

|                                  |
|----------------------------------|
| <b>MUNSTER OU MUNSTER-GEROME</b> |
|----------------------------------|

**- SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE**

Institut National des Appellations d'Origine  
138, avenue des Champs-Élysées  
75008 PARIS  
TEL : 45.62.54.75  
FAX : 42.25.57.97

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

**Nom** : Syndicat interprofessionnel du fromage de Munster

**Adresse** : 1 place de la gare  
B. P. 7  
68001 COLMAR Cedex

**Composition** : Producteurs et Transformateurs

**NOM DU PRODUIT** : Munster ou Munster-Géromé ; Petit-Munster ou  
Petit-Munster-Géromé

**TYPE DE PRODUIT** : Classe 1.3 - Fromages

**DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES**

**Description :**

Le Munster est un fromage à pâte molle, de forme cylindrique de 13 à 19 centimètres de diamètre et de 2,4 à 8 centimètres de hauteur et d'un poids minimum de 450 grammes. Il existe également une Appellation d'Origine "Petit-Munster" ou "Petit-Munster-Géromé" pour les fromages d'un format réduit de 7 à 12 centimètres de diamètre, de 2 à 6 centimètres de hauteur et d'un poids minimum de 120 grammes.

### **Aire géographique :**

L'aire géographique du Munster concerne sept départements : le Bas-Rhin et le Haut-Rhin (à l'exception de quelques cantons), les Vosges, quelques cantons de la Meurthe-et-Moselle, la Moselle, quelques communes de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort.

### **Historique :**

L'origine du fromage Munster est liée à l'installation au VI<sup>e</sup> siècle à Luxeuil de moines venus d'Irlande qui ont favorisé l'utilisation agricole des régions environnantes. Puis des moines bénédictins venus d'Italie, attirés par la renommée de l'abbaye de Luxeuil, remontèrent la vallée de la Fecht et fondèrent un couvent dédié à Saint-Grégoire. Autour de l'abbaye se développèrent plusieurs annexes rurales dont un bourg dénommé Munster dérivé du latin "monasterium". Les défrichements ont permis d'étendre les pâturages et de mettre en valeur les flancs de montagne dégarnis appelés : "les Chaumes". Le monastère favorisa la fabrication des fromages, les vaches laitières constituant l'essentiel des troupeaux.

Dès le Moyen Age, la transhumance du bétail d'un versant à l'autre a provoqué des échanges de populations et a permis la transmission de la technique de fabrication sur le versant lorrain.

Ce fromage a été également marqué par son centre de commercialisation situé à Gérardmer ; Géromé désigne la ville de Gérardmer en patois d'où le nom de Munster-Géromé. Le paiement de droit de pâturage en nature se faisait dans cette ville au cours de la journée dite des fromages pendant laquelle les Munsters étaient mis aux enchères. Les prix de vente fixés ce jour servaient de référence pour toute la saison.

L'Appellation d'Origine Contrôlée a été reconnue par le décret du 21 mai 1969. Les conditions de production de l'Appellation sont actuellement définies par le décret du 29 décembre 1986.

### **Méthode d'obtention :**

Le Munster est fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré.

Le caillé ainsi obtenu est brisé très finement.

Puis il est mis en moules cylindriques sur table d'égouttage. Il y subit plusieurs retournements pour accélérer l'égouttage du petit lait résiduel.

Ensuite, il est démoulé, salé et ressuyé dans un local aménagé, puis mis en cave pour affinage.

\* L'affinage demande une ambiance spécifique (11 à 15° Celsius et 95 pour cent d'humidité relative) qui favorise le développement de la flore caractéristique de chaque cave, constituée principalement de bactéries du rouge et de levures qui donneront l'aspect jaune-orangé typique du Munster.

Les fromages sont lavés (lissage et frotage) et retournés tous les deux ou trois jours avec une solution salée à température de cave.

C'est durant cette période que l'aspect, la couleur, ainsi que la texture de la pâte se transforment. La pâte s'assouplit pour devenir onctueuse et développer des arômes spécifiques au Munster.

Les fromages sont affinés durant vingt et un jours au minimum pour le Munster et quatorze jours au minimum pour le Petit-Munster.

#### **Lien avec le milieu géographique :**

La production de Munster est réalisée dans une région marquée par une longue tradition fromagère permettant la prospérité d'une région sauvage, rude et déshéritée.

