

TRAITE PRATIQUE DE LA REGLEMENTATION LAITIERE
CHASSANG/COGITORE
5^{ème} EDITION

PRESENTATION GENERALE

VOLUME I :

Code de la consommation, (par extrait et notamment)
(pratiques commerciales/fraudes et falsifications/étiquetage)
Etiquetage nutritionnel
Additifs alimentaires
Arômes alimentaires
Auxiliaires technologiques
Congelés et surgelés
Métrologie appliquée aux préemballages
Marques
Normes

VOLUME II :

Hygiène des locaux, des procédés et des produits
(paquet hygiène/maîtrise de la qualité)
Matériaux au contact des aliments
Nettoyage des matériaux au contact des aliments
Résidus de pesticides
Déchets d'emballages

VOLUME III :

Les signes de qualités
Produits issus de l'agriculture biologique
Les labels
Appellation d'Origine Protégée / Indication Géographique protégée
Spécialités traditionnelles garanties
Les fromages AOC

VOLUME IV :

Laits et produits laitiers
Fromages
Laits fermentés et yaourts
Crèmes
Beurres et autres matières grasses
Autres produits
Crèmes glacées
Alimentation particulière
Aliments pour nourrissons / Préparations de suite / Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales

LEXIQUE

LEXIQUE**A**

à la crème (mention)	80V4
AB (la marque BIO)	197V3
abondance	321V3
abus de faiblesse	59V1
accords interprofessionnels	1V3, 54V3
acide folique dans lait de chèvre	178V4
acide sorbique: petit suisse et fromage frais	327V4
acier et acier inoxydable avec revêtement métallique (hors emballage)	504V2
acier et acier inoxydable avec revêtement organique (hors emballage)	507V2
acier hors emballage	502V2
acier inoxydable au contact	488V2
acier non revêtu pour emballage	494V2
acier pour emballage avec revêtement métallique	496V2
acier pour emballage avec revêtement organique	498V2
additif alimentaire, définition	284V1
additifs	176V4, 279V1, 298V1, 304V1, 326V1, 335V1
additifs alimentaires, catégories fonctionnelles	293V1
additifs autorisés dans aliments pour nourrissons	344V1
additifs et traitements autorisés en AOC	585V3
additifs, avis sur demande d'autorisation	361V1
additifs, déclaration d'emploi	353V1
additifs, procédures d'autorisation	362V1
additions autorisées dans les fromages	272V4, 325V4
adelphe (déchets d'emballage)	621V2
adhésif pour contact alimentaire	554V2
adhésion d'un opérateur à un groupement	236V3
adresse, indication sur étiquetage	155V1
affichage du prix des laits de consommation	122V4
affinage traditionnel (fromage)	328V4
aflatoxine M1	218V4
agence BIO	196V3
agents texturants dans les produits laitiers frais	360V1
agrément des AOC	593V3
agrément des ateliers fermiers	389V2
agrément des établissements	194V2, 349V2, 365V2, 384V2
agrément des établissements d'entreposage	392V2
agriculture biologique	43V1, 17V3, 73V3, 99V3
agriculture raisonnée	57V3, 229V3
aides dans le secteur du lait et des produits laitiers	31V4
aides de l'Etat, règles	41V4
alerte alimentaire	78V2, 111V2
aliment à base de lait en poudre	176V4
alimentation particulière	517V4
aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	625V4
aliments diététiques	517V4
aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales	552V4, 596V4, 616V4
aliments lactés diététiques	523V4, 543V4

aliments lactés diététiques pour nourrissons	622V4
aliments pour animaux, définition	57V2
aliments pour nourrissons	585V4
allégation de santé	178V1, 182V1, 194V1
allégation de santé, liste nationale	196V1
allégation nutritionnelle	178V1, 181V1, 269V1
allégation nutritionnelle, registre communautaire	187V1
allégation relative à la réduction d'un risque de maladie	178V1, 183V1
allégations dans le secteur alimentaire	162V1, 178V1
allégations de santé (restrictions)	211V1
allégations nutritionnelles et de santé	169V1, 200V1
allégations nutritionnelles et de santé pour les préparations pour nourrissons et conditions autorisant une allégation	612V4
allégations nutritionnelles et de santé, demande d'autorisation ou de dérogation	213V1
allégations nutritionnelles et de santé, sites internet	217V1
allégations nutritionnelles liées à l'enrichissement	261V1
allégations valorisantes sur les produits alimentaires	68V3
allégé	147V1, 193V1
allergènes	131V1, 138V1
allergènes dans l'étiquetage d'un arôme	412V1
altération d'étiquetages	97V1
aluminium et alliages d'aluminium, contact alimentaire	510V2
analyse des risques, définition	58V2, 59V2
analyses bactériologiques des laits de consommation	226V4
analyses de la vanilline dans les beurre concentrés	463V4
analyses des crèmes	421V4
analyses des laits et produits laitiers, R CE 273/2008	262V4
analyses des laits fermentés et yaourt	388V4
analyses du lait traité thermiquement	260V4
analyses et prélèvements des laits de conserve	116V4
analyses laits et fromages de chèvre	224V4
analyses microbiologiques, exploitation des résultats	299V2
analyses pesticides dans beurre et laits	225V4
analyses physico-chimiques des beurres	468V4
analyses physico-chimiques des fromages et fromages fondus	360V4
analyses physico-chimiques des laits	222V4
antibiotiques et sulfamides dans les laits	221V4, 224V4, 245V4
anti-mottant dans les fromages râpés	322V4
AOC dans les produits transformés	605V3
appellation d'origine	40V1, 9V3, 237V3
appellation d'origine protégée	43V1
appellation d'origine et marque commerciale	566V1
appellations d'origine laitières (contrôles)	46V3
application transitoire des RCE paquet hygiène	313V2
aromates, notion de faible dose	403V1
aromatization d'aliments diététiques	572V4
aromatization des glaces	513V4
aromatization des margarines	498V4
aromatization et coloration des laits secs	119V4
aromatization et coloration du lait concentré sucré	120V4
arôme biologique	212V3

