

SECTION IIIDispositions internationales Commerce extérieur

SOUS-SECTION I

Convention de Stresa

370-300 Compatibilité avec le droit communautaire

La Convention de Stresa a été conclue antérieurement à l'entrée en vigueur du Traité instituant la GEE. Parmi les États membres actuels, seuls le Danemark, la France, l'Italie et les Pays-Bas sont parties à cette Convention.

Dès lors que les droits des États tiers ne sont pas en cause, un État membre ne saurait invoquer les dispositions d'une telle Convention antérieure en vue de justifier des restrictions de la commercialisation des produits provenant d'un autre État membre, lorsqu'une telle commercialisation est licite en vertu de la libre circulation des marchandises prévue par le Traité (CJCE, 22 sept. 1988, aff. 286/86).

La Cour de justice des Communautés Européennes a jugé que l'obligation d'une teneur minimale en matière grasse résultant de la Convention de Stresa était incompatible avec le principe de libre circulation des marchandises dans la Communauté.

En l'absence d'une réglementation commune de la commercialisation de ces produits, les articles 30 et suivants du Traité de Rome s'opposent à ce qu'une réglementation nationale soumette l'utilisation d'une dénomination d'un type de fromages au respect d'une teneur minimale en matières grasses par des fromages de même type qui sont :

- importés d'un autre État membre où ils sont légalement fabriqués et commercialisés sous cette même dénomination ;
- présentés avec un étiquetage adéquat assurant l'information du consommateur.

Le problème pourrait se poser de savoir si la même règle doit être appliquée lorsqu'un produit présenté sous une même dénomination s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou de sa fabrication, qu'il ne saurait être considéré comme relevant de la même catégorie. Les principes dégagés dans l'arrêt de la Cour tendant à assurer la libre circulation intracommunautaire des fromages sont applicables à tous les produits

de l'espèce en provenance des États membres de la Communauté.

En cas de présence sur le marché de fromages dont la teneur minimale en matières grasses est inférieure à celle retenue en France pour les fromages relevant de la même dénomination, l'Administration vérifie s'ils sont légalement fabriqués et commercialisés dans le pays d'origine et apprécie si leur teneur différente en matière grasse est de nature à leur faire perdre le bénéfice de la dénomination en cause (NS DGCCRF n° 5630, 13 août 1990 et NS DGCCRF n° 5727, 30 mai 1991).

§ 1 Définitions et caractéristiques

370 - 305 Fromage

Le mot fromage est réservé au produit, fermenté ou non, obtenu par égouttage après coagulation du lait, de la crème, du lait partiellement ou totalement écrémé, ou de leur mélange, ainsi qu'au produit obtenu par concentration partielle du lactosérum ou du babeurre, à l'exclusion, dans tous les cas, de toute addition de matière grasse étrangère au lait (D. n° 52-663, 6 juin 1952, art. 2, al. IC).

370-306 Fromages fondus

Le mot fromage, de même que toute appellation d'origine ou dénomination de fromage employée pour désigner le produit de la fonte du fromage, doivent être accompagnés du qualificatif fondu.

L'expression Fromage fondu est réservée au produit de la fonte d'un fromage ou d'un mélange de fromages avec addition éventuelle d'autres produits laitiers, y compris lait en poudre, caséine ou concentré de petit-lait avec ou sans adjonction de sels minéraux, épices et aromates ou encore, lorsqu'elle est autorisée par la législation nationale, avec adjonction éventuelle de vitamines ; enfin, peuvent être ajoutés des sels dissolvants et émulsionnants, dans une proportion ne pouvant dépasser 3 % du poids total.

L'adjonction de jambon maigre au fromage fondu est autorisée, à condition que le fromage soit clairement dénommé Fromage fondu au jambon.

Les fromages fondus ne doivent pas présenter les formes, et en même temps, les caractéristiques des fromages visés par la présente convention ; cette réserve ne s'applique

pas à la forme rectangulaire qui peut être donnée aux fromages fondus qui ne présentent pas les caractéristiques des fromages naturels (Cony. Stresa, 1^{er} juin 1951, art. 7, al. 1 Cr, 2, 3 et 6).

