catégories	« Au lait écrémé »	« Au lait demi-écrémé »		« Au lait partiellement écrémé »	
	% M.S.	%M.S.	% Mat. gr.	%M.S.	% Mat. gr.
Fromages démoulables de type « suisse »	≥ 13	≥ 17	$\geq 3,2$	≥ 19	≥ 5

4/ « Petit-suisse » (fromage défini à l'annexe du décret fromages) :	« Au lait entier »		« A la crème »
	% Mat. Gr.		% Mat. Gr.
Petit-suisse	$\geq 9,2$		≥ 18



QUANTITÉ
D'AROMATES
À METTRE
EN ŒUVRE
EN VUE D'UNE
VALORISATION
SUR LES PRODUITS
LAITIERS FRAIS

QUANTITE D'AROMATES MINIMUM A METTRE EN ŒUVRE EN VUE D'UNE VALORISATION SUR LES PRODUITS LAITIERS FRAIS

Produits concernés : laits fermentés, fromages blancs, spécialités laitières, desserts lactés frais.

Contexte

La mise en avant d'un ingrédient sur un produit ne doit pas être trompeuse pour le consommateur. En l'absence de textes réglementaires définissant un seuil minimum permettant la mise en avant d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients et afin de garantir une qualité élevée des produits laitiers frais aux consommateurs, Syndifrais a défini plusieurs règles s'appliquant aux aromates suivants : fruits, végétaux, chocolat, cacao, caramel, céréales séchées.

Rappel des textes

Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (Réf.1)

Article 7 : Pratiques loyales en matière d'information

« 1. Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur le consommateur notamment :

- a) Sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et, notamment, sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée ;
- b) En attribuant à la denrée alimentaire des effets ou qualités qu'elle ne possède pas ;
- c) En suggérant que la denrée possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments ;
- d) En suggérant au consommateur, au moyen de l'apparence, de la description ou d'une représentation graphique, la présence d'une denrée ou d'un ingrédient déterminé alors qu'il s'agit en fait d'une denrée dans laquelle un composant présent naturellement ou un ingrédient normalement utilisé dans cette denrée alimentaire a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent. »

Article 22 : Indication quantitative des ingrédients

« 1. L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est requise lorsque cet ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients :

- a) figure dans la dénomination de la denrée alimentaire ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs ;*
- b) est mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique ;*
ou
- c) est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect. »*

Décret n° 76-692 du 13 juillet 1976 modifié - produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (Réf.2)**Annexe 1 A - Dénominations de vente et définitions**

*« 3. **Chocolat :***

- a) Désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres contenant, sous réserve du point b), pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins 14 % de cacao sec dégraissé »*

*« 2 c) **Chocolat en poudre :***

- Désigne le produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres contenant pas moins de 32 % de cacao en poudre. »*

Position de Syndifrais sur la quantité d'arômes minimum

Les dispositions prévues par la Norme AFNOR NF V 04-600 / Produits laitiers frais - Spécifications des laits fermentés et des yaourts/yoghourts (Réf. 3) sont étendues à l'ensemble des autres produits laitiers frais (fromages blancs, spécialités laitières, desserts lactés frais).

La mise en valeur des ingrédients dans l'étiquetage est réservée aux produits dont la composition est conforme aux indications du tableau ci-dessous :

Fruits et autres végétaux	5% de fruits mis œuvre minimum dans le produit fini sauf $\geq 2\%$ de fruits mis en œuvre pour les fruits à fort pouvoir aromatique (citron, fruits de la passion, fruits exotiques, cassis, gingembre, coing, ...) et pour les fruits secs (noix, noisettes, pruneaux, ...)
Chocolat ⁽¹⁾, cacao, caramel	$\geq 2\%$ dans le produit fini sauf $\geq 5\%$ pour le chocolat dans le cas des desserts lactés frais « traditionnels » (voir page 18 de ce code de bonnes pratiques)
Céréales séchées	$\geq 0,4\%$ dans le produit fini

(1) : Le chocolat en poudre tel que défini par le décret n° 76-692 peut faire partie des ingrédients utilisés pour alléguer sur la présence de chocolat et justifier d'une dénomination " au chocolat" ceci sous réserve que sa quantité soit au minimum de 2% dans le produit fini et que la présence de chocolat en poudre apparaisse clairement dans la liste des ingrédients conformément à la réglementation.

Indication de la quantité minimale pour quelques fruits

Myrtille	5%
Ananas	5%
Mangue	5%
Kiwi	5%
Litchi	5%
Goyave	5%
Orange	5%
Pamplemousse	5%
Banane	5%
Pruneau	5% pour la <u>prune</u> 2% pour le <u>pruneau</u> à 35% d'humidité ou équivalent en matière sèche

La représentation des fruits ou autres arômes sur les décors d'emballages ne doit pas être trompeuse.

Position de Syndifrais sur les mélanges d'aromates

Si la règle générale pour mettre en avant un fruit est sa présence minimale à hauteur de **5%** dans le produit fini, dans le cas d'un mélange de fruits, **c'est la somme des fruits présents qui doit faire 5%**.

Dans le cas d'un mélange entre un fruit du cas général à 5% et d'un fruit pouvant être classé dans une catégorie à 2% (soit pour son fort pouvoir aromatique soit parce qu'il est sec), la somme des fruits doit être au moins de 5%.

Exemple : un mélange fraise/citron

Dans le cas d'un mélange entre des fruits appartenant à une des catégories de 2%, la somme des fruits doit être au moins de 2%.