arôme biologique, licéité de la mention	413V1
arôme de fumée	373V1, 386V1, 394V1
arôme naturel beurre	411V1
arôme naturel beurre	487V4
arôme naturel, dénomination de vente	411V1
arôme obtenu par traitement thermique	373V1
arôme, matériau de base	374V1
arôme, procédé physique approprié	374V1
arômes	369V1, 397V1
arômes alimentaires, procédures d'autorisation	362V1
arômes dans la liste des ingrédients	131V1
arômes synthétiques, désignation dans l'étiquetage d'aliments	410V1
arômes, autres arômes	374V1
arômes, définition	373V1
arômes, qualité et pureté	401V1
arômes, représentation graphique stylisée	414V1
assistance administrative	236V2
au beurre	80V4
au lait de mélange	273V4
audit, définition	219V2
autorité compétante,	146V2, 193V2, 219V2, 221V2
autorité de régulation professionnelle de la publicité, recommandation concernant l'alimentation des enfants de moins de trois ans	629V4
autorité européenne de sécurité des aliments	178V1, 184V1, 233V1, 65V2
autorités qualifiées, application du code de la consommation	89V1
auxiliaire officiel, définition paquet hygiène	193V2
auxiliaires technologiques	417V1, 426V1, 176V4
auxiliaires technologiques autorisés	435V1
auxiliaires technologiques, avis de la CTA	477V1
auxiliaires technologiques, margarines et autres pâtes à tartiner	499V4

B

babeurre	51V4
banon	328V3
beaufort	333V3
béta-carotène en alimentation	570V4
beurre	51V4, 57V4, 449V4, 452V4, 455V4, 464V4
beurre (arôme naturel)	487V4
beurre concentré	458V4, 465V4, 485V4, 486V4
beurre congelé	486V4
beurre cru	465V4
beurre de baratte	491V4
beurre de baratte doux et demi-sel, sous label	221V3
beurre de campagne	490V4
beurre de cuisine ou beurre cuisinier	465V4
beurre des Deux-Sèvres, AO	478V4
beurre d'escargots	492V4
beurre d'intervention	458V4
beurre d'Isigny, AO	471V4
beurre extra fin	465V4
beurre fin	465V4

beurre obtenu à partir de beurre malaxé	488V4
“beurre pasteurisé ””A”””	465V4, 466V4
beurre pâtissier	485V4
“beurre tracé, mention ””sans colorant”” dans l’étiquetage du produit où il est incorporé”	484V4
beurre traditionnel	55V4, 451V4, 490V4
beurres, référence aux beurres sur les denrées	489V4
beurre Charentes-Poitou ou beurre des Charantes, AO	478V4
beurre de Lozère (ou d’autre département)	484V4
“bio emploi de la syllabe ””bio”””	149V1
biologique (définition)	77V3
bleu	271V4
bleu d’Auvergne	338V3
bleu de Gex haut Jura	346V3
bleu de Septmontcel	346V3
bleu des Causses	342V3
bleu du Vercors-sassenage	350V3
bois au contact alimentaire	532V2
boissons à base de lait	82V4
boissons à base de soja	147V4
boissons lactées	145V4
boissons lactées au yaourt	379V4
bonnes pratiques agricoles (BPA)	588V2
brie	278V4
brie au lait pasteurisé sous label	218V3
brie de Meaux	354V3
brie de Melun	358V3
brillat savarin	279V4
brocciu corse ou brocciu	360V3
bronze au contact alimentaire	549V2
butteroil	51V4

C

cabécou	282V4
cabécou sous label	218V3
cahier des charges (constitution et plan de contrôle)	16V3, 40V3
cahier des charges AOC	592V3
camembert	278V4
camembert au lait cru, ionisation	358V4
camembert de Normandie	365V3
cancoillotte	282V4
cantal	383V3
caoutchouc au contact alimentaire	529V2
carboxyméthylcellulose dans les boissons lactées	148V4
carré de l’est	279V4
carré-fromage au lait entier sous label	219V3
caséines	51V4
caséines et caséinates	34V4
catégories d’ingrédients	129V1, 130V1
cellules somatiques (dénombrement)	217V4, 237V4
centre de collecte de lait	33V2