Le massif vosgien, placé sous l'influence des vents dominants de l'ouest, est une région d'herbage et de cultures variées. De vastes prairies naturelles offrant une grande variété de plantes aromatiques sauvages y sont présentes.

Le Munster trouve son originalité dans la flore de son lait. Le développement de cette flore est favorisé au cours de la fabrication et de l'affinage par un savoir-faire ancestral des fromagers. Ce développement spécifique confère à ce fromage la teinte rouge-orangée de sa croûte et le goût à la fois fin et fort de sa pâte ; ces deux éléments étant extrêmement particulier au Munster.

#### **Structure de contrôle :**

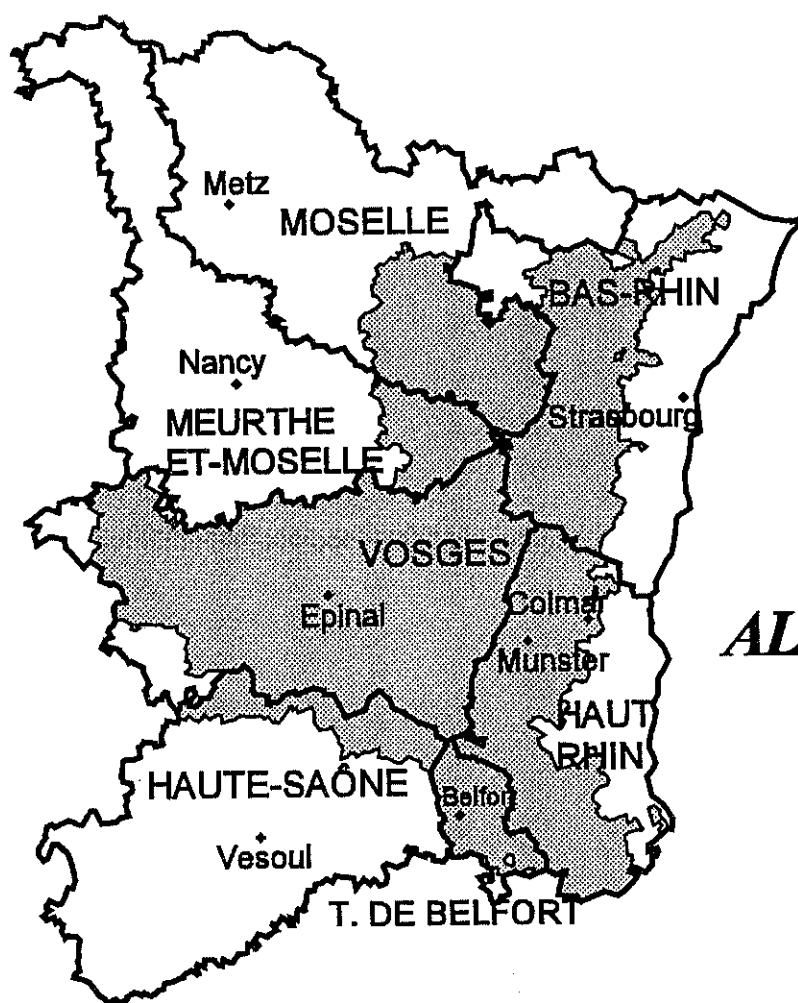
Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure dans la présentation générale.

#### **Etiquetage :**

Outre le nom de l'Appellation, l'étiquetage doit comporter le logo INAO, comportant le nom de l'Appellation, la mention Appellation d'Origine Contrôlée et le sigle INAO.

La mention "Fabrication fermière" ou "Fromage fermier" est réservée aux producteurs fermiers transformant le lait produit sur leur exploitation.

# Aire géographique de l'AOC Munster ou Munster - Géromé



*ALLEMAGNE*

*SUISSE*

0 100 200 Kilometers

**Décret n° 86-1363 du 29 décembre 1986 relatif à  
l'appellation d'origine « Munster » ou  
« Munster-Géromé »**

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et du ministre de l'agriculture ;

Vu la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant application, en ce qui concerne les fromages, des lois du 1<sup>er</sup> août 1905 et 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement du Comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'origine des fromages,

Décète :

Art. 1<sup>er</sup>. - L'appellation d'origine « Munster » ou « Munster-Géromé » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages.