Exemple : un mélange de citron/cassis

Dans le cas d'un mélange de fruits dans lequel un ingrédient aromatique est ajouté (chocolat, miel, caramel, épices,...), le pourcentage de fruits minimum doit être de 5% (ou 2% dans le cas d'un mélange entre des fruits appartenant à une des catégories de 2%) et le pourcentage d'ingrédient aromatique ajouté doit être significatif (mais pas obligatoirement de 2% comme le recommandent les règles de Syndifrais en cas d'aromatisation exclusive pour 3 de ces ingrédients aromatisants : chocolat, cacao, caramel). L'objectif de ces ajouts d'aromatisation est d'apporter une note supplémentaire à l'aromatisation principale apportée par les fruits.

En cas de mélange, la proportion des fruits et leur représentation graphique associée sont laissées à l'appréciation de l'opérateur.

Références citées :

Réf.1 : Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Réf.2 : Décret n° 76-692 du 13 juillet 1976 modifié - produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine

Réf.3 : Norme AFNOR NF V 04-600 / Produits laitiers frais - Spécifications des laits fermentés et des yaourts/yoghourts



ETIQUETAGE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS AROMATISÉS

Afin de préserver la grande diversité des produits laitiers frais et de garantir des innovations futures aux consommateurs, les types d'aromatisation sont variés et complexes. Les cas présentés dans cette partie sont des exemples, illustrations et n'ont pas vocation à couvrir la totalité des produits présents sur le marché.

ETIQUETAGE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS AROMATISES

Tableau récapitulatif des usages applicables aux produits laitiers frais aromatisés

CAS DE FIGURE <i>Recommandations DGCCRF 2017 Étiquetage et présentation des denrées aromatisées</i>	AGENT D'AROMATISATION MIS EN ŒUVRE	REPRESENTATION GRAPHIQUE DE L'AROMATE Le choix de la représentation est sous la responsabilité du fabricant	DENOMINATION DE VENTE Au sens de l'article 17 du règlement n°1169/2011 (liste indicative)
CAS 1 A. Aromate X seul B. Aromate X + Arôme naturel de X C. Arôme naturel de X seul <u>SI</u> l'aromate n'est pas techniquement incorporable en tant que tel <u>ET</u> que le consommateur ne s'attend pas à le trouver mis en œuvre en tant que tel. <i>Exemples : vanille, café, menthe, ...</i>	Aromate X : denrée / composant / ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes. Il confère un goût et/ou une odeur à la denrée aromatisée. Les arômes, additifs, enzymes, auxiliaires technologiques, et leurs mélanges, ne sont pas des aromates → <u>Quantité significative de l'aromate</u> : minimum de 5% de fruits dans les yaourts aux fruits et autres produits laitiers frais aux fruits, sauf au minimum 2% de fruits mis en œuvre pour les fruits à fort pouvoir aromatique, pour les fruits secs, le chocolat, le cacao et le caramel [partie 4, page 25 du Code de Bonnes Pratiques Syndifrais - Norme AFNOR V04-600 sur les laits fermentés pour le taux minimal de fruits] Arôme naturel de X : arôme dont la partie aromatisante provient au moins à 95% de X, les 5% restants étant utilisés pour les besoins de la standardisation ou pour conférer à l'arôme une note particulière - Article 16.4 du règlement n°1334/2008	<p style="text-align: center;">Possible</p> <p>L'aromate ne doit pas être utilisé en quantité « alibi » mais en quantité significative.</p> <p><u>Quantité significative de l'aromate</u> : minimum de 5% de fruits dans les yaourts aux fruits et autres produits laitiers frais aux fruits, sauf au minimum 2% de fruits mis en œuvre pour les fruits à fort pouvoir aromatique, pour les fruits secs, le chocolat, le cacao et le caramel [partie 4, page 25 du Code de Bonnes Pratiques Syndifrais - Norme AFNOR V04-600 sur les laits fermentés pour le taux minimal de fruits]</p>	<p>Dénomination de vente : Produit à X <i>Exemple : yaourt à la fraise</i></p>
CAS 2 Aromate X + arôme autre conférant une saveur X	Aromate X : cf. définition ci-dessus Arôme autre conférant une saveur X : arôme ayant la saveur X mais dont la partie aromatisante ne provient pas de X → arôme naturel, arôme naturel de X avec autres arômes naturels, arôme non naturel - Articles 16.5 et 16.6 du règlement n°1334/2008		<p>Dénomination de vente :</p> <p>Produit à X, aromatisé / Produit à X, aromatisé X / Produit à X saveur X / Produit à X goût X / Produit à X parfum X / Produit à X avec arôme(s) naturel(s)¹ <i>Exemple : yaourt à la fraise, aromatisé</i></p>
CAS 3 Arôme naturel de X seul Ce cas est à différencier du cas 1.C car, ici, le consommateur peut s'attendre à ce que l'aromate soit présent en tant que tel dans le produit.	Arôme naturel de X : cf. définition ci-dessus <u>ET</u> ⇒ Aromate techniquement incorporable	<p style="text-align: center;">Possible</p> <p>mais ne doit pas suggérer la production / cueillette / mise en œuvre directe de l'aromate + Mention complémentaire obligatoire à proximité immédiate de la mise en avant² Arôme naturel de X / Aromatisé X / Goût X / Saveur X / Parfum X</p>	<p>Dénomination de vente :</p> <p>Produit aromatisé à X / Produit à l'arôme naturel de X / Produit à l'extrait de X (ou dénomination équivalente) / Produit goût X / Produit saveur X / Produit parfum X / Produit aromatisé goût X / Produit aromatisé saveur X / Produit aromatisé parfum X <i>Exemple : Yaourt aromatisé à la fraise</i></p>
CAS 4 Arôme autre conférant une saveur X	Arôme autre conférant une saveur X : cf. définition ci-dessus → Arôme naturel, arôme naturel de X avec autres arômes naturels, arôme non naturel	<p style="text-align: center;">Possible</p> <p>mais ne doit pas suggérer la production / cueillette / mise en œuvre directe de l'aromate + Mention complémentaire obligatoire à proximité immédiate de la mise en avant³ Goût X / Saveur X / Parfum X</p>	<p>Dénomination de vente :</p> <p>Produit goût X / Produit saveur X / Produit parfum X / Produit aromatisé goût X / Produit aromatisé saveur X / Produit aromatisé parfum X / Produit aromatisé <i>Exemple : Yaourt goût fraise</i></p>