céramique au contact	484V2
certification de conformité	43V1, 25V3, 215V3, 226V3, 235V3
certification officielle	219V2
chabichou	281V4
chabichou du Poitou	396V3
chaource	400V3
chavignol	414V3
chevrotin	402V3
chocolat	32V1
cholestérol	276V1
citrate de sodium	178V4
clauses abusives	81V1
code de la consommation	31V1
code de la propriété intellectuelle	535V1
code des pratiques loyales des glaces alimentaires	508V4
"code embaleur, "EMB: ...""	502V1, 505/506V1, 522V1
code rural, la production et la vente de lait	181V4
code rural, Livre VI	1V3
collecte du lait	343V2
colorants	311V1
colorants naturel, (emploi de la mention)	148V1
coloration et aromatisation des laits secs	119V4
coloration et aromatisation du lait concentré sucré	120V4
colostrum, définition et hygiène	182V2, 202V2
comité interprofessionnel des fromages du Cantal	393V3
comité interprofessionnel du gruyère de comté	356V4
comité permanent de la chaîne alimentaire	81V2, 179V2
commerce de détail, définition	58V2
commission de la sécurité des consommateurs	104V1
commission interministérielle et interprofessionnelle d'études des aliments destinés à une alimentation particulière	624V4
commission nationale de cotation du prix du beurre	469V4
commission régionale des produits alimentaires de qualité	222V3
communication sur les risques, définition	58V2
compléments alimentaires	177V1, 262V1
complexes, matériaux contact	475V2
compresse de gaze en fromagerie	545V2
comté	407V3
conditionné sous atmosphère protectrice	109V1
conditionnement, définition paquet hygiène	147V2, 162V2, 187V2
conditions de conservation	126V1
confiscation des marchandises, objets ou appareils	95V1
confiture de lait	132V4, 179V4
conformité des produits et des services	83V1
congélation	484V1
congélation de beurre	486V4
congélation en vu d'une transformation ultérieure	495V1
congelé, utilisation de la mention	488V1
congelés (généralités)	483V1
conservateurs et antioxygènes	332V1
conservation sous contrôle officiel, définition	219V2

consignation des produits	92V1
consommateur final	58V2
contact alimentaire	437V2, 453V2, 459V2, 543V2
contamination, définition	146V2
conteneur hermétique clos, définition	147V2
contenu effectif, métrologie	502V1
contenu nominal, métrologie	502V1
contient (nom du nutriment ou d'une autre substance)	193V1
contrôle de la traçabilité	123V2
contrôle documentaire, définition	220V2
contrôle métrologique	500V1
contrôle métrologique, application au produit liquide	502V1, 521V1
contrôle officiel, définition	219V2
contrôle physique, définition	220V2
contrôles communautaires	241V2
contrôles officiels des denrées alimentaires, R CE 882/2004	204V2
contrôles officiels des produits d'origine animale, R CE 854/2004	189V2
conversion en bio (définition)	78V3, 107V3, 117V3
coopération administrative	236V2
coulommiers	279V4
crème	51V4
crème chantilly	417V4, 444V4, 446V4
crème dessert	444V4
crème d'Isigny, AO	434V4
crème fluide d'Alsace sous label	219V3, 221V3
crème fraîche fluide d'Alsace, IGP	440V4
crème frangipane	448V4
crème glacées fabriquées avec différentes matières grasses d'origine laitière	515V4
crèmes	409V4
crèmes glacées	501V4
crise alimentaire	78V2, 111V2
crystal au contact	484V2
critères de sécurité des denrées alimentaires	266V2, 271V2, 285V2
critères d'hygiène des procédés	266V2, 275V2, 289V2
critères microbiologiques des denrées alimentaires	261V2, 280V2
critères microbiologiques, définition	266V2
crottin	281V4, 337V4
crottin de chavignol	414V3
crottin de chavignol, marque collective	569V1
cryoscopie du lait cru	259V4
cuivre au contact alimentaire	548V2
CXL, en matière de résidus	589V2

D

danger, définition	58V2
date DLC/DLUO, accompagnée des conditions de conservation	126V1
date limite de consommation dépassée	126V1, 135V1
déchets alimentaires, hygiène	160V2
déchets d'emballages	611V2
décongélation	484V1

décongélation, mention du traitement	494V1
découpage et préemballage des fromages dans les magasins de détail	331V4
défectueux, métrologie	508V1
délais de livraison	40V1
démarchage	55V1
demi- sel (fromage)	278V4
demi-beurre	57V4, 449V4, 452V4
demi-margarine	57V4
demi-matière grasse composée	58V4
"dénomination ""montagne""	19V3
dénomination de vente	110V1
dénominations laitières utilisées pour des produits non laitiers	72V4
denrée alimentaire	107V1, 177V1, 57V2
denrées alimentaires additionnées de stérols / stanols végétaux	574V4
denrées alimentaires destinées à des fins médicales spécialisées	267V2
denrées alimentaires destinées à l'alimentation des nourrissons	267V2
denrées alimentaires d'origine animale, hygiène	165V2
denrées alimentaires exportées de la communauté	102V2
denrées alimentaires importées	101V2
denrées alimentaires prêtes à être consommées	266V2
denrées alimentaires, hygiène	161V2
dérrogation à l'obligation d'agrément	375V2
désacidification des crèmes	433V4
desserts et entremets	133V4
dispositions pénales (livre VI, code rural)	51V3
distribution gratuite de préparations pour nourrissons	593V4
distribution, définition R CE 178/2002	58V2
DLUO dépassée	151V1
DLUO sur préparations pour nourrissons	621V4
DLUO, réétiquetage	150V1
dose aigue de référence, (résidus pesticides)	589V2
dose journalière admise (résidus de pesticides)	589V2
droit sur la marque	536V1, 553V1
durée de conservation	266V2