Le lait doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose ou d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne de brucellose.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique délimitée qui s'étend aux territoires des communes suivantes :

Département du Bas-Rhin

Arrondissement d'Haguenau

Canton d'Haguenau : les communes de Dauendorf, Hutten-dorf, Morschwiller et Uhlwiller.

Canton de Niederbronn-les-Bains : les communes de Bitschhoffen, Engwiller, Gumbrechtshoffen, Gundershoffen, Kindwiller, Mietesheim, Oberbronn-Zinswiller (à l'exclusion de la partie de cette commune correspondant à l'ancienne commune de Oberbronn-Offwiller), Rothbach, Uberach, Uhrwiller, Uttenhoffen et La Walck.

Arrondissement de Molsheim

Canton de Molsheim : les communes d'Avolsheim, Dinsheim, Dorlisheim, Ergersheim, Gresswiller, Heiligenberg, Lutzelhouse, Molsheim, Muhlbach-sur-Bruche, Mutzig, Niederhaslach, Oberhaslach, Soultz-les-Bains, Still, Urmatt et Wolxheim.

Canton de Rosheim : les communes de Bischoffsheim, Boersch, Grendelbruch, Mollkirch, Ottrott, Rosenwiller, Rosheim et Saint-Nabor.

Canton de Saales : toutes les communes.  
Canton de Schirmeck : toutes les communes.  
Canton de Wasselonne : toutes les communes.

#### Arrondissement de Saverne

Canton de Bouxwiller : toutes les communes.  
Canton de Marmoutier : toutes les communes.  
Canton de la Petite-Pierre : les communes d'Erckartswiller, Eschbourg, Fromuhl, Hinsbourg, Lichtenberg, Petersbach, La Petite-Pierre, Pfalzweyer, Puberg, Reipertswiller, Rosteig, Sparsbach, Struth, Tieffenbach, Weiterswiller, Wimmenau, Wingen-sur-Moder et Zittersheim.  
Canton de Saverne : toutes les communes.

#### Arrondissement de Sélestat-Erstein

Canton de Barr : les communes d'Andlau, Barr, Bernardwiller, Blienschwiller, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Epfig, Gertwiller, Heiligenstein, Le Hohwald, Itterswiller, Mittelbergheim, Nothalten, Reichsfeld et Saint-Pierre.  
Canton d'Obernai : les communes de Bernardswiller, Bourgheim, Goxwiller et Obernai.  
Canton de Sélestat : les communes de Châtenois, Dieffenthal, Kintzheim, Orschwiller, Scherwiller et La Vancelle.  
Canton de Villé : toutes les communes.

#### Arrondissement de Strasbourg-Campagne

Canton d'Hochfelden : les communes d'Alteckendorf, Bosendorf, Duntzenheim, Ettendorf, Friedolsheim, Geiswiller, Gingsheim, Grassendorf, Hochfelden, Hochfrankenheim, Irheim, Issenhausen, Lixhausen, Melsheim, Minversheim, Mautzenhouse, Ringeldorf, Ringendorf, Saessolsheim, Schaffhouse-sur-Zorn, Scherlenheim, Schwindratzheim, Wickersheim-Wilshausen, Wilwisheim et Zoebersdorf.  
Canton de Truchtersheim : les communes de Berstett (à l'exclusion des parties de cette commune correspondant aux anciennes communes de Berstett, Reitwiller et Rumersheim), Durningen, Gougenheim, Kienheim, Kuttolsheim, Neugartheim-Ittlenheim, Schnersheim (à l'exclusion de la partie de cette commune correspondant à l'ancienne commune de Kleinfrankenheim), Willgottheim et Wintzenheim-Kochersberg.

#### Arrondissement de Wissembourg

Canton de Soultz-sous-Forêts : les communes de Drachenbronn-Birlenbach, Keffenach, Kutzen-Hausen, Lobmann, Mammelshoffen, Merckwiller-Pechelbronn et Soultz-sous-Forêts.  
Canton de Wissembourg : les communes de Cleebourg et Riedseltz.  
Canton de Woerth : les communes de Dieffenbach-lès-Woerth, Forstheim, Froeschwiller, Goersdorf, Gunstett, Hegeney, Lampertsloch, Laubach, Morsbronn-les-Bains, Oberdorf-Spachbach, Preuschdorf et Woerth.

#### Département du Haut-Rhin

##### Arrondissement d'Altkirch

Canton d'Altkirch : toutes les communes.  
Canton de Dannemarie : toutes les communes.  
Canton de Ferrette : toutes les communes.  
Canton d'Hirsingue : toutes les communes.

