

Cahier des charges de l'appellation d'origine
« Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres »
homologué par _____, [JORF du 20 novembre 2020](#)

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-48

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

1- Nom :Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou
2- Adresse : 44 rue Jean Jaurès 17700 SURGERES
Tél. : (33) (0)5 46 07 58 00
Fax : (33) (0)5 46 07 60 55
Courriel : contact@aclccp.com
3- Composition : Producteurs de lait, collecteurs de lait et transformateurs
4- Statut juridique : Syndicat professionnel

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.5 - Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

1)NOM DU PRODUIT

« Beurre Charentes-Poitou» / « Beurre des Charentes »/ « Beurre des Deux-Sèvres »

2)DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Beurre Charentes-Poitou» / « Beurre des Charentes »/ « Beurre des Deux-Sèvres », fabriqué à partir de lait de vache, présente une couleur homogène crème à jaune pâle, une odeur fine et lactique . Il est fondant en bouche et se caractérise par une texture à la fois ferme et malléable qui lui confère une excellente aptitude au feuillettage.

Le beurre peut être doux ou salé.

Le beurre présente un pH inférieur ou égal à 6.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

tre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2019.

Départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée et Vienne : toutes les communes des départements.

Département de la Dordogne :

- communes retenues en entier : Abjat-sur-Bandiat, Allemans, Augignac, Bertric-Burée, (Le) Bourdeix, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Bouteilles-Saint-Sébastien, Busserolles, Bussière-Badil, Champagne-et-Fontaine, Champniers-et-Reilhac, (La) Chapelle-Grésignac, (La) Chapelle-Montabourlet, Chassaignes, Cherval, Comberanche-et-Épeluche, Connezac, Coutures, Étouars, Gout-Rossignol, Hautefaye, Javerlhac-et-la-Chapelle-Saint-Robert, (La) Jemaye-Ponteyraud, Lusignac, Lussas-et-Nontronneau, Mareuil en Périgord, Nanteuil-Auriac-de-Bourzac, Nontron, Parcoul-Chenaud, Petit-Bersac, Piégut-Pluviers, Ribérac, (La) Rochebeaucourt-et-Argentine, (La) Roche-Chalais, Rudeau-Ladosse, Saint-Aulaye-Puymangou, Saint-Barthélemy-de-Bussière, Sainte-Croix-de-Mareuil, Saint-Estèphe, Saint-Félix-de-Bourdeilles, Saint-Front-sur-Nizonne, Saint-Martial-de-Valette, Saint-Martial-Viveyrol, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Martin-le-Pin, Saint-Méard-de-Drôme, Saint-Pardoux-de-Drôme, Saint-Paul-Lizonne, Saint Privat en Périgord, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Saint-Vincent-Jalmoutiers, Savignac-de-Nontron, Sceau-Saint-Angel, Servanches, Siorac-de-Ribérac, Soudat, Teyjat, (La) Tour-Blanche-Cercles, Vanxains, Varaignes, Vendoire, Verteillac, Villetteureix.

- commune retenue en partie : Brantôme en Périgord pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Crépin-de-Richemont.

Département de la Gironde :

- communes retenues en entier : Anglade, Braud-et-Saint-Louis, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, (Les) Églisottes-et-Chalaures, Étauliers, Eyrans, Générac, Lapouyade, Laruscade, Marcenais, Marsas, Pleine-Selve, Reignac, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Palais, Saint-Savin, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon, Tizac-de-Lapouyade, Val-de-Livenne.

Département de la Haute-Vienne :

- communes retenues en entier : Arnac-la-Poste, Azat-le-Ris, (La) Bazeuge, Chaillac-sur-Vienne, (La) Chapelle-Montbrandeix, Chéronnac, (La) Croix-sur-Gartempe, Cromac, Dinsac, (Le) Dorat, Dournazac, Gajoubert, (Les) Grands-Chézeaux, Javerdat, Jouac, Lussac-les-Églises, Mailhac-sur-Benaize, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Montrol-Sénard, Mortemart, Nouic, Oradour-Saint-Genest, Oradour-sur-Glane, Pensol, Rochechouart, Saillat-sur-Vienne, Saint-Brice-sur-Vienne, Saint-Georges-les-Landes, Saint-Junien, Saint-Martial-sur-Isop, Saint-Martin-de-Jussac, Saint-Martin-le-Mault, Saint-Mathieu, Saint-Ouen-sur-Gartempe, Saint-Sornin-la-Marche, Saint-Sulpice-les-Feuilles, Saint-Victournien, (Les) Salles-Vayres, Verneuil-Moustiers, Videix.