E

"e, signe ""e"" métrologie"	499V1, 502V1, 503V1, 506V1
eau de mer propre, définition	147V2
eau potable, définition	146V2
eau propre, définition	147V2
eau, hygiène	160V2
échanges avec les pays tiers	35V4
échantillon	267V2, 279V2, 286V2
échantillon représentatif	267V2, 279V2, 286V2
échantillonnage pour analyse,	219V2, 225V2
échelons des instruments de mesure	506V1
eco-emballage (déchets d'emballage)	621V2
edam, arrêt de la CJE	362V4
édulcorants	322V1, 359V1
émail, objets émaillés au contact	484V2

emballage, définition paquet hygiène	147V2, 162V2, 187V2
emmental	280V4, 301V4, 318V4, 320V4
emmental de Savoie, IGP	273V3
emmental français Est-central sous label	219V3
Emmental français Est-Central, IGP	274V3
emmental râpé	321V4
encres au contact alimentaire	550V2
enrichi en (nom du nutriment)	193V1
enrichissement des aliments en vitamines et minéraux	243V1
enrobage des fromages	328V4
entremets et desserts	133V4
entrepôts frigorifiques	483V1
entreprise du secteur alimentaire, définition	57V2
entreprise du secteur de l'alimentation animale, définition	57V2
enzymes alimentaires	417V1, 420V1
enzymes, procédures d'autorisation	362V1
époisses	420V3
erreurs en moins, métrologie	502V1
esters de phytostérols	160V4, 167V4
esters de phytostérols, esters de phytostanols dans les ingrédients ou aliments	583V4
établissement, définition	146V2
établissements de traitement et de transformation de laits et produits laitiers	333V2
étain et alliage d'étain au contact alimentaire	524V2, 549V2
éthanol dans aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	626V4
étiquetage AOC, nom et adresse du fabricant ou de l'affineur	31V1
étiquetage avant remise au consommateur	154V1
étiquetage des fromages AOC	588V3
étiquetage des fromages, règles spécifiques	273V4, 283V4, 336V4
étiquetage et publicité sur les lieux de vente des produits certifiés	230V3
étiquetage lait et produits laitiers, règles spécifiques hygiène	187V2
étiquetage nutritionnel	263V1
étiquetage produits biologiques	88V3, 123V3
étiquetage, règles générales	107V1
étiquettes adhésives au contact alimentaire	555V2
évaluation des risques, définition	58V2
expertises sur les produits prélevés	93V1
exploitant du secteur alimentaire, définition	57V2, 111V2
exploitant du secteur de l'alimentation animale, définition	57V2
exploitation de production de lait, définition	180V2
exportation de denrées alimentaires	61V2
exportations, hygiène	151V2

F

faible teneur en matière grasse	191V1
faible teneur en sucres	191V1
faible valeur énergétique	190V1
faibles teneur en graisses saturées	191V1
falsification du lait	84V4
falsifications	86V1
fausse indication d'origine	97V1

fer étamé contact alimentaire	496V2
fer noir au contact alimentaire	494V2
fermier, sur fromage	274V4, 340V4
feta	599V3, 604V3
feuille papier imitant feuille naturelle sur fromage	330V4
fil	51V4
flore spécifique du yaourt	367V4, 388V4
fluide de refroidissement, contact alimentaire	491V1
fonte au contact alimentaire	518V2
fonte avec revêtement métallique au contact alimentaire	519V2
fonte avec revêtement organique au contact alimentaire	521V2
formation à l'hygiène	163V2
formats des emballages	512V1
fourme d'Ambert	424V3
fourme de cantal	383V3
fourme de Montbrison	429V3
frais	144V1
frais de contentieux	95V1
fraises des bois, (mention)	381V4
fraudes et falsifications	86V1
frigorigène, contact alimentaire	491V1
fromage	51V4
fromage à raclette sous label	219V3, 220V3
fromage blanc	271V4, 354V4
fromage dans l'huile, étiquetage nutritionnel	336V4
fromage de lactosérum	271V4
fromage de plus de 5 kg, marquage obligatoire	302V4
fromage fondu	271V4, 327V4
fromage frais	271V4, 327V4
fromage pané	348V4
fromage traditionnel	353V4
fromages	269V4, 283V4
fromages dans les plats cuisinés	348V4
fromages définis	271V4, 278V4
fromages râpés dans les magasins de détail	323V4
fromages râpés, indication du taux de matière grasse	323V4
fromages râpés, utilisation d'anti-mottant	322V4
fruitier, sur fromage	274V4
fruits des bois, (dans les glaces et sorbets)	515V4

G

gamme des quantités, dérèglementation	517V1
garantie commerciale	84V1
garantie légale de conformité	83V1
gestion de crise	78V2, 109V2, 226V2
gestion des alertes	109V2
glaces	504V4
glaces à l'italienne	512V4
glaces et crèmes glacées, qualité microbiologique	511V4
glaces, hygiène des locaux et matériels	514V4

gomme de cassia	358V1
grand carré de l'est	279V4
gruyère	433V3
gruyère (marquage)	301V4
gruyère fabriqué en franche-comté, arrêt de la cour d'appel de colmar	361V4
guides des bonnes pratiques	149V2, 327V2