##### Arrondissement de Colmar

Canton de Colmar : la commune de Colmar.  
Canton de Munster : toutes les communes.  
Canton de Wintzenheim : les communes d'Eguisheim, Husseren-les-Châteaux, Obermoschwihr, Turckheim, Voegtlinshoffen, Walbach, Wettolsheim, Wintzenheim et Zimmerbach.

##### Arrondissement de Guebwiller

Canton de Guebwiller : toutes les communes.  
Canton de Rouffach : les communes de Gueborschwihr, Hattstatt, Osenbach, Pfaffenheim, Rouffach, Soultzmatt et Westhalten.  
Canton de Soultz-Haut-Rhin : les communes de Berrwiller, Hartmannswiller, Jungholtz, Soultz-Haut-Rhin et Wuenheim.

##### Arrondissement de Mulhouse

Canton de Huningue : les communes de Knoeringue, Michelbach-le-Bas, Ranspach-le-Bas, Ranspach-le-Haut et Saint-Louis.  
Canton de Mulhouse Nord : la commune de Mulhouse.  
Canton de Mulhouse Sud : toutes les communes.  
Canton de Sierentz : la commune de Helfrantzkirch.

#### Arrondissement de Ribeauvillé

Canton de Kayserberg : toutes les communes.  
Canton de Lapoutroie : toutes les communes.  
Canton de Ribeauvillé : les communes de Bergheim, Hunawir, Ostheim, Ribeauvillé, Rodern, Rorschwihr, Saint-Hippolyte et Thannenkirch.  
Canton de Sainte-Marie-aux-Mines : toutes les communes.

#### Arrondissement de Thann

Canton de Cernay : les communes d'Aspach-le-Bas, Bernwiller, Burnhaupt-le-Bas, Burnhaupt-le-Haut, Schweighouse-Thann et Steinbach.  
Canton de Masevaux : toutes les communes.  
Canton de Saint-Amarin : toutes les communes.  
Canton de Thann : toutes les communes.

#### Département de Meurthe-et-Moselle

##### Arrondissement de Lunéville

Canton de Baccarat : les communes de Baccarat, Bertrichamps, Deneuvre, Lachapelle, Merviller, Mignéville, Montigny, Pettonville, Reherrey, Thierville-sur-Meurthe, Vacqueville, Vaxainville et Veney.  
Canton de Badonviller : toutes les communes.  
Canton de Blamont : toutes les communes.  
Canton de Cirey-sur-Vézouze : toutes les communes.

#### Département de la Moselle

##### Arrondissement de Château-Salins

Canton d'Albestroff : toutes les communes.  
Canton de Dieuze : toutes les communes.  
Canton de Vic-sur-Seille : les communes de Bourdonnay, Donnelay, Juvelize, Lagarde, Maizières-lès-Vic et Ommeray.

##### Arrondissement de Sarrebourg

Canton de Fénétrange : toutes les communes.  
Canton de Lorquin : toutes les communes.  
Canton de Phalsbourg : toutes les communes.  
Canton de Réchicourt-le-Château : toutes les communes.  
Canton de Sarrebourg : toutes les communes.

#### Département de la Haute-Saône

##### Arrondissement de Vesoul

Canton de Jussey : les communes de la Basse-Vaivre, Bourbeville, Bousseraucourt, Corre, Demangeville, Jouvelle, Montcourt, Passavant-la-Rochère et Vougcourt.

##### Arrondissement de Lure

Canton de Champagny : la commune de Plancher-lès-Mines.  
Canton de Faucogney-et-la-Mer : toutes les communes.  
Canton de Luxeuil-les-Bains : la commune de Breuchotte.  
Canton de Mélissey : les communes de Belfahy, Le Haut-du-Them-Château-Lambert, Miellin, Servance et Ternuay-Melaye-et-Saint-Hilaire.  
Canton de Saint-Loup-sur-Semouse : les communes d'Aillevillers-et-Lyaumont, Fleurey-lès-Saint-Loup, Fougerolles et La Vaivre.  
Canton de Vauvillers : Les communes d'Alaincourt, Ambiéville, Betoncourt-Saint-Pancras, Bouligney, Cuve, Dampvalley-Saint-Pancras, Fontenois-la-Ville, Hurecourt, Mailleroncourt-Saint-Pancras, Montdoré, Pont-du-Bois, Selles et Vauvillers.

