

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Crème d'Isigny »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au [*Journal officiel de l'Union européenne en date du 9 octobre 2019*](#) approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Crème d'Isigny (AOP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine

« Crème d'Isigny » ou « Crème fraîche d'Isigny »

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-42** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Crème d'Isigny » par publication au [Journal officiel de l'Union européenne en date du 9 octobre 2019 du règlement d'exécution \(UE\) 2019/1683 du 2 octobre 2019](#)

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat Professionnel de Défense des Producteurs de Lait et Transformateurs de Beurre et Crème d'Isigny-sur-Mer – Baie des Veys
2, rue du docteur BOUTROIS – 14230 Isigny-sur-Mer
Tél. : (33) (0)2 31 51 33 10
Fax : (33) (0)2 31 92 33 97
Courriel : ODG.beurrecremeisigny@isysme.com

COMPOSITION : Producteurs de lait / Transformateurs

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

1) NOM DU PRODUIT

« Crème d'Isigny » ou « Crème fraîche d'Isigny »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La «Crème d'Isigny» est une crème pasteurisée douce ou maturée, d'aspect brillant, de couleur ivoire à jaune pâle et dont la teneur minimale en matière grasse doit être de 35 grammes pour 100 grammes de produit. La « Crème d'Isigny » douce est fluide avec des arômes lactés et légèrement sucrés.

La « Crème d'Isigny » maturée est ferme, elle se distingue par sa saveur fraîche, lactée et douce associée à une légère acidité.

La « Crème fraîche d'Isigny » est une « Crème d'Isigny » n'ayant subi qu'une pasteurisation et conditionnée sur le lieu de production dans un délai de 24 heures après celle-ci.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de l'appellation d'origine « Crème d'Isigny » s'étend sur les bassins laitiers de la Baie des Veys et les vallées des rivières de la Douve, de la Taute, de la Vire, de l'Aure et du Merderet, constituant un ensemble de plaines basses, en partie marécageuses et drainées par ce réseau de cinq rivières recouvrant cent soixante quinze communes, quatre-vingt treize en Cotentin (département de la Manche) et quatre-vingt deux en Bessin (département du Calvados).

La production du lait, la fabrication de la crème, son conditionnement sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Calvados

Agy, Aignerville, Arganchy, Asnières-en-Bessin, Balleroy-sur-Drôme, Barbeville, Bayeux, Bernesq, Blay, Le Breuil-en-Bessin, Bricqueville, La Cambe, Campigny, Canchy, Cardonville, Cartigny-l'Epinay, Castillon, Castilly, Colleville-sur-Mer, Colombières, Commes, Cottun, Cricqueville-en-Bessin, Crouay, Cussy, Deux-Jumeaux, Ecrammeville, Englesqueville-la-Percée, Etréham, La Folie, Formigny, Géfosse-Fontenay, Grandcamp-Maisy, Guéron, Isigny-sur-Mer, Lison, Longues-sur-Mer, Longueville, Louvières, Magny-en-Bessin, Maisons, Mandeville-en-Bessin, Le Molay-Littry, Monceaux-en-Bessin, Monfréville, Montfiquet, Mosles, Neuilly-la-Forêt, Nonant, Noron-la-Poterie, Osmanville, Les Oubeaux, Port-en-Bessin-Huppain, Ranchy, Rubercy, Russy, Sainte-Honorine-des-Pertes, Sainte-Marguerite-d'Elle, Saint-Germain-du-Pert, Saint-Laurent-sur-Mer, Saint-Loup-Hors, Saint-Marcouf, Saint-Martin-de-Blagny, Saint-Martin-des-Entrées, Saint-Paul-du-Vernay, Saint-Pierre-du-Mont, Saint-Vigor-le-Grand, Saon, Saonnet, Sommervieu, Subles, Sully, Surrain, Tour-en-Bessin, Tournières, Trévières, Le Tronquay, Trungy, Vaucelles, Vaux-sur-Aure, Vierville-sur-Mer, Vouilly.