Département de l'Indre :

- communes retenues en entier : Bélâbre, Chalais, Ciron, Concremiers, Ingrandes, Lignac, Lureuil, Mauvières, Pouigny-Saint-Pierre, Prissac, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Tilly, Tournon-Saint-Martin.

Département d'Indre-et-Loire :

- communes retenues en entier : Abilly, Antogny-le-Tillac, Barrou, Bossay-sur-Claise, Boussay, Braslou, Braye-sous-Faye, (La) Celle-Guenand, (La) Celle-Saint-Avant, Chambon, Chaumussay, Civray-sur-Eves, Courcoué, Descartes, Draché, Faye-la-Vineuse, (Le) Grand-Pressigny, (La) Guerche, Jaulnay, Luzé, Maillé, Marcé-sur-Eves, Marcilly-sur-Vienne, Marigny-Marmande, Neuil, Neuilly-le-Brignon, Nouâtre, Noyant-de-Touraine, Paulmy, (Le) Petit-Pressigny, Ports, Pouzay, Preuilly-sur-Claise, Pussigny, Razines, Sainte-Catherine-de-Fierbois, Saint-Épain, Sainte-Maure-de-

Touraine, Sepmes, Tournon-Saint-Pierre, (La) Tour-Saint-Gelin, Verneuil-le-Château, Yzeures-sur-Creuse.

Département de la Loire-Atlantique :

- communes retenues en entier : Boussay, Corcoué-sur-Logne, Gétigné, Legé, (La) Planche, Remouillé, Saint-Hilaire-de-Clisson, Vieillevigne.

Département du Maine-et-Loire :

- communes retenues en entier : Antoigné, (Les) Cerqueux, Chanteloup-les-Bois, Cholet, Cléré-sur-Layon, Coron, Maulévrier, Mazières-en-Mauges, Nuaillé, Passavant-sur-Layon, (La) Plaine, (Le) Puy-Notre-Dame, (La) Romagne, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Paul-du-Bois, (La) Séguinière, Somloire, (La) Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Vezins, Yzernay.

- communes retenues en partie : Lys-Haut-Layon pour le seul territoire des communes déléguées de (Les) Cerqueux-sous-Passavant, Nueil-sur-Layon et Vihiers ; Sèvremoine pour le seul territoire des communes déléguées de (Le) Longeran, Montfaucin-Montigné, Roussay, Saint-André-de-la-Marche et Torfou.

« Beurre Charentes-Poitou » est réservée aux beurres élaborés, conditionnés et éventuellement congelés dans les ateliers situés dans les départements de la Charente, de la Charente Maritime, des Deux-Sèvres, de la Vendée et de la Vienne.

A cette origine peut être substituée celle de « Beurre des Charentes », pour les beurres élaborés conditionnés et éventuellement congelés dans les départements de la Charente ou de la Charente-Maritime, ou celle de « Beurre des Deux-Sèvres » pour les beurres élaborés, conditionnés et éventuellement congelés dans le département des Deux-Sèvres.

de la qualité.

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

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte ou la transformation du lait est tenu de déposer . Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon le modèle validé par le directeur

Le groupement tient à jour la liste des opérateurs identifiés.

4.2. Obligations déclaratives

a) Déclaration de non-intention de production et déclaration de reprise de production

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de , qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au aration pendant 5 ans.

de reprise de la production au minimum 2 semaines avant la reprise de la production. Cette déclaration indique notamment la date envisagée pour la reprise de la production.

pendant 5 ans.

b) Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Les opérateurs concernés adressent à la fin de chaque semestre le volume total de beurre commercialisé en distinguant le volume de beurre ulé.

Le groupement conserve ces documents pendant 5 ans minimum.

des données statistiques relatives au « Beurre Charentes-Poitou ».