H

halvarine	493V4
hydrolysats de protéines dans la fabrication des aliments destinés à une alimentation particulière	548V4
hygiène , sites mobiles	158V2
hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, R CE 853/2004	165V2
hygiène des denrées alimentaires, définition	146V2
hygiène des denrées alimentaires, R CE 852/2004	127V2
hygiène des fromages à la coupe	335V4
hygiène des procédés	266V2, 275V2, 289V2
hygiène personnelle	161V2
hygiène production et collecte de lait	343V2
hygiène, disposition générales	156V2

I

identification d'un responsable sur l'étiquetage	520V1, 523V1
IGP, produit comparable	315V3
immatriculation des fromageries	304V4
importation denrées alimentaires	60V2, 219V2, 226V2, 243V2
importation produits bio	183V3, 210V3
importations, hygiène	151V2, 196V2, 203V2
INAO	29V3
indication de l'espèce animale	52V4, 82V4, 273V4
indication d'origine fausse	97V1
indication du pays de fabrication sur les fromages	320V4
indication géographique protégée	43V1, 12V3, 237V3
informations nutritionnelles	181V1
ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes	374V1
ingrédient d'origine laitière obtenu par voie enzymatique	403V1, 149V4
ingrédient figurant dans la dénomination de vente	155V1
ingrédients	107V1, 112V1, 137V1
ingrédients par catégorie	129V1
inhibiteurs dans les laits	223V4, 245V4
inspection, définition	219V2
institut national de l'origine et de la qualité	29V3
instruments de mesure	506V1
intervention sur le marché du lait	16V4
introduction de produits, définition	219V2
inuline dans les fromages fondus	327V4
ionisation	99V1
ionisation des camemberts au lait cru	358V4
kéfir	51V4, 406V4
kumi	51V4

L

la production et la vente de lait	181V4
label rouge	42V1, 6V3, 215V3
laboratoires de référence	234V2, 255V2
lactosérum	51V4
lactosérum fermenté, utilisé en fromagerie	326V4
laguiole	440V3
lait aromatisé	84V4
lait chocolaté, lait cacaoaté	84V4
lait concentré	104V4, 114V4
lait cru	53V4
lait cru de consommation	89V4, 98V4
lait cru, définition	180V2
lait cru, hygiène	182V2, 202V2
lait de chèvre (lait de consommation)	178V4
lait de conserve partiellement ou totalement déshydraté	104V4, 112V4
lait de consommation	52V4, 54V4, 81V4, 88V4
lait de consommation enrichi en huile de poisson	130V4
lait de consommation, teneur en matière grasse	71V4
lait de jument	131V4
lait demi-écrémé	53V4
lait déshydraté dans la fabrication de fromage	325V4
lait écrémé	53V4
lait en poudre	104V4, 114V4
lait entier	53V4, 129V4
lait entier non normalisé	53V4
lait entier normalisé	53V4
lait falsifié	84V4
lait frais pasteurisé (lait de consommation)	97V4
lait pasteurisé (lait de consommation)	90V4
lait pasteurisé de haute qualité (lait de consommation)	95V4
lait stérilisé UHT	83V4
lait, dénomination, définition	51V4, 52V4
laits emprésurés aromatisés	127V4
laits et produits laitiers, généralités	1V4, 81V4
laits et produits laitiers, protégés	51V4
laits fermentés et yaourts	365V4
laits gélifiés aromatisés	128V4
langres	445V3
lavettes absorbantes traitées	579V2
leben	407V4
lécithines dans certains laits secs	118V4
législation alimentaire, définition	57V2
législation alimentaire, R CE 178/2002	39V2, 105V2
light	193V1
limite maximale applicable au résidu (LMR)	589V2
lingettes auto désinfectantes	579V2
liquide de couverture	108V1
liste des certifications de conformité	27V3
liste des ingrédients	111V1

livarot	455V3
LMR, limite maximale applicable au résidu	589V2
"logo "AB""	197V3
logo AOP	244V3, 255V3, 264V3
logo du programme national nutrition santé	223V1
logo IGP	244V3, 255V3, 264V3
logo label rouge	8V3
logo production biologique	90V3, 23V3, 155V3
logo produit certifié	67V3
logo spécialité traditionnelle garantie	295V3, 302V3
lot	108V1, 127V1, 266V2
loteries publicitaires	57V1
lysozyme	360V1

M

mâconnais	460V3
maître fromager	355V4
maîtrise de la production de lait de vache	187V4
manquement à la législation, définition	219V2
marc de raisin en affinage des fromages	325V4
marché de gros, définition	180V2
margarine	57V4, 493V4
margarines, hygiène à la vente au détail	498V4
maroilles ou Marolles	465V3
marquage de salubrité et d'identification	175V2
marquage du beaufort	337V3
marquage du cantal	392V3
marquage du laguiole	444V3
marquage du Salers	563V3
marquage obligatoire de certains fromages	300V4
marque AB	197V3
marque associée à une AOC et autres fromages	569V1
"marque collective "crottin de chavignol""	569V1
marque commerciale avec ref. à région réputée pour leur production	568V1
marque commerciale et appellation d'origine	566V1, 247V3
marque commerciale et certification produit	236V3
marque commerciale incluant le nom d'une AOP	570V1
marque communautaire	525V1, 545V1, 558V1
marque constituée par un nom géographique	566V1
marque de fabrique, de commerce	535V1, 549V1, 560V1
marque de salubrité, définition paquet hygiène	193V2
marque d'identification	175V2, 180V2
marque distributeur, nom et adresse du fabricant	32V1
marques (code de la propriété intellectuelle)	525V1
marques collectives	540V1, 555V1
marques et signes officiels de qualité	565V1
marques internationales	557V1
marques, contentieux	541V1, 546V1, 556V1
matériaux contact alimentaire	437V2, 453V2, 459V2, 543V2
matériaux contact alimentaire, définition	442V2

