ARRETE MINISTERIEL du 30 AVRIL 1938. Organisation d'un contrôle officiel et facultatif du fromage de Herve

Le Ministre de l'Agriculture,

Vu l'arrêté royal n° 111, du 26 février 1935, modifié par l'arrêté royal n° 198, du 23 août 1935, destiné à assurer la loyauté des transactions concernant les produits agricoles et horticoles;

Vu la loi du 15 janvier 1938 instituant l'Office national du lait et de ses dérivés,

Arrête :

Art. 1er. [Un contrôle officiel du fromage de Herve est institué en vue de garantir la qualité et l'origine belge de ce produit.]
(A.M. 18.III.1939)

On entend par fromage de Herve un fromage à pâte molle obtenu entièrement du lait belge suivant les procédés en usage dans la région de Herve.

L'affiliation à ce contrôle est facultative et réservée exclusivement aux producteurs et affineurs agréés.

Elle donne droit à l'emploi d'une marque officielle de contrôle.

A. *De l'agréation.*

Art. 2. Est considéré comme producteur toute personne, firme ou groupement agricole, qui fabrique du fromage de Herve. Est considéré comme affineur toute personne, firme ou groupement agricole qui conduit la maturation et fait toutes les opérations que comporte l'affinage du fromage de Herve.

Art. 3. L'agréation est accordée par le Ministre de l'Agriculture, à la demande de l'intéressé, après enquête et sur rapport des conseillers de laiterie de l'Etat et pour autant que l'intéressé se soumette au contrôle prévu aux articles 8 et 9 du présent arrêté.

Art. 4. Pour être agréé, le producteur doit remplir les conditions suivantes :

1° travailler uniquement du lait produit dans les étables placées sous le contrôle du service vétérinaire du département de l'agriculture prévu par l'arrêté ministériel du 30 avril 1938 relatif au contrôle officiel et facultatif de la production et de la vente du lait de consommation;
[...]
(A.M.18.III.1939)

2° fabriquer du fromage avec tous les soins voulus pour donner toutes garanties de qualité, de propreté et d'hygiène;

3° disposer d'une salle d'emprésurage et d'égouttage en rapport avec l'importance de la fabrication, utilisée exclusivement à cet effet et aménagée en vue du maintien d'une température convenable;

4° emprésurer et rompre le caillé au moyen de récipients ou ustensiles métalliques emboutis ou soudés à l'autogène ou d'ustensiles étamés dont l'étamage est parfait et intact, n'employer aucun objet émaillé;

5° utiliser, pour l'égouttage du caillé, des tables, des planches et des planchettes en bois, non susceptibles de nuire aux qualités organoleptiques du fromage;

6° utiliser pour les opérations de la production et le nettoyage des ustensiles, une eau reconnue salubre.

Art. 5. Pour être agréé l'affineur doit remplir les conditions suivantes :

1° ne travailler que du fromage fabriqué par des producteurs agréés;

2° affiner le fromage avec tous les soins voulus pour donner toutes garanties de qualité, de propreté et d'hygiène;

3° utiliser une cave d'affinage à pavement étanche où l'on puisse maintenir une température uniforme et un degré hygrométrique convenable et qui ne contienne qu'un mobilier non susceptible de nuire aux qualités organoleptiques du fromage;

4° utiliser pour les opérations de l'affinage et le nettoyage des ustensiles, une eau reconnue salubre;

5° l'affineur qui conserve des fromages doit disposer, en outre, d'un local réfrigéré, uniquement consacré à l'emmagasinage du fromage de Herve;

Art. 6. Pour être agréé, le producteur-affineur doit répondre à l'ensemble des conditions prévues aux articles 4 et 5 ci-dessus.

Art. 7. Les producteurs-affineurs et les affineurs agréés sont inscrits dans un registre tenu au Ministère de l'Agriculture. Il leur est attribué un numéro d'ordre.

Art. 8. Le contrôle des producteurs-affineurs et des affineurs agréés est effectué par les conseillers de laiterie de l'Etat, par les agents de l'Office national du lait et de ses dérivés ou par toutes personnes désignées spécialement à cet effet par le Ministre de l'Agriculture.

Ces agents peuvent pénétrer en tout temps dans les locaux affectés à la production, à la préparation ou à la conservation du fromage de Herve contrôlé.

Ils peuvent prélever des échantillons.

Art. 9. Les producteurs-affineurs et les affineurs agréés sont tenus de faciliter l'exercice de la mission des agents chargés du contrôle. Ils doivent notamment leur communiquer toutes les indications utiles pour établir la propriété, l'origine et la provenance du fromage de Herve et des produits employés ou destinés à être employés pour sa fabrication.

