

Annexe III – Classifications des produits

Le décret du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères : La dénomination «fromage» est réservée au produit fermenté ou non, obtenu à partir de matières d'origine exclusivement laitière : lait, partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse.

Les produits peuvent être classés suivant le traitement thermique subi pour le lait mis en œuvre :

- « Au lait cru » : pour les produits fabriqués à partir de lait non chauffé au-delà de 40 °C ni soumis à un traitement non thermique d'effet équivalent notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes ;
- « Au lait pasteurisé » : pour les produits préparés à partir de lait chauffé à une température d'au moins 72 °C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente ; le lait pasteurisé présente une réaction négative au test de la phosphatase
- « Au lait thermisé - température inférieure à la pasteurisation » : pour les produits préparés à partir de lait chauffé à une température supérieure à 40 °C et inférieure à 72 °C pendant au moins quinze secondes ; le lait thermisé présente une réaction positive au test de la phosphatase

Les fromages sont, généralement, classés en fonction de leur technologie et de leur croûte.

I - fromages à pâte pressée cuite : ainsi dénommés car leur caillé est chauffé à 50-55 °C.

L'affinage commence en général dans des salles froides, puis continue dans des endroits tempérés à chauds, ce qui provoque une augmentation de la fermentation. (Gruyère, Emmental, Beaufort, Comté...)

II - fromages à pâte pressée non cuite :

Le caillé est coupé en morceaux et brassé, puis pressé pour en extraire le petit-lait. Le salage se fait ensuite par immersion dans de la saumure ou par frottage. L'affinage dure en général plusieurs mois où les fromages sont régulièrement brossés, morgés et retournés. Ils sont communément appelés tommes ou fourmes. (Salers, Abondance, Raclette, Tome de Savoie, Ossau-Iraty ...)

III - fromages à pâte persillée dont la pâte contient des moisissures bleues.

La couleur de bleu à vert qui zèbre la pâte lui confère le qualificatif de persillée ; on donne également à ces fromages le nom de bleus. Cette caractéristique provient de l'ensemencement artificiel de la pâte avec des moisissures. (Roquefort, Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Fourme de Montbrison ...)

IV - fromages à pâte molle (fromages fermentés dont la pâte n'est ni cuite ni pressée) :

Deux modalités sont en usage pour faire cailler le lait en fromagerie : l'acidification et l'addition de présure ; donnant lieu à deux types de caillé, soit le caillé acide et le caillé présure. Les propriétés et le comportement de chacun d'eux diffèrent sensiblement, si bien que leurs différences sont à la base de la technologie et des caractères des divers types de fromage.

Pour la majorité des fromages, on provoque le caillage du lait par l'action conjuguée de la présure et de l'acidification.

On peut également distinguer deux types de croûte :

- 1^o à croûte fleurie (recouverte de moisissure blanche : *Penicillium candidum*) Leur croûte est blanche et duveteuse qui provient de l'ensemencement d'un mycelium au moment du salage du caillé. (Camembert, Brie, Coulommiers, Neufchâtel, Chaource, Carré de l'Est, Saint-Félicien ...)
- 2^o à croûte lavée (durant l'affinage, ils sont lavés avec de l'eau salée puis brossés) : La fabrication de ces fromages est similaire à celle des fromages à croûte fleurie : au cours de l'affinage, ils sont lavés avec de l'eau additionnée de saumure et parfois d'alcool (marc, vin, cidre ou bière). Ce faisant, le fromage acquiert une couleur particulière, le plus souvent orangée. (Munster, Maroilles, Reblochon,...)

N.B. : les fromages de chèvre sont considérés comme des fromages à pâte molle à croûte fleurie, sauf ceux qui sont déclarés « frais » ou certaines « tomes de chèvre » voisines des fromages à pâte pressée non cuite.

Les principaux fromages de chèvre sont : Rocamadour, Cabecou, Picodon, Crottin ...

V – fromage frais ou à pâte fraîche :

Les fromages frais sont des fromages à égouttage lent, n'ayant subi que la fermentation lactique et pas d'affinage. Aucune présure n'est ajoutée pour favoriser leur caillage. Ils sont égouttés, salés et moulés et doivent être consommés avant qu'ils ne développent une croûte. Ils peuvent être roulés dans des cendres ou aromatisés avec des herbes, de l'ail ou des noix pour accroître leur arôme. (Petit-Suisse, fromages blancs (en faisselle ou non) ...)

VI - Fromages de lactosérum : comme leur nom l'indique ces fromages sont élaborés à partir de lactosérum ou « petit lait » (issu de la fabrication de fromage), avec ou non une adjonction de lait. La coagulation est obtenue par un chauffage à la température d'ébullition ou proche de celle-ci. Les plus connus sont le « Brocciu » corse, la « Brousse de Rove », le serac, le greuilh...

VII - Fromages à pâte filée (obtenus par le pétrissage et l'étirement du caillé) : Mozzarella.

VIII - Fromages fondus : obtenus par la cuisson de fromages divers.

IX - Autres produits :

- La crème fraîche

La crème fraîche est le produit obtenu à la suite de l'écémage du lait.

- Les yaourts

Le yaourt ou yoghourt est un produit fermenté à base de lait dont la composition répond à une définition fixée par décret, préparé avec des laits écrémés ou non, pasteurisés ou stérilisés, éventuellement additionnés de poudre de lait etensemencés avec deux bactéries lactiques spécifiques : le *Streptococcus thermophilus* et le *Lactobacillus bulgaricus*.

Au terme de la fermentation (à 45 °C pendant environ 2 heures), le lait coagulé est devenu un yaourt contenant 100 millions de bactéries vivantes par gramme.

- Le beurre

Pour avoir le droit de s'appeler "beurre", 100 g de beurre doivent contenir : 82 g minimum de matière grasse butyrique, 2 g maximum de matière sèche non grasse et 16 g maximum d'eau.

Il existe plusieurs appellations : le beurre cru, le beurre pasteurisé, le beurre d'appellation d'origine, le beurre salé et 1/2 sel, ...

- Les desserts lactés

On distingue parmi ces desserts :

- Les laits emprésurés et aromatisés
- Les laits gélifiés aromatisés, les crèmes desserts et les flans
- Les mousses
- Les entremets et desserts cuits contenant souvent du riz, semoule etc.
- Les glaces

Ces sont des préparations comportant une grande proportion de lait ou de crème, du sucre et des parfums et arômes.

Les laits gélifiés et les crèmes desserts sont obtenus en ajoutant au lait des agents de texture autorisés (amidon de céréales, farine de graines, agar-agar, pulpes de fruits, etc.)

- Le lait cru destiné à la consommation humaine directe (non transformé) : (hors agrément)

Le règlement (CE) n°853/2004 (annexe 1, § 4.1) définit le lait cru comme le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

Ce lait n'a donc subi aucun traitement autre que la réfrigération immédiate après la traite à la ferme.

Pour être vendu, il doit répondre à des prescriptions réglementaires sur sa composition et l'état sanitaire des vaches (cf. arrêté du 13 juillet 2012)

La mention « lait cru » ou « lait cru frais » est obligatoire sur l'emballage. Sa date limite de consommation est très limitée. Il se conserve réfrigéré.

- Le lait pasteurisé

La dénomination « lait pasteurisé » est réservée au lait :

- obtenu par un traitement mettant en oeuvre un procédé de pasteurisation,
- immédiatement refroidi après pasteurisation pour être ramené, dans les meilleurs délais, à une température ne dépassant pas 6°C,
- présentant une réaction négative au test phosphatase.