Département de la Manche

Airel, Amigny, Appeville, Audouville-la-Hubert, Auvers, Auxais, Azeville, Baupte, Beuzeville-la-Bastille, Bloville, Boutteville, Brévands, Brucheville, Carentan-les-Marais, Carquebut, Catz, Cavigny, Cerisy-la-Forêt, Les Champs-de-Losque, , Couvains, , Le Désert, Ecausseville, , Emondeville, Eroudeville, Etienville, Feugères, Flottemanville, Fontenay-sur-Mer, , Fresville, Gonfreville, Gorges, , Graignes-Mesnil-Angot, Le Ham, , Hêmevez, Hiesville, Le Hommet-d'Arthenay, , Joganville, Liesville-sur-Douve, Marchésieux, Marigny-le-Lozon (uniquement pour le territoire de la commune de Lozon, existante jusqu'au 31 décembre 2015), La Meauffe, Méautis, Le Mesnil-Eury, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Vénéron, Le Mesnil-Vigot, Les Moitiers-en-Bauptois, Montebourg, Montmartin-en-Graignes, Montreuil-sur-Lozon, Montsenelle (uniquement pour les territoires des communes de Coigny, Saint-Jores et de Prétot-Sainte-Suzanne existantes jusqu'au 31 décembre 2015), Moon-sur-Elle, Nay, Neuville-au-Plain, Orglandes, Ozeville, Périers, Picaucourt, Le Plessis-Lastelle, Pont-Hébert, Quinéville, Raids, Rampan, Ravenoville, Remilly-sur-Lozon, Saint-André-de-Bohon, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Cyr, Sainte-Marie-du-Mont, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Floxel, Saint-Fromond, Saint-Georges-Montcocq, Saint-Germain-de-Varreville, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Hilaire-Petitville, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Jean-de-Savigny, Saint-Marcouf-de-l'Isle, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Martin-de-Varreville, Saint-Pellerin, Saint-Sébastien-de-Raids, Sébeville, Sortosville, Terre-et-Marais, Thereval, Tribéhou, Turqueville, Urville, Les Veys, Vierville, Villiers-Fossard,

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production du lait, la transformation, ou le conditionnement de la « Crème d'Isigny » est tenu de déposer une déclaration d'identification comportant l'identité du demandeur et décrivant son outil de production. Cette déclaration doit être conforme au modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, elle est réceptionnée et enregistrée par le groupement qui doit la conserver aussi longtemps que l'opérateur est en activité.

4.2. Autres obligations déclaratives

Chaque année, les enregistrements suivants sont arrêtés au 31 décembre : quantités de lait et de crème achetées, quantités de crème fabriquées, quantités de crème commercialisées. Leur synthèse est transmise par les entreprises au groupement avant le 31 janvier de l'année suivante à l'aide de formulaire approuvé par le directeur de l'INAO.

Interruption temporaire de production :

- **Déclaration préalable de non intention de production**

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Crème d'Isigny », si celle-ci doit excéder 6 mois, qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum une semaine avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Crème d'Isigny ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

- **Déclaration préalable de reprise de la production**

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur ayant auparavant fait une déclaration de non intention de production effectue une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'appellation d'origine « Crème d'Isigny » et l'adresse au groupement au minimum 15 jours avant la date de reprise de la production. Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

4.3. Tenue de registres

Les éleveurs tiennent à disposition de l'organisme de contrôle un ou des documents mentionnant notamment :

- l'inventaire annuel du troupeau, ainsi que les passeports bovins,
- la liste des surfaces réellement utilisées par le troupeau,
- les durées de pâturage avec précision des dates annuelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation,
- les conditions d'alimentation : rations saisonnières du troupeau,
- les factures mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés,

Les fabricants de crème bénéficiant de l'appellation d'origine doivent tenir quotidiennement à jour, par produit, des états ou des registres indiquant séparément :

- Les quantités de lait collectées ou achetées en provenance de l'aire géographique délimitée, producteur par producteur, et destinées à la fabrication de crèmes sous appellation d'origine
- Les quantités de crème fabriquées sous appellation d'origine ;
- Les quantités de crème sous appellation d'origine achetées et l'indication de leur provenance;
- Les quantités de crème déclassées ;
- Les quantités de crème sorties de l'atelier sous appellation d'origine ;

Les registres et les éléments transmis au groupement doivent être respectivement conservés au moins 5 ans et leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

4.4. Contrôle des produits

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytiques et organoleptiques spécifiques à chaque type de crème réalisés de manière inopinée et par sondage sur les produits conditionnés prêts à la vente.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Conduite du troupeau

On entend par troupeau au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation et des vaches taries.