B. *De la marque de contrôle et de son emploi*

Art. 10. L'emploi de la marque de contrôle indiquée à l'article 11 du présent arrêté est réservé exclusivement aux affineurs et aux producteurs-affineurs agréés.

Art. 11. La marque officielle de contrôle est reproduite ci-après :

OFFICE NATIONAL
DU LAIT ET DE SES DERIVES
Sous le contrôle de l'Etat.



N° ....

Graisse — 45 %

Les caisses servant à emballer les fromages contrôlés seront, en outre, pourvues, sur le couvercle et sur un des plus grands côtés, d'une marque du modèle ci-dessous :

N° ...

BELGIQUE



BELGIË

Art. 12. La marque de contrôle, reproduite sous l'alinéa 1 de l'article 11 ci-dessus, sera imprimée sur papier blanc. Les indications relatives au contrôle seront imprimées en rouge.

[La marque de contrôle est imprimée en quatre formats portant chacun, outre le numéro de série, une lettre majuscule, dite de format :]
(A.M. 18.III.1939)

1° Marque A, 5 cm de côté, pour les fromages de 400 gr ;

2° Marque B, 4 cm de côté, pour les fromages de 200 gr ;

3° Marque C, 3 cm de côté, pour les fromages de 100 gr ;

4° Marque D, 3 cm de côté, pour les fromages de 50 gr.

Cette marque sera appliquée sur le fromage de manière telle qu'il soit impossible de l'enlever sans la détériorer et qu'elle soit facilement aperçue lorsqu'on soulève les extrémités du papier d'emballage.

Elle ne peut être apposée que sur le fromage en parfait état de vente.

Art. 13. Les marques destinées aux fromages sont fournies par l'Office national du lait et de ses dérivés, en carnets de 100.

Art. 14. La marque reproduite sous l'alinéa 2 de l'article 11 est imprimée au fer rouge sur les caisses servant à emballer les fromages contrôlés.

[...]
(A.M. 18.III.1939)

Les fers à brûler destinés à l'apposition de la marque sont fournis par l'Office national du lait et de ses dérivés.

Art. 15. [Les affineurs et producteurs-affineurs agréés sont tenus d'utiliser les marques de contrôle, dans l'ordre de série pour la totalité du fromage travaillé dans leur établissement et répondant aux conditions énumérées à l'article 16.]
(A.M. 18.III.1939)

Si, pour une raison quelconque, le fromage produit ne présente pas les qualités exigées à l'article 16, l'affineur est tenu d'en informer l'Office national du lait dans les vingt-quatre heures, en indiquant la quantité produite de fromages ne répondant pas aux conditions requises et la date de fabrication.

Les affineurs et producteurs-affineurs inscriront journellement dans un registre spécial la quantité de fromages travaillés et le nombre de marques utilisées en indiquant le format.

Art. 16. La marque de contrôle ne peut être apposée que sur du fromage répondant aux conditions ci-après :

1° *Le poids :* Les fromages auront un poids net de 50, 100, 200 ou 400 grammes. Les tolérances de poids, en plus ou en moins, seront de 10 % pour ceux de 50 ou 100 grammes et de 5 % pour ceux de 200 ou 400 grammes;

2° *Le format :* La forme sera cubique pour les fromages de 400 grammes; elle sera cubique ou parallélépipédique pour ceux de 50, 100 ou 200 grammes;

3° *La matière grasse :* Le pourcentage de matière grasse dans la matière sèche sera au moins de 45 %;

4° *Le chlorure de sodium :* La teneur en chlorure de sodium ne dépassera pas 3 % pour les fromages doux et 6 % pour les fromages dits piquants;

5° *La structure interne :* Les fromages seront bien mûrs. Ils posséderont une pâte homogène, ferme et onctueuse;

6° *La coloration :* Ils auront une coloration naturelle;

7° *L'emballage :* l'enveloppe en contact avec le fromage sera en papier parchemin.

[**Art. 17.** ...]
(A.M. 18.III.1939)

C. *Frais de contrôle.*

Art. 18. Pour bénéficier des avantages du contrôle de l'Etat, les affineurs et producteurs-affineurs agréés sont tenus de payer à l'Office national du lait et de ses dérivés, chargé de l'exécution du présent arrêté, une rétibution de :

6 centimes pour chaque marque A;
3 centimes pour chaque marque B;
2 centimes pour chaque marque C ou D;

Le paiement de cette rétribution se fera trimestriellement et par anticipation.