§ 2 Dénominations et caractéristiques

370-310 Catégories de fromages

En application de cette Convention, ratifiée par la France le 19 mai 1952 et entrée en vigueur le 12 juillet 1953, les fromages français et étrangers sont classés en deux catégories : annexe A et annexe B.

370-311 Fromages à appellation d'origine

Les appellations d'origine qui font l'objet d'une réglementation nationale de la part des Pouvoirs publics réservant leur emploi, sur le territoire d'une partie contractante, aux fromages fabriqués ou affinés dans les régions traditionnelles, en vertu d'usages locaux, loyaux et constants, sont énumérés, par pays ci-dessous ; elles sont réservées à titre exclusif à ces fromages, employées seules ou accompagnées, soit d'un qualificatif, soit même d'un correctif tel que type, genre, façon ou autre (Cony. Stresa, 1^{er} juin 1951, art. 3) :

- roquefort (France) ;
- pecorino romano (Italie) ;
- gorgonzola (Italie) ;
- parmigiano reggiano (Italie) (Cony. Stresa, juin 1951, Annexe A).

370-312 Fromages définis

Les dénominations qui font l'objet d'une réglementation nationale de la part des Pouvoirs publics sur le territoire de la partie contractante les ayant utilisées la première et dont l'emploi est réservé pour des fromages de caractéristiques définies, sont énumérées par pays ci-dessous (Cony. Stresa, art. 4, al. 1e5).

Les dénominations de fromages portées ci-dessous peuvent être employées par les autres parties contractantes pour désigner exclusivement des fromages fabriqués sur leur territoire et répondant aux caractéristiques définies, à condition que la dénomination soit accompagnée de l'indication du pays de fabrication, en caractères identiques dans leurs types, dimensions et couleurs, à ceux utilisés pour la dénomination (Cony. Stresa, art. 4, al. 3) :

- camembert (France) ;
- brie (France) ;
- saint-paulin (France) ;
- provolone (Italie) ;
- caciocavallo (Italie) ;

- emmenthal (Suisse) ;
 - sbrinz (Suisse) ;
 - danbo (Danemark) ;
 - fontina (Italie) ;
 - fiore sardo (Italie) ;
 - asiago (Italie) ;
 - sveciaost (Suède) ;
 - herrgardsost (Suède) ;
 - pinzgauer Berkaese (Autriche) ;
 - gouda (Pays-Bas) ;
 - mycelle (Danemark) ;
 - gruyère (Suisse et France) ;
 - gudbrandsdalsost (Norvège) ;
 - noekelost (Norvège) ;
 - samsøe (Danemark) ;
 - danablu (Danemark) ;
 - marmora (Danemark) ;
 - maribo (Danemark) ;
 - edam (Pays-Bas) ;
 - fromage de Leyde (Pays-Bas) ;
 - fromage de Frise (Pays-Bas) ;
 - fynbo (Danemark) ;
 - elbo (Danemark) ;
 - tybo (Danemark) ;
 - havarti (Danemark) ;
 - adelost (Suède) (Noblecheese) ;
 - esrom (Danemark) ;
- (Cony. Stresa, Annexe B).

La liste et la teneur en matière grasse des fromages définis sont les suivantes :

Liste et teneur en matière grasse des fromages définis

Nom du fromage	Pays déposant	Teneur minimale en matière grasse (en %)
Asiago	Italie	30
Caciocavallo	Italie	44
Provolone	Italie	44
More Sardo	Italie	40
Samsoe	Danemark	30 (1) ou 45 (1) (2)
Danbo	Danemark	20(1) ou 30(1) ou 45(1) (2)
Maribo	Danemark	20 (1) ou 30(1) ou 45(1) (2)
Havarti	Danemark	30(1) ou 45(1) (2)

Danablu	Danemark	50
Fibo	Danemark	20(1) ou 30(1) ou 40(1) (2) ou 45(1) (2)
Fynbo	Danemark	30(1) ou 40(1) ou 45(1) (2)
Tybo	Danemark	20(1) ou 30(1) ou 40(1) (2) ou 45(1) (2)
Esrom	Danemark	45
Emmental	France	45
Sbrinz	Suisse	45
Saint-Paulin	France	40
Fromage dc Frise	Pays-Bas	20 ou 40
Edam	Pays-Bas	40
Gruyère	France et Suisse	45
Fontina	Danemark	45
Mycella	Danemark	50
Camembert	France	40
Brie	France	40
Gouda	Pays-Bas	48 (3) et 46 (4)

(1) Sur le marché intérieur.