Le pâturage du troupeau doit se dérouler sur une période minimale de 7 mois.

La surface fourragère principale de chaque exploitation doit comporter au moins 50% d'herbe.

Les vaches en lactation disposent chacune d'au moins 35 ares de prairies (naturelles, temporaires ou annuelles) dont au moins 20 ares pâturés ou au moins 10 ares pâturés complétés d'un affouragement en herbe.

5.2. Race

Chez le fabricant, le lait de chaque collecte servant à fabriquer la « Crème d'Isigny » provient d'un troupeau global constitué d'au moins 30 % de vaches laitières de race normande.

La collecte est définie comme l'ensemble du lait collecté et mis en œuvre par un fabricant sur une période de 48h.

5.3. Alimentation du troupeau

La ration de base du troupeau provient à hauteur de 80%, exprimée en matière sèche, de l'aire géographique. Elle est constituée par les fourrages suivants sous forme fraîche ou conservée : herbe, maïs, céréales ou protéagineux immatures (plante entière), paille, luzerne ainsi que par la betterave fourragère, les légumes racine et la pulpe de betterave déshydratée.

L'herbe sous forme fraîche ou conservée constitue au moins 40 % de la ration fourragère exprimée en matière sèche, en moyenne durant les 7 mois minimum de pâturage. Dans la ration fourragère quotidienne, sa proportion ne doit pas être inférieure à 20 % exprimée en matière sèche durant le reste de l'année.

L'apport en aliments complémentaires est limité à 1800 kg exprimée en matière sèche par vache du troupeau et par année civile.

Sont interdits dans la ration de base ainsi que pour les aliments complémentaires : le chou, le navet, la navette et le colza distribué vert.

Les matières premières suivantes sont interdites dans les aliments complémentaires, selon la classification de l'annexe C du règlement UE n° 68/2013 relatif aux aliments pour animaux :

- Huiles en l'état ou leur isomère, (classe 2.20.1) de palme, d'arachide, de tournesol et d'olive
- Produits laitiers et produits dérivés (classe 8)
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés (classe 9)
- Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés (classe 10) à l'exception de l'huile de foie de morue.
- Composants Divers (classe 13) à l'exception des mélasses de glucose.

Enfin sont interdits l'urée et ses dérivés, en tant qu'additifs nutritionnels définis à l'annexe 1 du règlement CE n°1831/2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation animale.

5.4. Collecte et réception du lait

La collecte a lieu toutes les 48h maximum après la traite la plus ancienne. Le lait collecté dans les exploitations est déposé directement à l'atelier d'écémage sans transbordement. A réception, l'acidité du lait cru est comprise entre 14 et 16° Dornic, soit entre pH 6,6 et pH 6,85.

5.5. Elaboration et conditionnement

La crème légère, la crème crue, la crème stérilisée et la crème stérilisée à ultra haute température (UHT) ne peuvent pas bénéficier de l'appellation d'origine.

5.5.1. Ecrémage et pasteurisation

Le temps d'attente du lait avant écrémage est au maximum de 48 heures après réception. Avant écrémage, le lait entier collecté peut subir une première étape de pré-pasteurisation à 74°C. Après l'écémage, la crème subit une pasteurisation à une température comprise entre 86 et 95°C pendant 30 à 180 secondes.

Ce dernier traitement est effectué dans un délai de 36 heures au maximum après la fin de l'écémage du lait pour obtenir la « Crème d'Isigny » douce.

L'utilisation de crème de lactosérum, de babeurre, de crème reconstituée, de crème congelée ou surgelée, de matières colorantes ou anti-oxygènes, de substances désacidifiantes destinées à faire abaisser l'acidité du lait ou de la crème, d'additif, d'auxiliaires technologiques, ou de tout autre ingrédient en dehors des ferments lactiques, est interdite dans la production de « Crème d'Isigny » douce.

5.5.2. Ensemencement et maturation

Pour l'élaboration de la « Crème d'Isigny » maturée, la « Crème d'Isigny » douce est portée à une température comprise entre 12 et 23°C pour êtreensemencée.