4.3. Tenue des registres

Chaque opérateur tient à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document

a) Traçabilité

Chaque transformateur tient à jour un équivalent. Ce registre indique notamment :

- les quantités de lait collectées ou achetées destinées à la fabrication de beurre ;
- les quantités de crème collectées ou achetées et destinées à la fabrication de beurre en ainsi que la provenance ;
-
- le cas échéant, leur provenance ;
-
- o Les quantités de beurre congelées ;
- o Les quantités de beurre texturées.

Chaque atelier de conditionnement tient à jour un registre indiquant les quantités de beurre en

Ces documents sont conservés au minimum pendant les 2 années qui suivent les enregistrements année donnée.

Les collecteurs de lait sont soumis aux mêmes obligations pour les activités qui les concernent.

b) Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait tiennent à la disposition des structures de contrôle les documents dans lesquels figurent notamment le type, la provenance et la quantité de fourrages et d'aliments distribués pour Ils enregistrent également les dates des périodes de pâturage.

Le producteur de lait conserve les factures et/ou bon de livraison qui indiquent les quantités et

Ces documents sont conservés pendant 5 ans.

Les transformateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier notamment:

- la zone de collecte
- la date de collecte
- le respect des paramètres de fabrication
- le délai de congélation après fabrication

Ces documents sont conservés pendant 2 ans.

Les collecteurs de lait sont soumis aux mêmes obligations pour les activités qui les concernent.

4.4. Contrôle des produits

Les beurres conditionnés sont soumis de manière inopinée et par sondage à un examen analytique et organoleptique.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

a) Conduite du troupeau

Au sens du présent cahier des charges, on entend par :

- vaches taries et génisses.
- génisses, les animaux compris entre le sevrage et la première mise bas.
- vaches laitières, les vaches en lactation, les vaches taries et les génisses un mois avant le vêlage.

rbe ou de mœteil (mélange de graminées et protéagineux) par vache laitière.

b) Provenance de l'alimentation

- les fourrages : céréales plantes entières, herbe, plantes herbacées, légumineuses, frais ou conservés sous toutes leurs formes ; pailles,
- les crucifères (choux et colza, navets, navettes) distribués en vert,
- les racines et tubercules,
- les graines de céréales dont le maïs et leurs produits dérivés,
- les graines légagineuses et de légumineuses.

La ration totale annuelle du troupeau, exprimée en matière sèche, provient à minima à 80 % de

La part des aliments complémentaires protéiques ayant une teneur en MAT >20 % /MS Totale ne provient pas de la production et par année civile.

Les produits issus des matières premières listées ci-dessous sont réservés à la traçabilité.

c) Alimentation du troupeau

Sont interdits :

- aux additifs
- la résiduelle contenue dans les aliments la fabrication des concentrés ne sont pas concernées.
- tout traitement chimique (notamment soude et ammoniaque) sur les aliments destinés au troupeau.
- les aliments issus de produits transgéniques (OGM).

Seuls les enzymes et les inoculants bactériens sont autorisés comme additifs pour les fourrages.

d) Alimentation des vaches laitières

La ration des vaches laitières comprend, par vache et par jour, en matière sèche :

- au moins 2 kg de fourrages autres que maïs fourrage
- au minimum 50% et au moins 7 kg de maïs (sous toutes ses formes).

La quantité de maïs peut être réduite pendant la période de pâturage sans être toutefois inférieure à 1,5 kg.

Si la ration journalière inclut des crucifères (choux et colza, navets, navettes) distribuées en vert, leur part est limitée à 10 % maximum de matière sèche.

laitière et par année civile :

- graines de céréales et leurs produits dérivés
- minéraux et leurs produits dérivés
- vitamines
- sous-produits de fermentation de micro-organismes.

e) Conditions d'élevage

Une aération est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut, par une ventilation mécanique.

Le couchage est souple pour assurer un confort maximal aux animaux.

Les quantités de paille ou autres matériaux formant la litière ainsi que leur renouvellement doivent être éche et souple.

5.2. Transformation

a) Collecte du lait

Le lait est collecté dans les 72 heures maximum après la traite la plus ancienne.

Après réception dans les laiteries, le lait collecté peut être stocké.

Dans ce cas, la température de stockage est comprise entre 2 et 6° Celsius.