matériaux contact, transport	548V2
matériaux plastiques	473V2, 546V2
matériaux recyclés, contact alimentaire	547V2
matière grasse à tartiner X%	57V4
matière grasse composée	58V4
matière grasse dans les fromages frais	327V4
matière grasse laitière anhydre	51V4
matière première fraîche, étiquetage des surgelés	492V1
matières grasses à tartiner enrichies en esters de phytostérols	160V4
matières grasses à tartiner X%	493V4
matières grasses butyriques	488V4
matières grasses composées	494V4
matières grasses d'origine laitières dans les crèmes glacées	515V4
matières grasses laitières à tartiner X%	57V4, 449V4, 452V4
matières grasses qui ne sont pas exclusivement d'origine laitière	497V4
matières grasses tartinables	453V4, 463V4, 494V4
mélange de fromages	271V4, 322V4
mélange de matière grasse à tartiner X%	58V4
mentions obligatoires d'étiquetage	108V1
mentions obligatoires d'étiquetage complémentaires	109V1
mentions valorisantes sur produits laitiers	447V4
mesures coercitives	247V2
mesures d'application du code de la consommation	88V1
mesures de police administrative	98V1
mesures d'urgence	91V1
métal blanchi au contact alimentaire	527V2
métaux divers revêtus au contact alimentaire	527V2
méthodes d'analyses	252V2, 287V2, 311V2
métrologie	499V1
métrologie modalités du contrôle de l'administration	507V1
métrologie, contrôle de la moyenne	508V1
métrologie, contrôle des défectueux	509V1
microbiologie, R CE 2073/2005	261V2
microfiltration et fromages au lait cru	308V4
micro-organismes	266V2
mimolette	280V4
mimolette vieille et extra-vieille sous label	219V3, 221V3
minarine	493V4
minéraux et vitamines, registre communautaire	237V1
minéraux, adjonction aux denrées alimentaires	227V1, 250V1
mise sur le marché, définition	58V2
mont d'Or	468V3
"montagne (dénomination ""montagne"")"	19V3
morbier	473V3
mozzarella	338V4
münster käse	483V3
munster ou Munster-Géromé	476V3
N	
naturel pour un arôme vanille	405V1

naturellement/naturel	193V1
nettoyage des matériaux au contact alimentaire	557V2
neufchâtel	487V3
normalisation des quantités, dérèglementation	513V1
normalisation obligatoire	586V1
normalisation, organes nationaux	580V1
normalisation, organismes européens	579V1
normes	571V1, 583V1, 588V1
normes de commercialisation des laits et produits laitiers	33V4
normes de commercialisation des matières grasses tartinables	54V4
normes internationales, denrées alimentaires	61V2
normes professionnelles, (valeurs)	601V1
nouveaux aliments	151V4
nouveaux ingrédients	151V4
nutriments	178V1

O

objets de réclame incorporés dans les fromages frais	327V4
obligation générale de conformité	85V1
obligation générale de conformité et de vérification	87V2
obligation générale d'information	31V1
obligations des exploitants, hygiène	147V2, 174V2, 267V2
OGM (définition selon R CE BIO)	78V3
OGM, allégations relatives à l'absence	156V1, 229V3
OGM, étiquetage des aliments en contenant	157V1
OGM, mieux informer sur leur présence	162V1
oméga 3	217V1
opposition à fonction des agents de la DGCCRF	98V1
organe nationaux de normalisation	580V1
organisation des contrôles officiels	220V2
organisation interprofessionnelle laitière	1V3
organisme de contrôle	219V2, 41V3
organisme de défense et de gestion	38V3
organismes certificateurs	43V3
organismes certificateurs agréés (label)	224V3
organismes de contrôle et de certification BIO (liste)	193V3
organismes d'inspection	43V3
organismes européens de normalisation	579V1
origine des beurres	78V4
ossau-Iraty	491V3
ovoproduits, définition	180V2

P

paiement du lait à la qualité, chèvre	186V4, 209V4, 229V4
paiement du lait à la qualité, obligation pour vache, chèvre et brebis	181V4
paiement du lait à la qualité, vache	185V4, 210V4, 219V4, 229V4
paillons en fromagerie	330V4
papiers et cartons au contact	479V2
papiers et cartons enduits, contact alimentaire	539V2
parmesan	340V4