L'ensemencement de la « Crème d'Isigny » douce est réalisé au plus tard 72 heures après la fin de l'écémage et au plus tard 96 heures après la réception du lait.

La maturation se déroule sur une durée de 12 heures minimum et à une température comprise entre 12 et 23°C.

5.5.3. Conditionnement

Le conditionnement de la « Crème d'Isigny » est effectué dans des récipients d'une capacité maximale de 1000 litres. La « Crème d'Isigny » douce peut être transportée par citerne d'un atelier à l'autre au sein de l'aire géographique et uniquement en vue de sa transformation en « Crème d'Isigny » maturée ou en « Beurre d'Isigny ».

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique de production de la « Crème d'Isigny » forme un croissant constitué de terrain sédimentaire, d'altitude basse (<50m). Cet espace, appelé Col du Cotentin, forme une unité géologique remarquable façonnée par de multiples transgressions et régressions marines. On y distingue le « Bas Pays » formé par les grands marais littoraux et alluviaux asséchés mais inondables, du « Haut Pays » bocager formé de plateau et d'îlots calcaires et de basses collines argileuses et caillouteuses à l'est. Une des caractéristiques principales du sol vient de l'importance des alluvions marines (tangues) et fluviales principalement localisées dans la Baie des Veys et dans les vallées des rivières qui s'y jettent.

Le climat du Col du Cotentin, avec des précipitations d'environ 800 mm et plus de 170 jours de pluie bien répartis sur l'année, des températures estivales fraîches et des hivers peu rigoureux, des amplitudes thermiques faibles qu'à Saint-Lô ou à Caen, est qualifié de climat océanique tempéré. Ce climat humide, brumeux et doux est homogène du fait de l'absence de relief. L'influence océanique se traduit aussi par l'importance des vapeurs salines de la mer qui baignent les herbages.

6.1.2. Facteurs humains

Le Col du Cotentin est l'un des pôles herbagers normands qui préexistait à la vague de conversion des labours en prairies de la Normandie commencée en 1800. Les éleveurs ont fait de la région d'Isigny un cru herbager prestigieux qualifié « d'opulentes pâtures, véritables fontaines de crème et de beurre » en 1874 par l'Association Normande.

Dès le milieu du XIX^{ème}, les éleveurs du Cotentin défendent la pureté de la race Cotentine qui deviendra la principale souche de la race Normande, principalement en raison des aptitudes laitières de cette race locale. Mais ce statut de « berceau de la race » pénalise les éleveurs locaux qui tardent à bénéficier des progrès de l'insémination artificielle et se retournent vers la productive et homogène Prim'Holstein.

A la valorisation de l'herbe par le troupeau laitier, la population du Col du Cotentin a très vite associé la valorisation du lait par l'élaboration et la commercialisation de la crème.

Aujourd'hui, les prairies sont à la base de l'alimentation des vaches laitières qui en pâturent l'herbe pendant au moins sept mois, et peuvent en consommer sous une forme apportée le reste de l'année. L'attachement des producteurs à la race normande, excellente beurrière, grâce à un lait riche en matières grasses aussi bien qu'en protéines, permet son maintien dans l'aire géographique dans une proportion significative. Les fabricants mettent en œuvre des savoir-faire relatifs notamment à la maturation biologique de la crème.

6.2. Spécificité du produit

La « Crème d'Isigny » est onctueuse et sans grumeaux, fluide pour la crème douce, ferme pour la crème maturée. Elle présente une teneur minimale en matière grasse d'au moins 35 grammes pour 100 grammes de produit et une teneur importante en iode et en oligo-éléments. De couleur ivoire à jaune

pâle et d'aspect brillant elle développe une odeur fine, parfaitement perceptible, dominée par le lait. Elle est fluide en bouche, de saveur fraîche, agréable et douce avec une perception acide pour la crème maturée.