(2) Pour l'exportation.

(3) Pour les fromages fabriqués en laiterie.

(4) Pour les fromages fermiers garantis fabriqués avec du lait entier.

(Cony. Stresa, 1^{er} juin 1951, Annexe).

§ 3 Protection de dénominations étrangères en France

370-315 Fromages italiens

En application de la Convention franco-italienne, certains fromages italiens sont protégés en France.

En conséquence, l'utilisation, dans l'exercice du commerce, de l'une des dénominations dont la liste est donnée ci-après, est réservée au fromage italien bénéficiant de cette appellation d'origine.

Cette disposition s'applique même lorsque les dénominations figurant sur cette liste sont utilisées soit en traduction, soit avec l'indication de la provenance véritable, soit avec l'adjonction de termes tels que genre, type, façon, imitation ou similaires (Cony., art. 5).

La liste des appellations d'origine italienne et des dénominations des fromages qui sont protégés en France est la suivante :

- parmigiano reggiano (1) ;
- grana padano ;
- grana ;

- fontina ;
- fontal ;
- asiago ;
- montasio ;
- taleggio ;
- italico ;
- caciocavallo ;
- pecorino canestrato-siciliano ;
- pecorino di Moliterno ;
- fiore sarde ;
- mozzarella ;
- scamorza ;
- crescenza ;
- pannerone provola ;
- pressato ;
- bra ;
- toma (2) ;
- bitto ; - provolone ;
- robbiola ;
- robiola ;
- stracchino ;
- mascherpone ;
- pecorino romano ;
- robiolina ;
- canestrato pugliese ;
- cotroneuse ;
- provatura ;
- quartirolo ;
- ragusano.

(1) et aussi: Parmesan

(2) mais non: Tome

Le produit commercialisé en Italie sous la dénomination « Parmesan » est un fromage râpé obtenu par mélange, le plus souvent, de fromages durs qui ne proviennent pas obligatoirement des régions de production du « Parmigiano Reggiano » et du « Grana Padano ». Ce terme doit être considéré comme une dénomination générique.

En conséquence, il n'y a pas lieu de s'opposer à son utilisation pour désigner du fromage râpé obtenu à partir de fromage dur tel que le grana

ou d'un mélange de fromages durs (BID 1995, n°3, p. 9, n°95-082).

370-316 Fromages hollandais

En vertu du traité de commerce et de navigation conclu entre le Royaume des Pays-Bas et la République Française le 28 mai 1935, est notamment interdit l'emploi des marques, noms, inscriptions ou signes quelconques comportant de fausses appellations d'origine.

L'interdiction de se servir d'une appellation d'origine pour désigner les produits autres que ceux qui y ont réellement droit subsiste, alors même que la véritable origine des produits serait mentionnée ou que les appellations fausses seraient accompagnées de certains correctifs tels que « genre », « type », « façon », « rival », etc., ou d'une autre indication spécifique ou autre (D. 29 mai 1935).

Le Gouvernement hollandais a notifié au Gouvernement français son appellation Fromage de Hollande en vue d'une protection efficace.

La protection dont il s'agit n'interdit pas de fabriquer et de mettre en vente des fromages du même genre que celui des fromages de Hollande, mais elle ne permet pas de vendre ou de mettre en vente des fromages sous l'appellation Fromage de Hollande ou une dénomination rappelant celle de cette appellation (Circ. 1^{er} août 1937).

SOUS-SECTION II

Commerce extérieur

§ 1 Importation

370-325 Caractéristiques exigées

Il est interdit d'importer en France des fromages étrangers d'une teneur en matière grasse inférieure à 40 % (L. 2 juill. 1935, art. 12).

Il y a lieu de ne pas appliquer lors du contrôle à l'importation des fromages provenant des pays membres de la CEE ou des pays tiers, les dispositions précitées imposant un minimum de matière grasse, qui peuvent être considérées comme restrictives ou discriminatoires vis-à-vis des productions étrangères (Circ. 18 mars 1965).