#### Territoire de Belfort

##### Arrondissement de Belfort

Canton de Belfort-Centre : toutes les communes.  
Canton de Belfort-Est : toutes les communes.  
Canton de Belfort-Ouest : toutes les communes.  
Canton de Belfort-Nord : commune de Belfort.  
Canton de Châtenois-les-Forges : toutes les communes.  
Canton de Danjoutin : toutes les communes.  
Canton de Delle : les communes de Courtelevant, Delle (à l'exclusion des parties de cette commune correspondant aux anciennes communes de Delle et Lebetain), Faverois, Florimont, Lepuix-Neuf, Réchésy et Thiancourt.  
Canton de Fontaine : toutes les communes.  
Canton de Giromagny : toutes les communes.  
Canton de Grandvillars : les communes de Boron, Bourogne, Brebotte, Bretagne, Chavanatte, Chavannes-les-Grands, Froidefontaine, Grandvillars, Grosne, Morvillars, Recouvrance, Saurce, Vellestot.

Canton d'Offemont : toutes les communes.  
Canton de Rougemont-le-Château : toutes les communes.  
Canton de Valdoie : toutes les communes.

#### Département des Vosges

##### Arrondissement d'Epinal

Canton de Bains-les-Bains : toutes les communes.  
Canton de Bruyères : toutes les communes.  
Canton de Charmes : toutes les communes.  
Canton de Châtel-sur-Moselle : toutes les communes.  
Canton de Darney : toutes les communes.  
Canton de Dompierre : toutes les communes.  
Canton d'Epinal-Est : toutes les communes.  
Canton d'Epinal-Ouest : toutes les communes.  
Canton de Monthureux-sur-Saône : les communes de Bleurville, Claudon, Gignéville, Monthureux-sur-Saône, Nonville et Viviers-le-Gras.  
Canton de Plombières : toutes les communes.  
Canton de Rambervillers : toutes les communes.  
Canton de Remiremont : toutes les communes.  
Canton de Saulxures : toutes les communes.  
Canton de Thillot : toutes les communes.  
Canton de Xertigny : toutes les communes.

##### Arrondissement de Neufchâteau

Canton de Bulgnéville : toutes les communes.  
Canton de Châtenois : les communes d'Aouze, Balleville, Châtenois, Courcelles-sous-Châtenois, Darney-aux-Chênes, Delaincourt, Dommartin-sur-Vraine, Gironcourt-sur-Vraine, Houécourt, Longchamp-sous-Châtenois, Maoncourt, Morelmaison, La Neuveville-sous-Châtenois, Ollainville, Pleuvezain, Rainville, Removille, Rouvres-la-Chétive, Saint-Paul, Sandaumont, Viocourt et Vouzey.  
Canton de Coussey : les communes d'Autigny-la-Tour, Cléry-la-Côte, Coussey, Domrémy-la-Pucelle, Frébécourt, Greux, Jubainville, Martigny-les-Gerbonvaux, Maxey-sur-Meuse, Moncel-sur-Vair, Punerot, Ruppes, Soulosse-sous-Saint-Elophe et Tranqueville-Graux.  
Canton de Mirecourt : toutes les communes.  
Canton de Neufchâteau : les cantons d'Atigneville, Barville, Bazoilles-sur-Meuse, Beaufremont, Certilleux, Circourt-sur-Moselle, Harchéchamp, Houéville, Jainvillotte, Landaville, Lemmecourt, Mont-lès-Neufchâteau, Neufchâteau, Pompière, Rebeuville, Rollainville, Sartes et Tilleux.  
Canton de Vittel : toutes les communes.

##### Arrondissement de Saint-Dié

Canton de Brouvelieures : toutes les communes.  
Canton de Corcieux : toutes les communes.  
Canton de Fraize : toutes les communes.  
Canton de Gérardmer : toutes les communes.  
Canton de Provençères-sur-Fave : toutes les communes.  
Canton de Raon-l'Étape : toutes les communes.  
Canton de Saint-Dié-Est : toutes les communes.  
Canton de Saint-Dié-Ouest : toutes les communes.  
Canton de Senones : toutes les communes.