¹ Dénomination à examiner au cas par cas selon les autres informations figurant sur l'étiquetage (car elle pourrait suggérer l'utilisation d'arôme(s) naturel(s) de X, ce qui n'est pas le cas ici)

² Mention complémentaire non nécessaire si la dénomination du produit, clairement lisible et visible, apparaît sur la même face ou même champ visuel que la mise en avant de l'aromate

Etiquetage des Produits Laitiers Frais : cas où l'aromate n'est pas mis en œuvre

L'étiquetage des produits aromatisés (cas 3 et 4) ne doit pas être de nature à créer une confusion avec les produits laitiers frais contenant l'aromate, ou l'arôme naturel de X dans le cas 1.C (cas 1 et 2). A cet effet, le décor du pot et du suremballage des produits laitiers frais aromatisés ne doit pas suggérer la production, la cueillette, et la mise en œuvre de fruits et doit obligatoirement être accompagné d'une mention complémentaire (cf. tableau récapitulatif des usages).

En conséquence, afin que le consommateur soit informé avec précision sur la nature exacte de la denrée, les éléments suivants seront respectés :

1. Toute marque faisant une allusion au mot "fruit" est à proscrire.
2. **La dénomination du produit** sera explicite (cf. différentes possibilités de dénomination de vente pour les cas 3 et 4 dans le tableau récapitulatif des usages), selon le cas :
 - sur l'emballage (cas des pots individuels) : hauteur des caractères ≥ 3 mm
 - sur le suremballage (cas des regroupements de plusieurs variétés) ≥ 4 mm

La dénomination doit être inscrite d'un seul tenant, avec la même typographie et la même couleur de caractères.

3. Conformément au règlement (CE) n° 1169/2011, la liste des ingrédients comportera systématiquement soit le terme "arôme(s)", soit une dénomination ou une description plus spécifique de l'arôme si l'agent aromatisant contient des arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, points b), c), d), e), f), g) et h), du règlement (CE) n° 1334/2008.
4. **La représentation graphique de l'aromate** est possible pour permettre au consommateur d'identifier rapidement le goût du produit.

Une mention obligatoire explicite accompagne la représentation rappelant qu'il s'agit là d'un arôme (cf. différentes possibilités de mentions dans le tableau récapitulatif des usages), à proximité immédiate de la mise en avant de l'aromate, dans la même typographie, la même couleur d'impression et la même taille avec une hauteur des caractères ≥ 4 mm. La mention peut figurer sur la représentation elle-même, mais dans ce cas, elle ne doit pas être masquée par celle-ci.

Toutefois, dans certains cas, lorsque l'information concernant l'aromatisation du produit est suffisamment claire pour le consommateur (exemple : une mention complémentaire avec une taille relativement importante et visible par rapport à l'emballage, avec un fort contraste de couleur, et qui ne serait pas mélangée avec d'autres mentions présentes sur le même champ visuel, etc.), la taille de caractère de la mention qualifiant le type d'aromatisation peut être inférieure à celle du nom de l'aromate, mais jamais en deçà de 75% de la taille du nom de l'aromate (référence au règlement n°1169/2011 – Annexe VI).

En complément, la représentation graphique doit rester proportionnée sur les pots ou bouteilles individuels et les suremballages :

- Représentation de l'aromate dans une juste proportion par rapport à la taille du pot ou de la bouteille et par rapport aux mentions légales et informatives. Ainsi, la surface occupée par l'aromate ne pourra être supérieure au 1/6ème de la surface de chaque face, soit :

- *section carrée* : 1 face = 1 côté
- *section circulaire* : 1 face = 1/3 de la surface du cylindre
- *opercule* : 1 face

- L'évocation doit être proportionnée : un seul aromate par face (y compris l'opercule) est autorisé.

Par exception et compte tenu de leur difficulté d'identification, dans certains cas particuliers, l'aromate peut être représenté plusieurs fois de façon non dispersée sur chaque face (grains de café, baies, raisins, un fruit par variété pour les fruits des bois, etc.). De plus, pour les fruits exotiques peu connus ou difficiles à identifier, un fruit entier accompagné d'un fruit éclaté ou coupé peuvent être acceptés. Néanmoins, la surface globale de ces représentations reste limitée au 1/6ème de la face concernée.