Le lait peut être pasteurisé.

b) Ecrémage

sauf pour le beurre cru, pour lequel elle est inférieure ou égale à 40 °C.

Seule la crème issue de lait pasteurisé peut être stockée à une température inférieure à 6 °C avant pasteurisation.

La teneur minimale en matière grasse de la crème est de 36 grammes pour 100 grammes de produit.

c) Pasteurisation de la crème

substances désacidifiantes destinées à abaisser la température de la crème.

La crème peut être pasteurisée. Dans ce cas, la pasteurisation est effectuée à une température

Est interdit tout travail avec la crème.

d) Ensemencement de la crème

La crème est refroidie et ensemencée à une température inférieure ou égale à 21 °C. La température interdite. La durée entre

Le type de ferment utilisés associe nécessairement et uniquement des souches de bactéries acidifiantes et aromatisantes.

Ils sont introduits soit directement soit sous forme de levain.

e) Maturation biologique de la crème

La maturation biologique de la crème est obligatoire. Elle a lieu pendant 16 heures minimum entre 7 et 21 °C.

f) Barattage de la crème

La crème est barattée, après refroidissement, dans une baratte en bois, une baratte en inox ou un butyrateur.

Lorsque le barattage a lieu en baratte, les grains de beurre sont lavés.

g) Malaxage des grains de beurre

La durée de malaxage des grains de beurre est de 60 minutes maximum en baratte et de 10 minutes maximum en butyrateur.

Le beurre peut être additionné de sel dans la limite de 2,5 grammes pour 100 grammes de sel fin ou de

beurre, notamment par incorporation de culture de ferments lactiques pendant le malaxage.

h) Disposition particulière aux beurres destinés aux applications alimentaires

Seul le beurre destiné aux applications alimentaires peut être soumis à un traitement physique de cristallisation dirigée.

Cette opération consiste en un traitement mécanique et/ou des refroidissements successifs pour aboutir à une température de sortie inférieure à 16°C.

i) Conditionnement

kg.

Le conditionnement permettra le commercialisation. Il sera aussi emballé afin de protéger la fois des chocs qui pourraient déformer et des odeurs qui pourraient dénaturer. Le beurre est ensuite refroidi pour cristalliser et permettre le développement de ses arômes et sa texture.

La congélation du beurre cru est interdite.

Seul le beurre déjà conditionné destiné aux applications alimentaires peut être congelé.

La congélation est réalisée dans un délai de 30 jours maximum après la fabrication. Le beurre est congelé après cristallisation ce qui permet de garantir les qualités organoleptiques du beurre congelé.

Le beurre congelé est conservé à une température de - 18 °C minimum pendant 12 mois maximum. Le beurre destiné au commerce est décongelé aux consommateurs.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » se caractérise par sa texture à la fois ferme et malléable spécifique par rapport aux autres beurres du marché et historiquement appréciée et recherchée par les professionnels de la boulangerie-pâtisserie pour le feuilletage.

La texture du beurre à la fois ferme et malléable et plus précisément sa teneur en matière grasse, est directement liée au régime alimentaire des vaches laitières fortement marqué par le maïs. Dans cette région chaude et sèche en été, la production laitière repose essentiellement sur la culture des terres en

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Pari

Les géographes la qualifient souvent de seuil topographique, géologique et climatique. Le relief est peu marqué. Le paysage prédominant est constitué de vastes plaines et de bas plateaux aux surfaces et des versants adoucis.

Si le climat est océanique franc sur le littoral, il se dégrade rapidement en climat océanique altéré à

après la crise phylloxérique qui a décimé le vignoble à la fin du XIXème siècle, le maïs a trouvé des conditions climatiques favorables à son développement et sa culture y est parmi les plus anciennes en France. Il est cultivé en tant que fourrage et devient rapidement un des piliers des rations destinées aux vaches laitières. comme hier les animaux sont rassemblés très près « la majeure partie de leur temps, y reçoivent leur nourriture. »

La création, en 1888, de la première laiterie coopérative près de Surgères (Charente-Maritime) marque le point de départ du développement de la spécialisation beurrière qui vient valoriser la production laitière de la région. Le beurre cru est alors la production exclusive. Pour des questions d'hygiène, la pasteurisation s'est très vite imposée au début du XXème siècle en industrie laitière pour la fabrication de tous les produits et plus particulièrement du beurre. Elle a permis en améliorant les conditions de conservation de celui-ci, une large diffusion et sa reconnaissance en dehors de son territoire.