La fabrication et l'affinage des fromages pourront être effectués dans des lieux différents mais exclusivement à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

Toutefois, les fromages « Munster » ou « Munster-Géromé » fabriqués exclusivement à l'intérieur de l'aire géographique délimitée peuvent être affinés dans les ateliers d'affinage des communes suivantes du canton de Benfeld du département du Bas-Rhin : Benfeld et Huttenheim, qui présentent des références suffisantes et une antériorité certaine dans l'affinage des fromages. La liste est fixée par arrêté du ministre de l'agriculture.

Lorsque l'affinage est effectué dans une région différente de celle où le fromage a été fabriqué, l'étiquetage devra porter obligatoirement l'indication du lieu de fabrication et du lieu d'affinage en caractères visibles et lisibles de mêmes dimensions et de même apparence typographique.

Art. 2. - Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Munster » ou « Munster-Géromé » est un fromage à pâte molle qui se présente sous la forme d'un cylindre plat de 13 à 19 cm de diamètre, de 2,4 à 8 cm de hauteur, d'un poids minimum de 450 grammes, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré non reconstitué, non concentré, mis en moule après division préalable du caillé non lavé, non malaxé, à pâte égouttée, salée, à croûte lissée ensemencée par frottages ou autres traitements humides, de couleur jaune à orangé-rouge due essentiellement au développement des ferments du rouge (*Bacterium laurum*) contenant au minimum 45 grammes de

matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 44 grammes pour 100 grammes de fromage.

L'appellation d'origine « Petit-Munster » ou « Petit-Munster-Géromé » est réservée à un Munster ou Munster-Géromé de format réduit de 7 à 12 cm de diamètre, de 2 à 6 cm de hauteur, d'un poids minimum de 120 grammes.

Ces fromages sont affinés durant vingt et un jours au minimum pour le Munster ou Munster-Géromé et quatorze jours au minimum pour le Petit-Munster ou Petit-Munster-Géromé, à compter du jour de fabrication.

Art. 3. - (complète 0. 89-463 du 3 juillet 29)

Les critères qualitatifs applicables au Munster ou Munster-Géromé comprennent, notamment, les éléments d'appréciation portant sur la forme, la croûte, l'aspect, la texture de la pâte et le goût. Le barème de cotation, ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle pris sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Munster » ou « Munster-Géromé », ainsi que celui des matières premières entrant dans leur fabrication est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Alsace ou son représentant ;
- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Lorraine ou son représentant ;
- les chefs des services interdépartementaux de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes des régions Alsace et Lorraine ou leurs représentants ;
- cinq professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Munster » ou « Munster-Géromé » parmi lesquels est choisi le président qui a voix prépondérante.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximum de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision ne se sont pas révélés satisfaisants.

« Si un fabricant ou un affineur s'oppose de quelque façon que ce soit aux contrôles de la qualité des fromages effectués par les agents de la commission de contrôle, un avertissement lui est immédiatement adressé, par lettre recommandée avec accusé de réception, lui précisant qu'un contrôle aura lieu au plus tard dans les huit jours suivant le retour de l'accusé de réception.

« Si ce second contrôle ne peut se réaliser du fait de l'interruption, la suspension de l'usage de l'appellation sera immédiatement notifiée et prendra effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

« Cette procédure est également applicable lorsque ce refus des contrôles est opposé aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, indépendamment des poursuites pénales fondées sur l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912 auxquelles s'expose quiconque aura mis lesdits agents dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions. »

Art. 4. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et les affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages ou tout document comptable équivalent dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse, chaque année, au Comité national des appellations d'origine des fromages un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Munster » ou « Munster-Géromé ».

Art. 6. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages et de celles prévues à l'article 7 ci-après, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Munster » ou « Munster-Géromé » doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du sigle « C.N.A.O.F. » est obligatoire sur tous les étiquetages des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 7. - La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » ou toute autre laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs fermiers transformant le lait produit sur leur exploitation.

Le fromage de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur peut également comporter cette mention.

Art. 8. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Munster » ou « Munster-Géromé », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 9. - Le décret modifié du 31 mai 1978 relatif à l'appellation d'origine « Munster » ou « Munster-Géromé » est abrogé.

Art. 10. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et le ministre de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 29 décembre 1986.

JACQUES CHIRAC

Par le Premier ministre :

*Le ministre d'Etat, ministre de l'économie,  
des finances et de la privatisation,*  
ÉDOUARD BALLADUR

*Le ministre de l'agriculture,*  
FRANÇOIS GUILLAUME