D. *Interdictions et sanctions*

Art. 19. Il est interdit :

1. De faire usage de la marque de contrôle autrement que dans les conditions prescrites par le présent arrêté;

2. De faire usage de quelque façon que ce soit de la mention « contrôlé » ou d'expressions de signification analogue pour désigner ou annoncer du fromage de Herve non muni de la marque officiele de contrôle prévue à l'article 11;

[...]
(A.M. 19.XII.1989)
[...]
(A.M. 27.VII.1961)

Art. 20. Sans préjudice de l'application des peines prévues par le Code pénal et par l'arrêté royal n° 111 du 26 février 1935, l'agréation est retirée temporairement ou définitivement lorsque l'une des conditions d'agréation vient à manquer ou en cas d'infraction aux dispositions du présent arrêté.

ASSOCIATION DES NEGOCIANTS
EN FROMAGES HERVE-ORIGINE
RUE DE GORHEZ 77
4880 AUBEL

REGLEMENT STATUTAIRE D'USAGE ET DE CONTROLE DE L'APPELLATION "FROMAGE DE HERVE" ET DU LABEL COLLECTIF "HERVE ORIGINE".

Art. 1. L'association porte le libellé suivant: "Association des Négociants en Fromages HERVE-ORIGINE. Union Professionnelle Reconnue" en abrégé: HERVE-ORIGINE" U.P.R.

Art. 2. L'association a été constituée le 15.02.1930 en vertu de la loi du 31.03.1898 (art. 2 et 3) sur les Unions Professionnelles et a été entérinée par décision du Conseil des Mines constitué en commission d'entérinement des Unions Professionnelles en date du 18.03.1930.

Art. 3. L'Association a pour objet de défendre les intérêts de ses membres qui sont producteurs et /ou fabricants et /ou affineurs de FROMAGES DE HERVE.

ART. 4. L'association veille également à faire respecter la règlementation de la fabrication des fromages de HERVE. L'association détermine la zone de production et/ou de fabrication et contrôle l'utilisation de l'appellation "FROMAGE de HERVE".

Art. 5. On entend par fromage de HERVE, un fromage à pâte molle et à croûte lavée, obtenu au départ de lait de vache et fabriqué suivant les procédés en usage dans le pays de HERVE.

Art. 6. La zone de fabrication du fromage de HERVE est définie par les limites naturelles et géographiques du Pays de Herve, à savoir :

au Sud : La Vesdre et l'Ourthe
à l'Ouest : la Meuse
au Nord : La frontière hollandaise
à l'Est : la frontière allemande

Art. 7. Les fromages doivent répondre individuellement aux conditions ci-après:

1. Poids: le poids net sera de 50, 100, 200 ou 400 grammes.
2. Format: La forme sera cubique ou paralléléPipèdique.
3. Matière grasse: la teneur en matière grasse dans la matière sèche sera au moins de 45%.
4. Structure interne: les fromages possèderont une pâte homogène, ferme et onctueuse.
5. Emballage: l'emballage directement en contact avec le fromage donne toutes les garanties d'hygiène pour le consommateur.

Art. 8. L'association met à la disposition de ses membres le label collectif "HERVE-ORIGINE" reproduit ci-après qui peut figurer sur une des faces principales des papiers d'emballages externes.



Art. 9. Le label collectif "HERVE-ORIGINE ne pourra être utilisé que par les membres de l'association pour justifier leur affiliation à l'association. Aucun membre n'est autorisé à transmettre ses droits à un tiers ne faisant pas partie de l'association.
Le membre sortant perd tous ses droits sur ledit label collectif "HERVE-ORIGINE".