partie civile	98V1
pauvre en sodium ou en sel	191V1
pélarдон	497V3
petit brie	278V4
petit camembert	279V4
petit carré de l'est	279V4
petit suisse	278V4, 327V4
phytostérols / phytostanols	163V4
phytostérols, phytostanols dans ingrédients ou aliments	583V4
picodon	503V3
plan de contrôle,	220V2, 239V2
plaques de caséines, marquage des fromages	304V4
plastiques au contact	473V2, 546V2
plats cuisinés aux fromages	348V4
point de congélation du lait cru	259V4
pointe de brie	278V4
police administrative	98V1
polyuréthane au contact alimentaire	555V2
pont-l'Evêque	508V3
poudre de yaourt	384V4
pouigny-Saint-Pierre	510V3
pouvoirs d'enquête	89V1
pouvoirs des agents	79V1
pratiques commerciales agressives	60V1, 68V1
pratiques commerciales déloyales	46V1, 66V1
pratiques commerciales déloyales des entreprises vis à vis des consommateurs	61V1
pratiques commerciales illicites	58V1
pratiques commerciales réglementées	46V1
pratiques commerciales réputées déloyales en toutes circonstances	74V1
pratiques commerciales trompeuses	46V1, 67V1
précurseur d'arôme	374V1
préemballage des fromages	305V4
préemballage des produits	499V1
prélèvement et analyses des laits de conserve	116V4
préparation aromatisante	373V1, 398V1
préparation de fruits	180V4
préparation d'enzymes alimentaires	420V1
préparations au fromage	352V4
préparations de suites	589V4, 596V4
préparations de suites, obligation de déclaration	589V4, 596V4
préparations pour nourrissons	585V4, 595V4
préparations pour nourrissons, obligation de déclaration	585V4, 595V4
préparations pour nourrissons, publicité et pratiques commerciales	58V1
présure	86V4
primeur, qualificatif sur fromage	340V4
principe de précaution	59V2
prix de vente à l'unité de mesure	33V1
prix des laits de consommation, (affichage)	122V4
prix du lait en période de crise : application des articles L.442-9 et L.442-10 du Code de Commerce	122V4
prix et conditions de vente	32V1

procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires	381V1
production biologique (définition)	77V3
production biologique, mesures d'application	101V3
production et collecte de lait	343V2
production hydroponique, (définition)	107V3
production primaire, définition R CE 178/2002	58V2
production primaire, hygiène	153V2
production, définition R CE 178/2002	58V2
produit contrôlé (emploi de la menton)	146V1
produit primaire, définition	146V2
produit sous le contrôle direct d'un exploitant	111V2
produits de l'agriculture biologique	73V3, 99V3
produits de nettoyage des matériaux au contact alimentaire	557V2
produits diététiques et de régime	524V4
produits d'origine animale, définition	180V2
produits laitiers et à base de colostrum, hygiène	186V2, 202V2
produits laitiers, définition	51V4, 180V2
produits laitiers, généralités	1V4
produits non transformés, définition	147V2
produits pays	23V3
produits phytopharmaceutiques (résidus de pesticides)	607V2
produits transformés, définition	147V2
programme national nutrition santé	214V1, 223V1
protection des intérêts des consommateurs	60V2
protection des signes d'identification de la qualité et de l'origine	45V3
protéines de lait, utilisées en fromagerie	326V4
protéines hydrolysées dans les laits pour bébés	623V4
publication des jugements	95V1
publicité	49V1
publicité concernant les préparations pour nourrissons	592V4
publicité des condamnations	96V1
publicité des prix à l'égard du consommateur	33V1
publicité des prix à l'égard du consommateur, sur les denrées alimentaires sous label	236V3
publicité des prix diffusée à l'extérieur des lieux de vente	35V1
publicité des prix diffusée à l'extérieur des lieux de vente, mention de l'origine des produits	37V1
publicité des produits alimentaires diététiques présentés comme bénéfiques pour la santé	572V4
publicité et communication commerciale, règles communautaires	77V1
publicité promotionnelle des fromages, mentions obligatoires	39V1
pur beurre (alors qu'il y a emploi d'huiles minérales ou végétales)	491V4
pur chèvre	337V4

Q

"qualificatifs pouvant accompagner la dénomination ""fromage""	274V4
quantité des ingrédients, indication dans l'étiquetage	113V1 à 123V1
quantité gratuite, double étiquetage des produits	38V1
quantité nette	124V1
quantité nette égoutée	124V1
quantité nette normalisée, dérèglementation	517V1
quantité nette, taille des caractères	505V1
quotas laitiers	187V4

R

R CE 1234/2007, protection des dénominations laitières	1V4
R CE 2073/2005	261V2
R CE 2076/2005	313V2
R CE 834/2007 (production biologique)	73V3, 97V3
R CE 853/2004	165V2
R CE 854/2004	189V2
R CE 882/2004	204V2
R CE 889/2008 (application du R CE production BIO)	101V3
R CE laits et produits laitiers, abrogés par R CE unique	45V4
raclette	280V4
rappel des denrées alimentaires	93V2, 111V2
rayonnement ionisant (définition selon R CE BIO)	79V3
reblochon ou Reblochon de Savoie	513V3
recherches et constatation, code de la consommation	90V1
récidive légale	87V1
reconnaissance des organisations interprofessionnelles	2V3
réduit en (nom du nutriment)	193V1
"référence à ""AB"" dans étiquetage d'une AOC"	591V3
référence à la production biologique	88V3
référence à la production biologique dans aliments pour nourrissons	213V3
référence au yaourt	378V4
référence aux beurres sur les denrées	489V4
régimes	524V4
registre AOP/IGP	596V3
règles techniques, normalisation	572V1
régliste, ingrédient à déclarer	109V1, 143V1
régulateur d'acidité en fromagerie	476V1
remballe des fromages à la coupe	334V4
remplacement logo INAO par logo AOP	590V3
répartition et gestion des quotas	24V4
répertoire thématique paquet hygiène	323V2
résidus bactériostatiques, antibiotiques ou antifongiques dans les laits	223V4, 245V4
résidus de pesticides	581V2
résidus de pesticides, définition	589V2
résines échangeuses d'ions	481V1
respect des critères microbiologiques	267V2
responsabilités des opérateurs	64V2, 86V2, 105V2
retrait de la consommation des produits contaminés par résidus de pesticides	606V2
retrait, rappel et notification par les exploitants	93V2, 111V2
retraitement des laits en poudre à DLUO dépassée	147V4
riche en (nom des vitamines) et/ou en (nom des minéraux)	192V1
riche en fibres	192V1
riche en protéines	192V1
rigotte de Condrieu	519V3
risque, définition	58V2
rocamadour	531V3
roquefort	536V3