Il est incompatible avec l'article 30 du Traité instituant la CEE et les objectifs d'un marché commun d'étendre l'application de règles nationales subordonnant l'utilisation d'une dénomination de fromage au respect d'une teneur traditionnelle minimale en matière grasse aux fromages importés du même type lorsque ceux-ci ont été légalement fabriqués et commercialisés dans un autre État membre sous la même dénomination générique mais avec une teneur minimale différente en matières grasses. L'État

membre d'importation ne saurait faire obstacle à l'importation et à la commercialisation de tels fromages, si l'information du consommateur est assurée (CJCE, 22 sept. 1988, aff. 286/86).

Les dispositions des articles 30 et 36 du traité de Rome doivent être interprétées en ce sens qu'elles s'opposent à ce que, sous réserve des règles particulières qui peuvent être applicables aux fromages bénéficiant d'une protection spéciale telle que celle qui peut s'attacher à une appellation d'origine ou à une indication de provenance, un État membre applique une réglementation nationale exigeant le respect d'une teneur minimale en matières grasses, à la généralité des fromages importés d'un autre État membre, lorsque ces fromages sont légalement produits et commercialisés dans ce dernier État et qu'une information convenable des consommateurs est assurée (CJCE, 11 oct. 1990, aff. C-196/89 et aff. C-210/89).

370-330 Fromages découpés et préemballés

Les fromages importés qui, après leur entrée en France, sont découpés en tranches ou morceaux et préemballés, sont soumis à l'ensemble des dispositions fixées (voir 370-150).

Les fromages importés déjà découpés et préemballés lors de leur entrée en France sont soumis aux dispositions d'étiquetage, sauf en ce qui concerne le numéro d'immatriculation (voir 370-200), ainsi qu'à celles relatives aux conditions de conservation et de transport jusqu'à la vente au détail (voir 370-161 ; D. n°70-559, 23 juin 1970, art. 9).

§ 2 Exportation

370-350 Étiquetage

Les fromages destinés à l'exportation doivent porter les mentions ci-après :

- l'indication du pays de fabrication ;
- le pourcentage minimum de matière grasse sur sec, n'étant entendu que pour les fromages contenant au moins 45 % de matière grasse sur sec, l'indication du pourcentage pourra être remplacée par la mention gras.

Pour les fromages vendus emballés, ces mentions, lorsqu'elles ne peuvent être apposées sur le fromage même, le seront sur l'emballage du fromage dans l'état où celui-ci est présenté au consommateur.

En outre, les documents se rapportant aux fromages doivent porter la dénomination du fromage.

Les mentions devant figurer sur l'emballage des fromages fondus, outre celles prévues ci-dessus, sont la date de fabrication (sous forme de code ou non) et l'indication du poids net minimum du fromage départ usine sans aucun emballage.

Sur les emballages contenant plusieurs petites unités ou portions, le poids total et les autres mentions requises peuvent être apposées sur ces emballages seulement (Cony. Stresa, 1 juin 1951, art. 6 et 8).

Annexe 2 : information sur l'emballage

Pizza géante : tomates, viande de bœuf hachée, fromage Gorgonzola

Cette savoureuse pizza familiale est garnie d'une sauce cuisinée à la tomate, à la viande de bœuf et aux oignons et parsemée de fromage Gorgonzola.

Réchauffage : 14 minutes au four à 210°C (thermostat 7) sans décongélation.

Ingrédients :

- Garniture : 50 % : sauce tomates, viande de bœuf, oignons, olives, fromage Gorgonzola, herbes aromatiques, sel ;
- Pâte : 50 % : farine de blé, eau, levure, sel, huile de colza non hydrogénée, sucre.

À consommer de préférence avant : 12 / 2006

Informations nutritionnelles moyennes pour 600 g :

- Valeur énergétique	5096 kJ 1219 kcal
- Protéines	51,6 g
- Glucides	161,4 g
- Lipides	40,8 g
- Teneur en sodium	2,6 g

Lot n° : 53150 W

Produit fabriqué en France

Conservation :

- 24 heures dans un réfrigérateur
- 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- plusieurs mois à - 18°C

Estampille sanitaire