

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 14 avril 2020 relatif à la modification temporaire du cahier des charges du label rouge n° LA 04/79 « Emmental »

NOR : AGRT2009579A

Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,
Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 642-4 et D. 641-10-1 ;
Vu la loi n° 2020-290 du 23 mars 2020 d'urgence pour faire face à l'épidémie de covid-19, notamment son article 4 ;
Vu le décret n° 2020-293 du 23 mars 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire ;
Vu l'arrêté du 6 novembre 2019 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 04/79 « Emmental » ;
Sur la proposition de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 31 mars 2020,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – En raison des mesures prises contre la propagation du virus covid-19, les conditions de production du cahier des charges du label rouge n° LA 04/79 « Emmental » sont modifiées temporairement comme suit :

1. A compter du 17 mars 2020 et jusqu'à 14 jours après la levée des mesures générales prises pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire :

– Au chapitre « 5.5. Ramassage et stockage du lait en fromageries »

La disposition :

«

Critères qualité	Points de maîtrise – Valeur cible	
Traçabilité du lait – conformité au CDC producteurs	Fréquence minimale de ramassage	Fréquence minimale : tous les deux jours

»

est remplacée par :

«

Critères qualité	Points de maîtrise - Valeur cible	
Traçabilité du lait – conformité au CDC producteurs	Fréquence minimale de ramassage	Fréquence minimale : toutes les cinq traites

».

– Au chapitre « 5.8. Fromageries – Fabrication » :

La disposition :

«

Critères qualité	Point de maîtrise – Valeur cible	
	Délai et conditions d'emprésumage	Ensemencement du lait en ferments de tous types (cf. ci-dessus), avant midi si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille, avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille. ~ Respect du délai d'emprésumage : avant midi si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille, avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille.

>>

est remplacée par :

«

Critères qualité	Point de maîtrise – Valeur cible	
	Délai et conditions d'emprésumage	Ensemencement du lait en ferments de tous types (cf. ci-dessus), avant 18 heures si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille, avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille. ~ Respect du délai d'emprésumage : avant 18 heures si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-avant-veille, avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin de l'avant-veille.

>>.

2. A compter du 20 mars 2020 et jusqu'au 3 avril 2020 :

– Au chapitre « 3.4. Comparaison avec le produit courant » :

La disposition :

«

Étapes de fabrication	Emmental Réf. Réglementation aux fromages et spécialités fromagères	Emmental Label Rouge
Affinage (...) – Croûtage (...)	Non obligatoire	- Obligatoire - Obtenu par affinage à l'air libre d'une durée de 12 semaine mini (10 semaines à l'air libre si report sous film des meules).

>>

est remplacée par :

«

Étapes de fabrication	Emmental Réf. Réglementation relative aux fromages et spécialités fromagères	Emmental Label Rouge
Affinage (...) – Croûtage (...)	Non obligatoire	- Obligatoire - Obtenu par affinage à l'air libre d'une durée de 12 semaine mini (9 semaines à l'air libre si report sous film des meules).

>>.

– Au chapitre « 5.9. Ateliers d'affinage » :

La disposition :

« L'affinage dure entre 12 et 38 semaines, et comprend 3 phases (température et hygrométrie différentes) avec *a minima* 10 semaines d'affinage à nu à l'air libre permettant au fromage de développer, en autres, sa croûte et ses ouvertures caractéristiques.

Critères qualité	Points de maîtrise	Valeur cible
Affinage de tradition	Durée minimale d'affinage ~ affinage des meules à nu à l'air libre ~ affinage des meules en cas de mise sous film rétractable en début d'affinage Durée maximale d'affinage	~12 semaines révolues (soit 84 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage ~12 semaines révolues (soit 84 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage dont 10 semaines minimum (70 jours) à nu à l'air libre ~38 semaines révolues (soit 266 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage

>>

est remplacée par :

« L'affinage dure entre 12 et 38 semaines, et comprend 3 phases (température et hygrométrie différentes) avec *a minima* **9 semaines** d'affinage à nu à l'air libre permettant au fromage de développer, en autres, sa croûte et ses ouvertures caractéristiques.

Critères qualité	Points de maîtrise	Valeur cible
Affinage de tradition	Durée minimale d'affinage ~ affinage des meules à nu à l'air libre ~ affinage des meules en cas de mise sous film rétractable en début d'affinage Durée maximale d'affinage	~12 semaines révolues (soit 84 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage ~12 semaines révolues (soit 84 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage dont 9 semaines minimum (63 jours) à nu à l'air libre ~38 semaines révolues (soit 266 jours) à partir du jour de fabrication jusqu'à la sortie des caves d'affinage

».

Art. 2. – Est abrogé l'arrêté du 7 avril 2020 relatif à la modification temporaire du cahier des charges du label rouge n° LA 04/79 « Emmental ».

Art. 3. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 14 avril 2020.

*Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation,*

Pour le ministre et par délégation :

La sous-directrice Compétitivité,

M. TESTUT-NEVES

*Le ministre de l'économie
et des finances,*

Pour le ministre et par délégation :

*La sous-directrice des produits alimentaires
et des marchés agricoles et alimentaires,*

A. BIOLLEY-COORNAERT