S

sain, dans l'étiquetage	354V4
sainte-maure	281V4
sainte-Maure de Touraine	553V3
saint-félicien	279V4
saint-Félicien, sous label	220V3
saint-florentin	279V4
saint-marcelin	279V4
saint-Nectaire	546V3
saint-paulin	281V4
saisie des produits	91V1
salers	558V3
sans apport énergétique	190V1
sans conservateur, sur l'étiquetage	167V1
sans graisses saturées	191V1
sans lactose, sur un fromage	354V4
sans matières grasses	191V1
sans produit chimique, emploi de la mention	150V1
sans sodium ou sans sel	192V1
sans sucre ajouté (mention)	191V1, 571V4
sans sucres	191V1
saucés à base de yaourt	377V4
"secret de fabrication, "KNOW-HOM""	568V1
sécurité alimentaire	4V2, 61V2
sécurité des denrées alimentaires	266V2, 271V2, 285V2
sécurité des produits et des services	100V1
selles-sur-Cher	566V3
"signe "e", métrologie"	499V1, 502V1, 503V1, 506V1
"signe "e", produit importé d'un Etat membre"	521V1
signes de qualité	3V3
signes d'identification de la qualité et de l'origine	29V3
signes officiels de qualité et marques	565V1
silice greffée pour extraction des protéines de lactosérum	482V1
situation d'urgence	78V2
smetana	51V4
sorbets	505V4
source de (nom des vitamines) et/ou (nom des minéraux)	192V1
source de fibres	192V1
source de protéines	192V1
spécialité fromagère	271V4, 339V4
spécialité fromagère fondue	272V4
spécialité traditionnelle garantie	12V3, 277V3
spécialités laitières	464V4
stérols /stanols végétaux dans les denrées alimentaires	574V4
substance aromatisante naturelle	373V1
substances aromatisantes	373V1, 398V1
substances multifonctionnelles	386V4
succédané de lait et de produits laitiers	148V4, 173V4
sucres dans les produits laitiers	179V4
suivi, définition	219V2

support de culture des ferments	324V4
support et solvants porteur autorisés (additifs)	340V1
surgelés	483V1, 489V1
surgelés, conditionnés en emballage perforé	494V1
surgelés, contrôle des T°C, stockage, et transport	495V1
surgelés, livraison de produits à domicile	493V1
surgelés, matière première fraîche	492V1
surgelés, température d'entreposage	493V1
surveillance, définition	219V2
symbole pour matériaux prévu pour contact alimentaire	451V2
symbole pouvant accompagner les matériaux non prévu pour contact alimentaire	542V2
symbole spécialité traditionnelle garantie	295V3, 302V3
Symboles AOP/IGP	244V3, 255V3, 264V3
système d'alerte rapide	78V2
système équivalent, définition	146V2

T

teneur en M.G. des fromages, commission des communautés européennes	362V4
teneur en matière grasse	53V4
teneur en matière protéique	53V4
tome de Savoie, IGP	272V3
tome des Bauges	570V3
tome des Pyrénées, IGP	275V3
tome ou tomme	337V4
traçabilité	1V2, 88V2, 106V2, 123V2
traçabilité, définition	58V2
traitements et additifs autorisés en AOC	585V3
traitements et additions autorisés dans les fromages	272V4, 325V4
transaction en matière de contravention	96V1
transformation, définition	147V2
transformation, définition R CE 178/2002	58V2
transport, hygiène	159V2, 414V2
très pauvre en sodium ou en sel	192V1
trois quarts beurre	57V4, 449V4, 452V4
trois quarts margarine	57V4
trois quarts matière grasse composée	58V4
tromperie	86V1

U

UHT	87V4
urgence en matière alimentaire	78V2
utilisation de paillons en fromagerie	330V4
utilisation du beurre et de la crème	80V4
utilisation d'une AOC dans un produit transformé	605V3

V

Vacherin du Haut Doubs	468V3
valençay	581V3
valeur caloriques	275V1
valeur énergétique réduite	190V1

valorisation des produits agricoles	3V3
vanille	404V1
vanille Bourbon	404V1
vente en magasin automobile	431V2
vente par correspondance, contenu des publicités	110V1
ventes à distance	51V1
ventes avec primes	57V1
ventes directes	57V1
vérification, définition	219V2
véritable	168V1
vernis au contact alimentaire	550V2
verre au contact	484V2
vétérinaire agréé, définition paquet hygiène	193V2
vétérinaire officiel, définition paquet hygiène	193V2
villi/fil	51V4
vitamines et minéraux, registre communautaire	237V1
vitamines, adjonction aux denrées alimentaires	227V1, 250V1
vitrocéramique au contact	484V2
yaourts	365V4, 388V4
yoghourt	51V4

Z

zinc au contact alimentaire	525V2
-----------------------------------	-------