Les savoir-faire beurriers sont encore de nos jours basés sur la maturation biologique de la crème. Cette étape permet de se différencier des fabrications industrielles de la qualité aromatique du beurre. Ces savoir-faire reposent notamment sur le choix de fermentations particulièrement bien adaptées à la composition de la matière grasse du lait provenant d'une géographie spécifique. Enfin, plus récemment, le développement de la cristallisation dirigée du beurre destiné notamment à la viennoiserie permet de renforcer les propriétés plastiques inhérentes du beurre.

Le « Beurre Charentes-Poitou » puis avec la structuration de la filière et le regroupement des coopératives également sous les dénominations « Beurre des Charentes » et « Beurre des Deux-Sèvres ».

6.2 Spécificité du produit

Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » se caractérise par :

Il se caractérise par une texture à la fois ferme et malléable, spécifique par rapport aux autres beurres du marché.

Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » se distingue également par ses caractéristiques aromatiques, en particulier un goût de noisette et de crème fraîche.

6.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

grasses et donc particulièrement apte à la transformation beurrière. Le maïs incorporé dans la ration est caractéristique du lait. La texture du beurre à la fois ferme et malléable est directement liée à ce qui est dans la ration : teneurs en matière grasse du lait constantes et une accentuation naturelle des acides gras saturés favorables à la malléabilité.

De plus, ce système

retrouve dans la régularité des caractéristiques du « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres », appréciée et recherchée par les utilisateurs du produit, notamment en boulangerie-pâtisserie. La possibilité de cristallisation dirigée vient renforcer le confort de la texture du beurre. Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » pour un usage dédié au feuilletage et à la viennoiserie.

La composition du beurre révèle aussi une grande richesse en lactones, molécules aromatiques associées à des notes fruitées. Cette richesse aromatique est acquise grâce à la maturation biologique

du beurre, qui permet de différencier le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » des fabrications industrielles. Le spectre, très large, de composés induits par la maturation confère au « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » un bouquet aromatique caractéristique, et un goût de noisette et de crème fraîche.

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 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 une Direction du ministère chargé de l'économie.

charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires p

fabrication est porté sur les emballages de façon visible et lisible.

9) EXIGENCES NATIONALES

:

Etapes	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	
Production du lait	production du lait définie	Liste de communes	Visuelle et/ou documentaire
Lieu de transformation, conditionnement, congélation	Localisation des ateliers de transformation, géographique	Départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne et Vendée.	Visuelle et/ou documentaire
Alimentation du troupeau	Part de la ration alimentaire pour la production du lait distribuée au troupeau	80 % de la ration totale annuelle du troupeau exprimée en matière sèche	Visuelle et/ou Documentaire
	Part minimale journalière de maïs dans des vaches laitières	Au minimum 50 % et au moins 7 kg de matière sèche de maïs (sous toutes ses formes) soit de la ration de base journalière Pendant la période de pâturage au minimum 1,5 kg de matière sèche de maïs (sous toutes ses formes)	Visuelle et/ou Documentaire
Traçabilité	Suivi par les ateliers des quantités de lait et de crème collectés ou achetés et destinés à la fabrication de beurre	Tenue de registre	Documentaire
Transformation	Maturation biologique	Durée minimum de 16 heures Température comprise entre 7 et 21°C	Visuelle et/ou documentaire
	Procédés ou apports interdits : - autre que la pasteurisation - utilisation de crèmes de lactosérum, de crème congelée ou surgelée - utilisation de matières colorantes ou	Interdiction	Visuelle et/ou documentaire

	antioxygènes - utilisation de substances désacidifiantes - incorporation de ferments lactiques pendant le malaxage - mélange de beurres ou foisonnement.		
Caractéristiques du beurre	Caractéristiques analytiques	pH < ou = 6	Analytique
	Caractéristiques organoleptiques	Examen portant sur : - aspect - texture - odeur - goût	Contrôle organoleptique
Congélation	Durée de stockage du beurre congelé avant expédition	12 mois maximum	Documentaire et/ou visuelle