- Lorsque la représentation de l'aromate prend la forme d'un personnage ou aromate déguisé, les mêmes règles demeurent.
- Cas des suremballages des packs multi variétés : il ne peut y avoir plus de représentations graphiques par face que de pots présents, les arômes utilisés étant tous représentés. La taille des aromates est également proportionnée sur le suremballage.

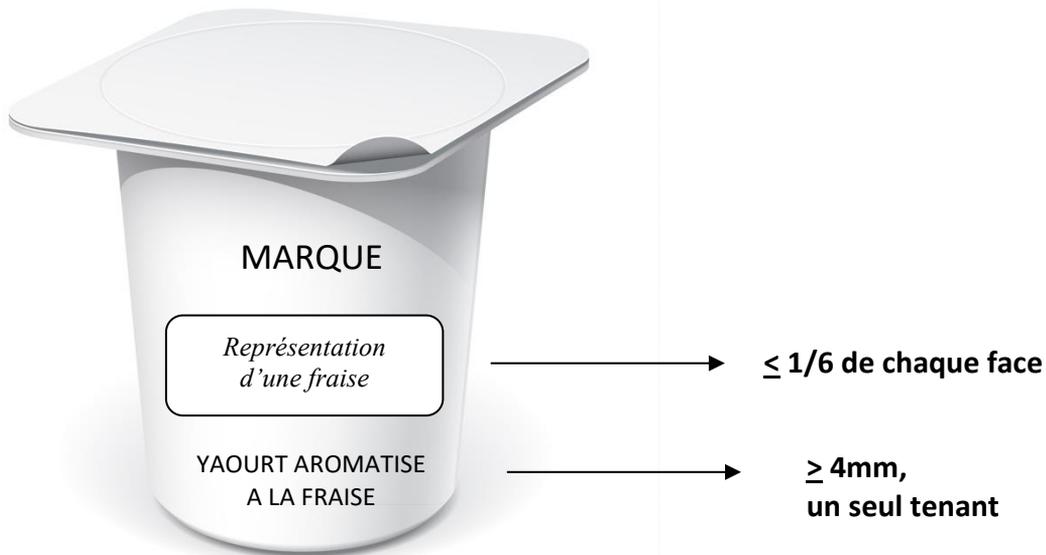
A titre d'exemple, les industriels pourront s'inspirer des modèles joints (cf. annexe).