6.3. Lien causal

La situation géographique (proximité de la mer) et morphologique (absence de relief) de l'aire géographique explique la répartition régulière des pluies dans l'année et une clémence des températures, même en hiver. Ces éléments sont favorables à la pousse de l'herbe tout au long de l'année ainsi qu'à la longue période de pâturage des animaux. Les sols de nature argilo-calcaire, sédimentaire marine récente, dotés d'une bonne richesse minérale, engendrent une grande richesse de ces herbages tandis que les limons qui coiffent le « Haut-Pays » constituent un remarquable régulateur hydrique favorable à une pousse régulière de l'herbe.

La qualité de la matière grasse du lait de l'aire géographique est obtenue par la combinaison d'apport d'herbe, qui procure les qualités organoleptiques propres à l'appellation et l'onctuosité attendue, avec l'apport d'autres types de fourrages plus énergétiques, qui favorisent la production de globules gras de grande taille permettant de fixer les composés aromatiques du lait apportés par l'herbe.

La « Crème d'Isigny » est donc caractérisée par l'utilisation optimale de l'herbe de l'aire avec une période longue de pâturage pour le troupeau laitier et avec une distribution de fourrage conservé en période hivernale associée à l'apport d'autres types de fourrages. En effet le transport de fourrages du Bas-Pays vers le Haut-Pays et leur conservation est une pratique traditionnelle en raison de la géographie des fermes généralement situées sur le Haut-Pays, mais disposant également de pâturages dans le Bas-Pays.

Cette alimentation du cheptel, partiellement de race Normande, est à l'origine d'un lait de qualité dont la matière grasse confère au produit son excellente texture onctueuse.

Le maintien d'usages crémiers traditionnels qui imposent l'ensemencement et la seule maturation biologique mais excluent par exemple l'utilisation de crème reconstituée, de substances désacidifiantes ou tout autre ingrédient ou additif participe fortement à maintenir et exprimer les caractères spécifiques de la matière première issue des troupeaux laitiers.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de

certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque emballage de « Crème d'Isigny » ou « Crème fraîche d'Isigny » AOP commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Une vignette portant les mots « « Crème d'Isigny ou « Crème fraîche d'Isigny » – Appellation d'Origine Protégée » doit être collée ou reproduite sur les emballages ou les récipients sous la responsabilité de l'opérateur.

Le symbole « AOP » de l'Union européenne et la vignette figurent l'un à côté de l'autre ou l'un au-dessus de l'autre, non séparés par d'autre mention. La dimension minimale de l'appellation d'origine ne s'applique pas à la vignette dès lors que cette appellation est déjà présente par ailleurs sur l'étiquetage.

L'étiquetage comporte notamment l'indication de la teneur en matière grasse pour 100 grammes de produit.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Aire géographique	Localisation de la production du lait, transformation et conditionnement	Etre producteur de lait, transformateur ou conditionneur dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et/ou visuel
Production laitière	Proportion minimale de vaches de race normande dans la collecte	30%	Examen documentaire.
	Pâturage des vaches laitières	Au minimum 7 mois de pâturage	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Proportion d'herbe dans la ration	L'herbe représente 40% de la ration fourragère pendant la période de pâturage et 20% de la ration fourragère quotidienne le reste de l'année.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Fabrication	Réception du lait	Lait provenant d'un producteur habilité	Vérification documentaire
	Temps d'attente du lait	Ecrémage doit être réalisé au maximum 48 heures après réception.	Vérification documentaire

	Traitement thermique de la crème	Pasteurisation 36 heures maximum après la fin de l'écémage. Température de pasteurisation entre 86 et 95° pendant 30 à 180 secondes.	Vérification documentaire et/ou analytique
	Produits ou procédés interdits	Il est interdit d'utiliser : - des crèmes de lactosérum - des crèmes reconstituées - des crèmes congelées ou surgelées - des matières colorantes ou anti oxygènes - des substances désacidifiantes L'utilisation de tout ingrédient autre que les ferments lactiques est interdite	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Ensemencement et maturation	Température comprise entre 12 et 23°C pendant au moins 12 heures. Ensemencement de la crème au plus tard 72h après la fin de l'écémage et au plus tard 96h après la réception du lait	Contrôle documentaire et/ou analytique
Produit fini	Critères analytiques	Matière grasse $\geq 35\%$	Analyses physico-chimiques
	Critères organoleptiques	Conformité au barème de notation. Examen par une commission d'examen organoleptique	Examen organoleptique