

# Aide pour l'étiquetage des fromages au lait cru pré-emballés

(emballage individuel des fromages sous papier ou plastique)

Préciser l'espèce animale si différente de la vache. (En cas de lait de mélange, indiquer « lait de mélange » et préciser les espèces dans l'ordre décroissant)

Si celui-ci est produit avec le lait de sa propre exploitation

Dénomination de vente (AOP, etc...)

**FROMAGE DE CHÈVRE FERMIER**

Au lait cru entier

Traitement thermique (cru, pasteurisé...) et taux de matière grasse (« entier » si non standardisé en MG)

Poids net :  
Pour fromages AOP

*Ingrédients : lait cru,  
ferments lactiques, sel,  
épices du jardin  
(ciboulette, basilic)*

Poids net : xx g

Etiquette  
DDM : xx/xx/xx  
N° LOT : xx/xx/xx

Nom producteur ou exploitation  
Adresse du producteur ou exploitation  
Tel : XX XX XX XX XX

FR  
CE

Pastille CE pour les ateliers agréés. Pas d'estampille pour les ateliers ventes directe ou dérogations

Pas obligatoire si le fromage ne contient que du lait, des ferments lactiques (dont lactosérum), de la présure et du sel.

Obligatoire si :

- présence d'épices mis en avant dans la dénomination de vente
- Teneur des autres ingrédients > 2%, il faudra aussi leur composition précise si c'est un mélange d'épices + allergène (ex : « lait ») en évidence (gras ou souligné) .