



Additifs pour la fabrication, l'affinage et le préemballage du fromage

Déclaration de renonciation (code de déontologie)

pour

Entreprise :

NPA/lieu :

Pour la période comprise entre le 1er juillet 2022 et le 30 juin 2025, **nous déclarons avoir renoncé et continuer de renoncer** à l'utilisation des additifs suivants lors de la fabrication et du traitement en surface des fromages affinés (fromages à pâte extra-dure, dure, mi-dure ou molle) en Suisse :

- Fabrication du fromage :
 - **Présures produites au moyen de techniques de modification génétique :**
comme «Maxiren», «Chy-Max» ou «Chymogen», en particulier des substituts de présure à base de chymosine
 - **Additifs destinés à éviter les mauvaises fermentations :**
Nisine, lysozyme, nitrates (de sodium et de potassium)
 - **Additifs synthétiques pour la coloration de la pâte du fromage**
 - **Additifs synthétiques pour la coloration de la croûte du fromage**
- Affinage du fromage :
 - **Additifs de conservation utilisés pour le traitement en surface :**
Natamycine, acide sorbique, sorbates, acide propionique et propionates
- Préemballage du fromage :
 - **Additifs de conservation utilisés pour le traitement en surface :**
Natamycine

Nous sommes actifs dans les domaines suivants :

- production
- affinage et emballage
- commerce

Les entreprises signataires seront publiées sur le site Internet de SCM.

Lieu/date : _____ Signature/s: _____

Nom et fonction du/de la signataire: _____

E-mail : _____

Merci de signer et de retourner l'original de ce document à SCM.