

**CIRCULAIRE DU 18 FEVRIER 1976
(DGAF/SRF C-76/1070)**

Objet : Présure et pepsine bovine en fromagerie.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE

- à MM. – les Inspecteurs Divisionnaires de la Répression des Fraudes,
– les Chefs de Services Départementaux d'Inspection de la
Répression des Fraudes,
(Direction Départementale de l'Agriculture S/C du Préfet)
– les Directeurs de Laboratoires Central, Interrégionaux
et Agréés de la Répression des fraudes.

L'utilisation d'enzymes coagulantes en fromagerie a fait l'objet de trois circulaires (N° 1555 du 26 novembre 1970 ; n° 72/1015 du 6 janvier 1972 ; n° 74/1103 du 21 février 1974), en ce qui concerne le mélange de présure et de pepsine de porc ainsi que certaines préparations enzymatiques d'origine fongique.

Toutefois l'agent le plus utilisé en France par les fromagers reste encore la présure, réglementairement définie comme étant constituée d'extraits provenant des caillottes de jeunes bovidés (bovins, ovins, caprins) nourris au lait. Ces extraits mis en vente sous la dénomination de présures commerciales contiennent toujours - les procédés d'analyse biochimique moderne l'ont démontré -, deux enzymes différentes : d'une part la présure pure ou chymosine, qui est le principe actif prédominant, et d'autre part une proportion non négligeable de pepsine bovine.

Les travaux entrepris depuis plusieurs années, notamment par l'Institut National de la recherche agronomique, permettent de déterminer les quantités respectives des deux enzymes contenues dans les préparations commerciales.

Par ailleurs les essais effectués par l'I.N.R.A. à la Station Centrale de recherches laitières de Jouy-en-Josas sur plusieurs types de fabrications fromagères, avec de la pepsine bovine extraite de la caillotte des bovidés adultes (et non pas de jeunes bovidés) contenant au moins 75% de pepsine pure, se sont révélés très encourageants. Les résultats de ces essais ont confirmé les observations faites de manière concomitante par certains instituts de recherches laitières dans d'autres pays du monde.

Enfin il faut noter l'intérêt manifesté par les professionnels (fabricants de présure et fromagers) pour la préparation et l'utilisation de la pepsine bovine.

C'est pourquoi j'estime qu'en attendant une modification de la réglementation applicable en la matière, il convient de considérer comme licites la préparation et la vente des extraits liquides suivants provenant de la caillotte des bovidés :

- présure commerciale : extrait liquide provenant de jeunes bovidés nourris au lait, contenant en activité par rapport à l'activité enzymatique totale, au moins 75% de présure pure ou chymosine ;

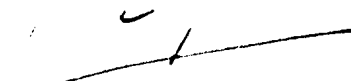
- pepsine bovine commerciale : extrait liquide contenant en activité par rapport à l'activité enzymatique totale, au moins 75% de pepsine bovine pure ;
- mélange présure - pepsine bovine : extrait liquide obtenu en mélangeant à volumes égaux deux préparations liquides, l'une de présure commerciale, l'autre de pepsine bovine commerciale telles que définies ci-dessus.

Les pourcentages respectifs des activités enzymatiques (chymosine et pepsine bovine pure) sont déterminés selon la méthode mise au point et appliquée par la Station expérimentale laitière de l'I.N.R.A. à POLIGNY.

L'étiquetage des récipients contenant de la pepsine bovine commerciale ou du mélange présure - pepsine bovine ainsi définis, doit porter les indications suivantes :

- la dénomination "pepsine bovine commerciale" ou la dénomination "mélange à volumes égaux de présure commerciale et de pepsine bovine commerciale".
- la force coagulante exprimée ainsi :
 - pour la pepsine bovine commerciale par la force coagulante de cet extrait liquide ;
 - pour le mélange, par la force coagulante de la présure commerciale et la force coagulante de la pepsine bovine commerciale entrant dans le mélange, ces forces coagulantes étant déterminées selon les dispositions réglementaires;
- le nom et l'adresse du vendeur ;
- le volume net ;
- la mention : "Tenir au frais, bouché et à l'abri de la lumière".

Pour le Ministre et par délégation
Le Directeur du Cabinet



Gabriel VUGHT