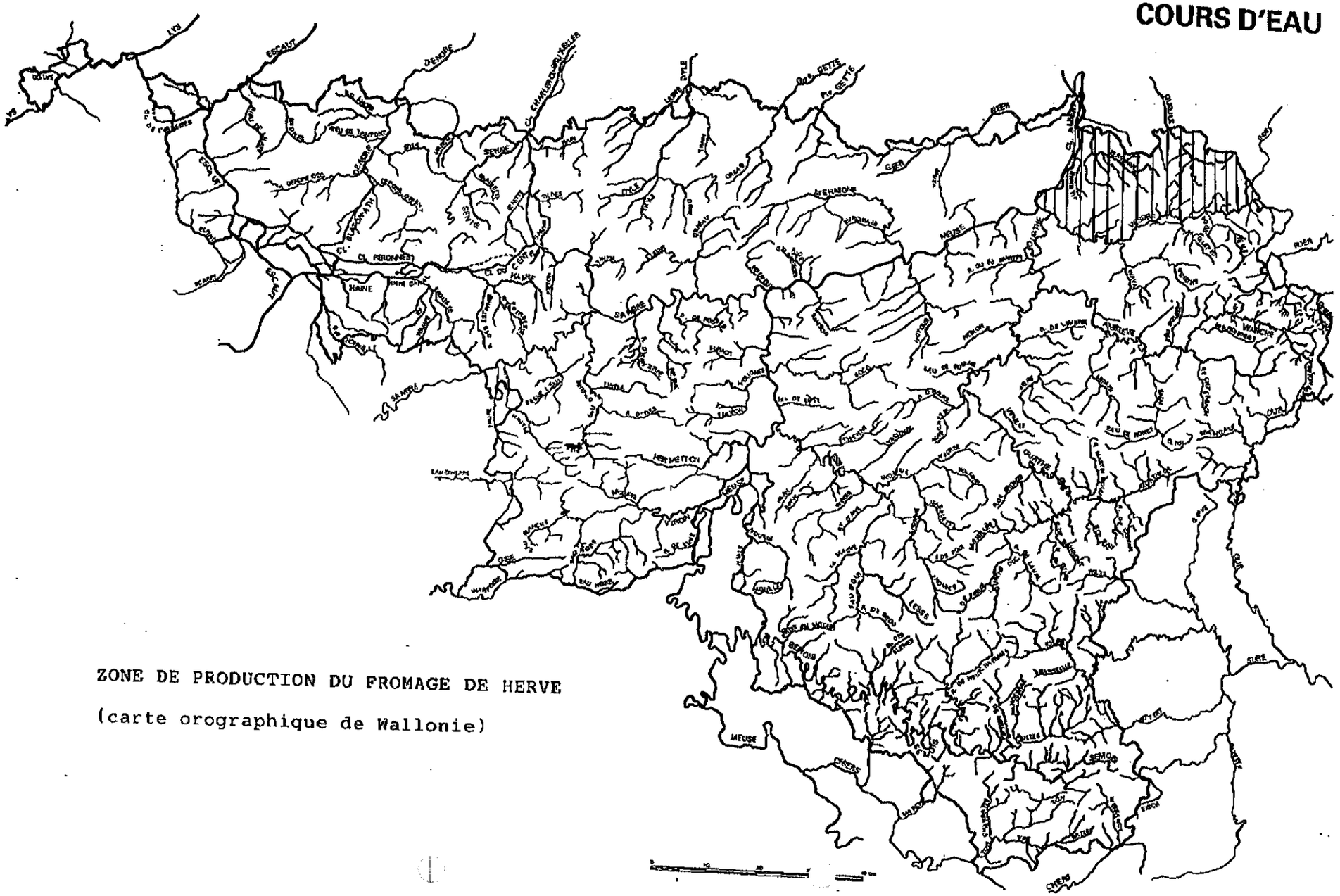
Art. 10. Le label collectif "HERVE-ORIGINE" fait l'objet d'une protection de marque pour le BENELUX en date du 20.11.1987 auprès du bureau du BENELUX des marques de LA HAYE.

Art. 11. L'appellation "Fromage de HERVE" pourra être utilisée pour tout producteur et/ou fabricant et/ou affineur de fromages de HERVE dont l'activité se situe dans la zone reprise sous l'art. 6. Aucun fromage ne pourra porter cette appellation s'il n'est fabriqué dans cette zone et conforme aux conditions de l'art. 7.

Art. 12. Le conseil d'administration de l'association est spécialement mandaté pour contrôler l'application du présent règlement. A cette fin, il pourra, soit d'office, soit sur plainte d'un membre de l'association, examiner toute entrave aux présentes dispositions.
Sous réserve de toutes autres actions légales, les membres qui enfeindraient le présent règlement sont passibles soit

d'une amende, soit de l'exclusion de l'association; la sanction adéquate étant laissée à l'appréciation du Conseil d'Administration de l'Association qui pourra en faire l'application notamment en cas d'emploi de la marque de l'association dans des conditions ne correspondant pas aux prescriptions des art. 5 et 11.
En cas de pourvoi en justice, l'association est représentée par le Conseil d'Administration ou par son Président.

E. CABAY
Président de l'association



ZONE DE PRODUCTION DU FROMAGE DE HERVE

(carte orographique de Wallonie)