EXEMPLE DE POT INDIVIDUEL

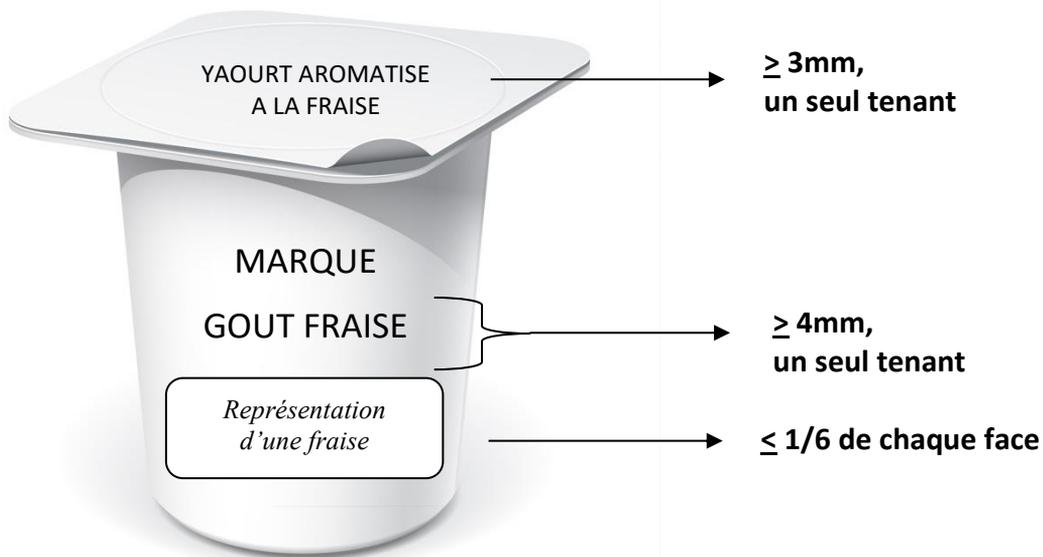
Exemple CAS 3

Dénomination choisie : *Produit aromatisé à X*

Mention complémentaire choisie : *Goût X*



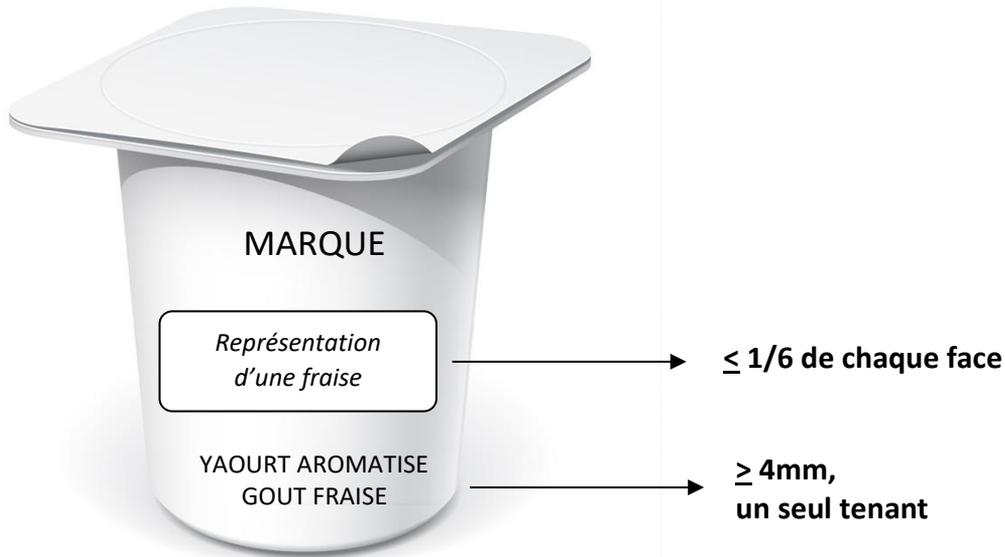
OU



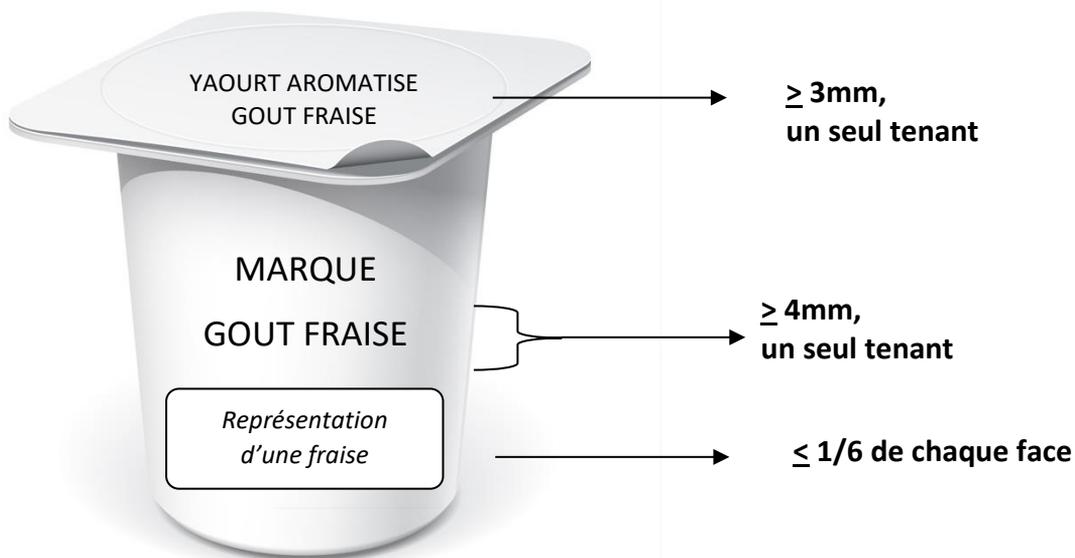
Exemple CAS 4

Dénomination choisie : *Produit aromatisé goût X*

Mention complémentaire choisie : *Goût X*



OU

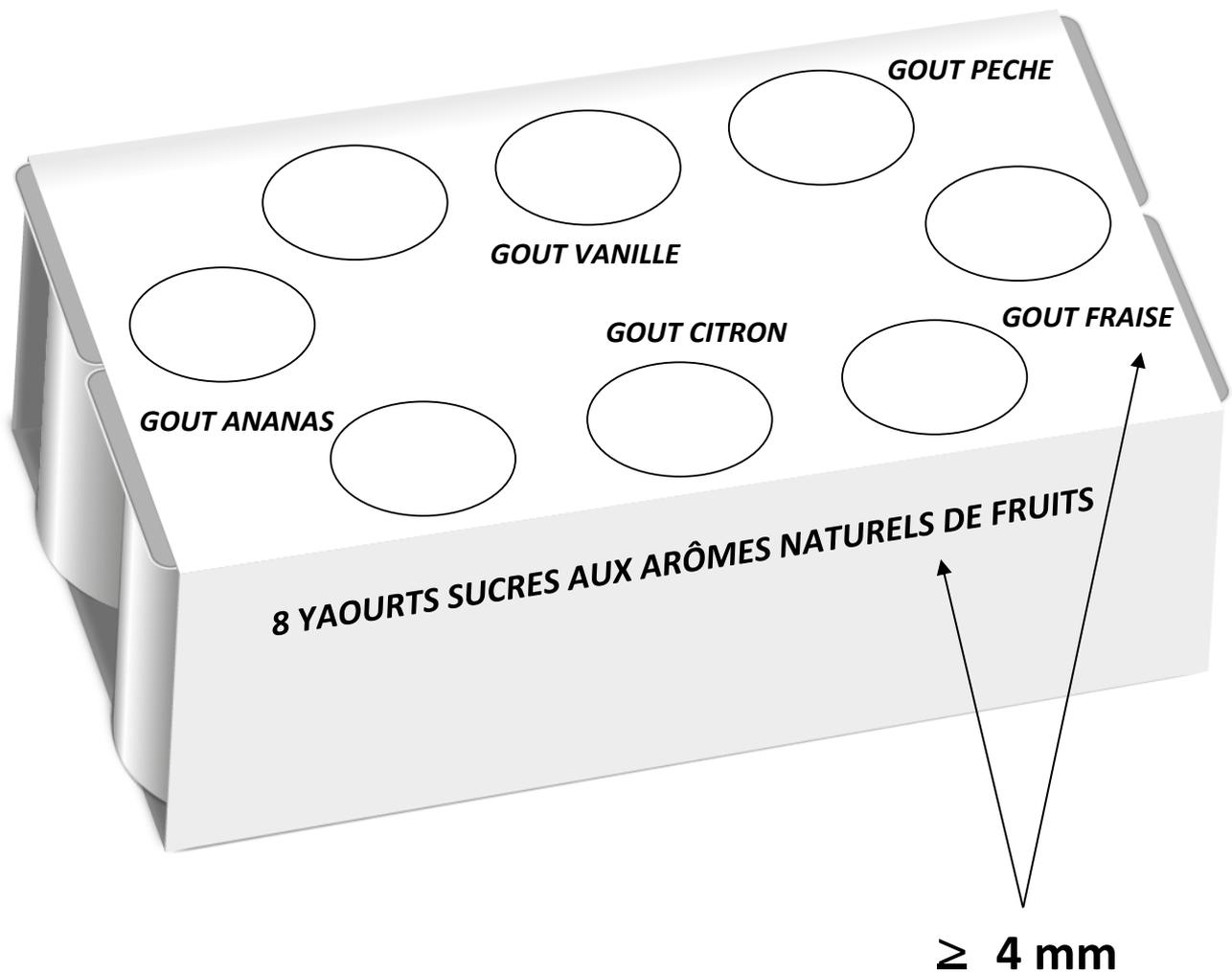


EXEMPLES DE SUREMBALLAGE

Exemple CAS 3

Dénomination choisie : *Produit à l'arôme naturel de X*

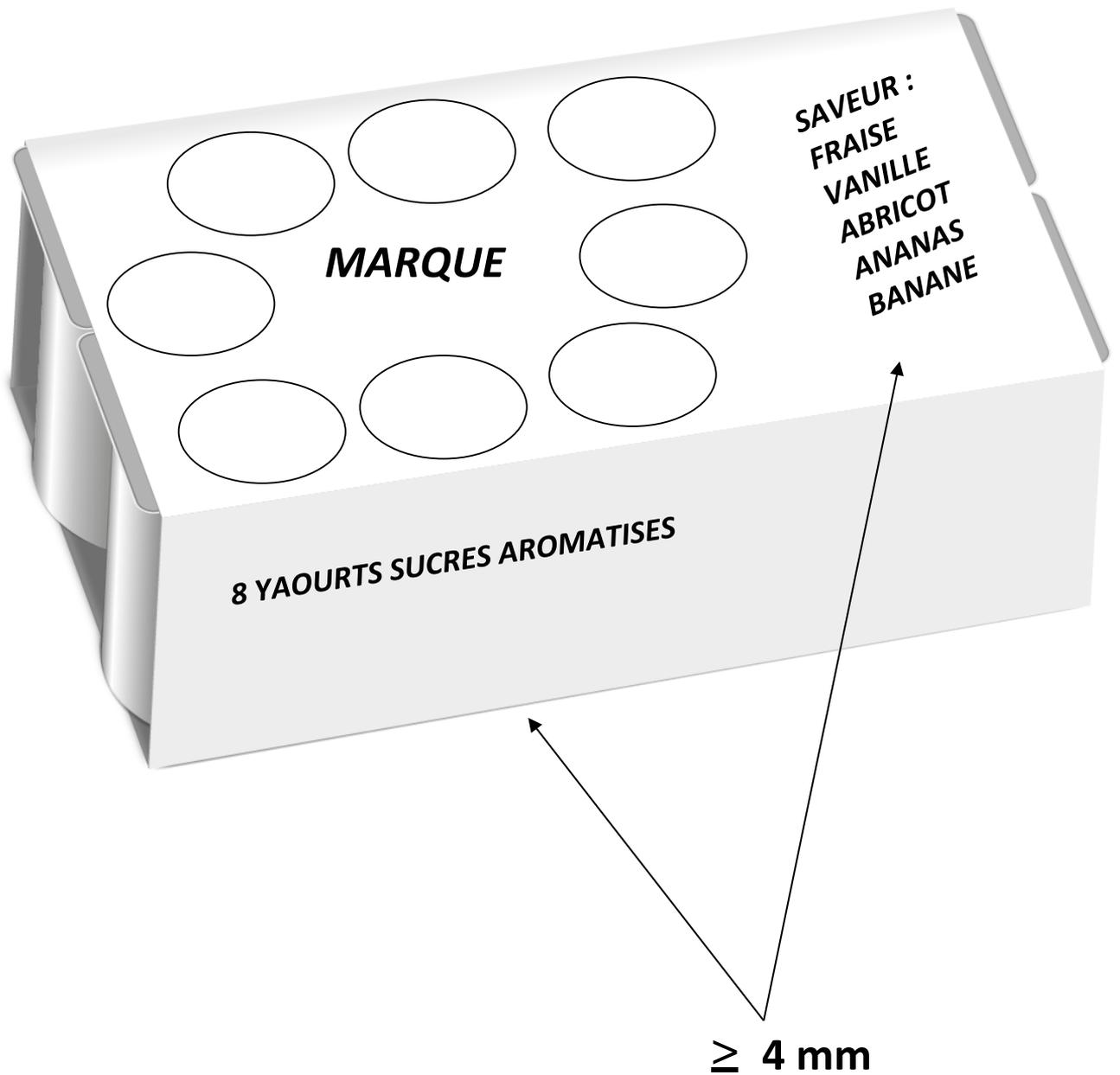
Mention complémentaire choisie : *Goût X*



Exemple CAS 4

Dénomination choisie : *Produit aromatisé*

Mention complémentaire choisie : *Saveur X*





SYNDI*Frais*
PRODUITS LAITIERS FRAIS

2

**INTERPRÉTATIONS
DE LA
RÉGLEMENTATION**





UTILISATION
DU TERME
« **YAOURT** »
SUR LES PRODUITS
ALIMENTAIRES
LAITIERS OU NON

UTILISATION DU TERME « YAOURT » SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES LAITIERS OU NON

Produits concernés : tous les produits alimentaires, laitiers ou non

Contexte

Certains produits alimentaires, autres que des laits fermentés, souhaitent revendiquer la présence de « yaourt » ajouté comme ingrédient.

Dans le but de préserver l'image et les caractéristiques essentielles du « yaourt » aux yeux des consommateurs, notamment la présence de flore vivante, il est nécessaire de clarifier les conditions que doivent remplir ces produits, pour pouvoir procéder à la mise en avant de la présence de yaourt dans leur composition.

Rappel des textes

Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles (Réf.1)

Annexe VII, Partie III - Laits et produits laitiers

« 2. [...] Sont réservées uniquement aux produits laitiers :

a) les dénominations suivantes utilisées à tous les stades de la commercialisation [...] ix) yoghourt [...] »

Décret n° 88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt (Réf.2)

*« Art. 2 - La dénomination « yaourt » ou « yoghourt » est réservée au lait fermenté obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par grammes rapportées à la partie lactée. »*

« Art. 5 - La mention « yaourt » ou « yoghourt » ne peut figurer dans l'étiquetage d'une denrée alimentaire que si le produit concerné renferme du « yaourt » ou « yoghourt » conforme à la définition prévue à l'article 2 ci-dessus. »

Arrêt Smanor du 14 juillet 1988 de la Cour de Justice des Communautés européennes, concernant la mention « yaourt surgelé » (Réf.3)

« 21. Il n'en serait autrement [= interdiction de la mention « yaourt surgelé »] que dans l'hypothèse où le yaourt ayant subi une surgélation ne présente plus les caractéristiques auxquelles s'attend le consommateur en achetant un produit sous la dénomination « yaourt » ».

« 22. A cet égard, il convient de constater qu'il ressort tant du codex alimentarius de la FAO et de l'OMS que des réglementations de plusieurs Etats membres, citées par la Commission, que l'élément caractéristique du produit commercialisé comme « yaourt » est la présence de bactéries lactiques vivantes, en quantité abondante ».

« 24. Il appartient à la juridiction nationale, d'apprécier, compte tenu des éléments dont elle dispose, si les différences que présentent les yaourts surgelés par rapport aux exigences posées par la réglementation nationale relative aux yaourts frais, sont à ce point importantes qu'elles justifient une différence de dénomination. »

Interprétation de Syndifrais

Sur la base de ces éléments, Syndifrais considère que l'utilisation du terme « yaourt », y compris sous la forme « saveur yaourt », n'est pas autorisée sur une denrée alimentaire ne contenant pas de yaourt tel que défini par le décret français cité ci-dessus.

Il est à cet égard rappelé que l'une des caractéristiques essentielles du yaourt est la présence de ferments vivants dans le produit fini. Cette caractéristique est également reprise au niveau international par le Codex (Réf.4).

Position de la DGCCRF

La DGCCRF rappelle régulièrement les dispositions du décret yaourt encadrant strictement l'usage du terme yaourt.

Elle a également émis des avis sur quatre cas particuliers :

Sur le gâteau au yaourt (Réf.5)

Il a été admis que, dans le cas précis d'un gâteau élaboré suivant une recette traditionnelle, impliquant l'utilisation de yaourt « frais », si la dénomination du produit fini ne doit pas contenir la dénomination « yaourt » qui peut figurer uniquement dans la liste d'ingrédients, une mention descriptive de type « recette (gâteau) élaborée avec du yaourt » peut être apposée sur l'étiquetage, bien que le produit fini ne contienne pas de germes spécifiques vivants compte tenu de la cuisson du produit.[...] Cette disposition ne pourrait être appliquée à un autre produit qu'au vu de sa composition, recette, historique, technologie de fabrication.

Sur la glace au yaourt (Réf.6)

« S'agissant de la glace au yaourt, il convient de se référer à la définition du yaourt, prévoyant que la mention « yaourt » ne peut figurer dans l'étiquetage d'une denrée alimentaire que si le produit concerné renferme du yaourt tel que défini. Le produit dont il s'agit doit renfermer la flore spécifique du yaourt à raison de 10^{E7} bactéries vivantes par gramme, proportionnellement à la quantité de yaourt mise en œuvre. L'administration admet que le yaourt soit ajouté au mélange de base après que celui-ci a subi la pasteurisation exigée, afin de préserver les bactéries lactiques spécifiques. »

Sur l'utilisation d'un « arôme yaourt » (Réf.5 et Réf.7)

« L'étiquetage d'un produit renfermant un « arôme yaourt » ne doit pas prêter à confusion et, aucune dénomination de produit laitier telle que « yaourt » ne doit être utilisée pour désigner l'arôme que ce soit dans la dénomination du produit ou dans la liste des ingrédients. Seules les mentions « arôme » et « aromatisé » peuvent être utilisées. »

« Si le produit ne renferme pas de germes spécifiques vivants, toute référence au yaourt est donc prohibée même sous la forme d'une mention telle que « saveur yaourt » ».

Sur le yaourt en poudre (Réf.5)

« La dénomination « yaourt en poudre » ne peut être utilisée que pour un produit qui, quelque soit le procédé de déshydratation utilisé et sans avoir été réensemencé en germes spécifiques à l'issue du traitement de réhydratation renferme au moins 10^7 germes spécifiques revivifiables par gramme. Dans le cas contraire, la dénomination « lait fermenté en poudre » doit être utilisée »

Références citées :

Réf.1 : Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles

Réf.2 : Décret n° 88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt

Réf.3 : Arrêt Smanor du 14 juillet 1988 de la Cour de Justice des Communautés européennes

Réf.4 : Norme Codex Standard 243-2003 pour les laits fermentés

Réf.5 : Courrier de la DGCCRF (Bureau D3) à l'Alliance 7, en date du 10 mai 2007, sur l'utilisation du terme « yaourt »

Réf.6 : Avis du BID n° 1990-6, p.7, n°90-225, et Avis du BID n° 1992-3, p. 9, n° 92-103, rapportés dans le Lamy Dehove en ce qui concerne la glace au yaourt

Réf.7 : Avis du BID n° 1992-2 sur l'utilisation du terme yaourt dans l'étiquetage d'une denrée commercialisée en France sous la dénomination « Kölln Müesli arôme naturel yaourt aux fraises »



DISTINCTION
ENTRE
LES FRUITS
ET LES
JUS DE FRUITS

DISTINCTION ENTRE LES FRUITS ET LES JUS DE FRUITS

Produits concernés : Les préparations de fruits pour les laits fermentés, fromages blancs, spécialités laitières, et desserts lactés frais.

Contexte

Afin de permettre au consommateur de différencier les produits laitiers frais contenant du fruit, des produits laitiers frais aromatisés, Syndifrais a défini une règle s'appuyant sur les définitions réglementaires du fruit et du jus de fruit pour le calcul du pourcentage de fruit mis en œuvre (cf. position Syndifrais sur « la quantité d'arômes à mettre en œuvre en vue d'une valorisation sur les produits laitiers frais » page 24 de ce code de bonnes pratiques).

Rappel des textes

Décret n° 85-872 du 14 août 1985 modifié - confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires (Réf.1)

Annexe, Titre III, Partie A - Définitions

*« 1. Fruit : Le fruit frais, sain, exempt de toute altération, **privé d'aucun de ses composants essentiels** et parvenu au degré de maturité approprié, après nettoyage, parage et émouquetage ».*

Décret n° 2003-838 du 1 septembre 2003 modifié - jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (Réf.2)

Annexe I, I - Définitions)

« 1. a) Jus de fruits : Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par réfrigération ou congélation, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient. Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits. »

Interprétation de Syndifrais

Les jus de fruits et les fruits sont distincts. Les jus de fruits n'ont pas à être intégrés dans le calcul permettant de dire que le pourcentage de fruits minimum à mettre en œuvre pour pouvoir alléguer sur la présence de fruits est atteint : règle générale du 5%, voire du 2% pour certains cas particuliers (voir page 25 de ce code de bonnes pratiques).

Références citées :

Réf.1 : Décret n° 85-872 du 14 août 1985 modifié - confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires

Réf.2 : Décret n° 2003-838 du 1 septembre 2003 modifié - jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine



ETIQUETAGE
DES PRODUITS
LAITIERS FRAIS
CONTENANT
DES FRUITS
CONCENTRÉS ET
RECONSTITUÉS

ETIQUETAGE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS CONTENANT DES FRUITS CONCENTRES ET RECONSTITUES

Produits concernés : Lait fermentés, fromages blancs, spécialités laitières, desserts lactés frais

Interprétation de Syndifrais

Syndifrais considère :

- qu'il n'est pas nécessaire de préciser le traitement subi par les fruits (concentration puis reconstitution) dans la dénomination de vente du produit,
- qu'il n'est pas nécessaire de préciser le traitement subi par les fruits (concentration puis reconstitution) dans la liste des ingrédients,
- que le calcul de la quantité de fruits mise en œuvre prend en compte la reconstitution des fruits.

En effet :

- La disposition prévue à l'annexe VI Partie A 1. du règlement (UE) n° 1169/2011 (Ref.1) selon laquelle « *La dénomination de vente de la denrée alimentaire comporte ou est assortie d'une mention relative à l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou au traitement spécifique qu'elle a subi [...]* » concerne **la denrée alimentaire** et non ses ingrédients. Le traitement de concentration/ reconstitution étant subi par les fruits, il n'est pas nécessaire de préciser le traitement subi par les fruits dans la dénomination de vente du produit contenant ces fruits.
- Concernant la dénomination des ingrédients dans la liste des ingrédients : le règlement (UE) n° 1169/2011 prévoit à l'article 18 2. que « *Les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique, le cas échéant, conformément aux règles prévues à l'article 17 et à l'annexe VI* ». Or l'annexe VI Partie A 1. stipule que l'ajout d'une mention est exigée uniquement « *[...] au cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire l'acheteur en erreur.* » Syndifrais considère que le consommateur n'est pas trompé, car :
 - Le fruit présent dans le produit fini est totalement reconstitué.
 - Le process des industriels laitiers ne concentre pas le fruit.
- Enfin, le règlement (UE) n° 1169/2011 prévoit également à l'annexe VII Partie A 2. « *Concernant les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication, ceux-ci peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant concentration ou déshydratation* ». Dans ce cas, Syndifrais considère que le pourcentage de fruits qui doit figurer dans la liste des ingrédients est celui des fruits reconstitués et non le pourcentage de fruits concentrés.

Référence citée :

Réf.1 : Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires