

# Manuel de contrôle<sup>1</sup>

## Etivaz AOC<sup>2</sup>

*Version 3 (03-01-07)*

Approuvé par la Coopérative<sup>3</sup> le 21 décembre 2007

Approuvé par le Comité de l'OIC<sup>4</sup> le 30 janvier 2007

Approuvé par le SAS<sup>5</sup> le

---

<sup>1</sup> D'après l'article 8 de l'ordonnance (RS 910.124) du Département Fédéral de l'Économie sur les exigences minimales relatives aux contrôles des Appellations d'Origine et des Indications Géographiques Protégées. Ce document est strictement confidentiel et ne doit en aucun cas être transmis à des tiers (organismes de contrôle et de certification inclus) sans accord explicite de l'OIC.

<sup>2</sup> Selon le cahier des charges de l'Etivaz, enregistré comme Appellation d'origine contrôlée selon la décision du 24 septembre 1999 modifié le 17 novembre 2004 de l'Office fédéral de l'agriculture. (ci-après le cahier des charges).

<sup>3</sup> Coopérative des producteurs de fromages d'alpage de l'Etivaz, caves à fromage, 1660 Etivaz (ci-après Coopérative).

<sup>4</sup> Organisme Intercantonal de Certification (organisme de certification selon Art. 18 de l'ordonnance AOC RS 910.12), accrédité selon la norme EN 45'011, SCES 054), Jordils 5, 1000 Lausanne 6 (ci-après l'OIC).

<sup>5</sup> Office Fédéral de Métrologie et d'Accréditation, Lindenweg 50, 3003 Bern-Waben.

## Sommaire

<b>1. GÉNÉRALITÉS.....</b>	<b>3</b>
1.1 GROUPEMENT, ORGANISME ET PERSONNES CONCERNÉS.....	3
1.2 COMPÉTENCES ET NEUTRALITÉ DES SOUS-TRAITANTS .....	3
1.3 CONDITIONS REQUISES POUR L'UTILISATION DE L'AOC .....	3
1.4 FRÉQUENCES DES CONTRÔLES.....	3
<b>2. DOCUMENTS REQUIS PAR L'OIC DANS LE CADRE DE LA CERTIFICATION DE L'ETIVAZ AOC</b>	<b>4</b>
<b>3. CONTRÔLES DANS LES EXPLOITATIONS D'ESTIVAGE .....</b>	<b>5</b>
3.1 INSPECTION SUR SITE DES PROCESSUS ET DES INSTALLATIONS .....	5
3.2 CONTRÔLE DES FLUX - PROVENANCE .....	5
<b>4. CONTRÔLES DANS LA COOPÉRATIVE D'AFFINAGE .....</b>	<b>6</b>
4.1 INSPECTION DES PROCESSUS ET DES INSTALLATIONS.....	6
4.2 L'ETIVAZ À REBIBES : .....	6
4.3 TRAÇABILITÉ .....	6
4.4 TEST DU PRODUIT FINAL .....	7
4.5 ANALYSES .....	7
4.6 PESÉE .....	7
4.7 TAXATION.....	7
<b>5. TRAITEMENT DES NON-CONFORMITÉS.....</b>	<b>8</b>
5.1 AVERTISSEMENTS ET RETRAITS DE LICENCE .....	8
5.2 TYPES DE NON-CONFORMITÉS ET REMISE EN CONFORMITÉ.....	8
<b>6. IDENTIFICATION DES PRODUITS CERTIFIÉS PAR L'OIC .....</b>	<b>10</b>
<b>7. ANNEXE I.....</b>	<b>11</b>

# 1. Généralités

## 1.1 *Groupement, organisme et personnes concernés*

Ce manuel de contrôle régit l'ensemble des actes de contrôles auxquels sont soumis les producteurs et les affineurs qui consacrent tout ou partie de leur production à l'Etivaz. Chaque alpage est une unité autonome de fabrication et signe un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC. Une même entreprise peut comporter plusieurs ateliers sur différents sites.

## 1.2 *Compétences et neutralité des sous-traitants*

D'après l'Art. 5.4 de l'ordonnance (RS 910.124) du Département Fédéral de l'Économie sur les exigences minimales relatives aux contrôles des Appellations d'Origine et des Indications Géographiques Protégées ainsi que d'après le cahier des charges de l'Etivaz, enregistré comme AOC selon la décision du 24 septembre 1999 modifié le 17 novembre 2004 de l'Office fédéral de l'agriculture, l'OIC mandate la Coopérative pour les tests organoleptiques (taxations), les analyses chimiques et la gestion des marques de traçabilité (marques de caséine) des produits.

Une personne de la Coopérative est mandatée par l'OIC pour réaliser le contrôle et la gestion des marques de traçabilité. Selon la norme EN 45'011, les compétences et la neutralité de cette personne sont évaluées lors d'un audit conduit par l'OIC. Le règlement de dégustation (taxation) fait partie intégrante de ce manuel de contrôle. Les contrôles sur site ainsi que les analyses chimiques doivent être effectués par des laboratoires accrédités à la norme ISO 17'020 ou EN 45'001.

## 1.3 *Conditions requises pour l'utilisation de l'AOC*

Pour utiliser la dénomination Etivaz seule ou avec la mention AOC, le fabricant doit remplir les conditions fixées par le cahier des charges et être certifié par l'OIC.

## 1.4 *Fréquences des contrôles*

Chaque alpage et atelier d'affinage sont soumis à un agrément initial. Les fréquences mentionnées dans ce document sont appliquées à partir de l'année suivant l'agrément initial. Les fréquences de contrôle sont déterminées par l'Art. 2.2 de l'ordonnance (RS 910.124) sur le contrôle des AOC et IGP. En cas de doute, l'OIC se réserve le droit de faire des contrôles inopinés en opérant de manière indépendante. Il invite les organismes chargés d'effectuer les contrôles ou un représentant de la Coopérative à collaborer.

## 2. Documents requis par l’OIC dans le cadre de la certification de l'Etivaz AOC

	OIC	Coopérative Etivaz	Organismes de contrôle	Commissions de taxation/pesée	Laboratoires d'analyse	Fournisseur marques de caséine
Alpage	Contrat de contrôle et de certification Certificat de produit délivré par l'OIC	Liste des membres de la Coopérative Utilisation des marques de caséine	Rapport de contrôle Etivaz	Rapport de pesées Rapport de taxation	Rapport d'analyse concernant l'art. 6 et 20	--
Centre d'affinage / Coopérative	Contrat de collaboration Règlement de prise en charge, classement et taxation Liste des membres des commissions de taxation/pesée Rapport de taxation Rapports d'utilisation des marques de caséine et de traitement des recours Certificat de produit délivré par l'OIC		Rapport de contrôle Etivaz	--	Contrat de collaboration Rapport d'analyse concernant l'art. 6 et 20	Contrat de collaboration
OIC			Contrat de sous-traitance avec chaque organisation de contrôle Liste des intervenants à inspecter	Confirmation de la nomination de la commission de taxation/pesée	--	--

### 3. Contrôles dans les exploitations d'estivage

Document s'appliquant à l'ensemble des exploitations d'estivage :

- ◆ Cahier des charges Etivaz, en particulier Art. 7 à 9.

#### 3.1 Inspection sur site des processus et des installations

Points contrôlés	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 7 - 10 Conditions générales : Fourrages grossiers*, aliments de complément, lait, fabrication de l'Etivaz, présures, cultures et additifs. <i>Contrôle sur site</i>	Chaque exploitation d'estivage	1 X / 2 ans	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 7.4 : Vaches en pension, trois semaines de délai	Exploitations prenant en pension ou achetant des vaches pendant l'estivage	Initialement et à chaque nouvelle pension ou achat	Organisme de contrôle	Décharge	Examen de la décharge
Art. 10.1 : Période de fabrication <i>Certificat d'estivage</i> <i>Cahier de fabrication / l'âge apparent des meules reçues à la coop.</i>	Chaque exploitation d'estivage	1X / an	Organisme de contrôle examen des pièces sur le site & Coopérative	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 10.5 : Réincorporation crème de petit lait interdite <i>Toute preuve fournie par le producteur : facture de livraison, fabrication de sérac, achat par les caves pour le beurre etc</i>	Chaque exploitation d'estivage	1 X / 2 ans	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 11.1 : Présure de veau en poudre <i>Examen sur site des factures</i>	Chaque exploitation d'estivage	1 X / 2 ans	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 12 : Procédé de fabrication : travail en chaudière, soutirage, moulage, pressage, saumurage et pré-affinage à l'alpage. <i>Contrôle sur site</i>	Chaque exploitation d'estivage	1 X / 2 ans	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 12 : Pré-affinage à l'alpage <i>Concordance cahier de fabrication et fromages présents</i>	Chaque exploitation d'estivage	1 X / 2 ans	Organisme de contrôle et coopérative	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 7 à 12	Exploitation d'estivage non conforme l'année précédente	systématique	Organisme de contrôle Sur liste fournie par OIC/copie cave	Rapport d'inspection	Examen des rapports

\* Selon l'art.7 al.2, un régime d'exception peut autoriser l'usage de fourrages conservés autres que ceux directement produits sur les alpages de l'exploitation. Ce régime d'exception ne peut être autorisé que sur décision du groupement et après discussion avec l'OIC.

#### 3.2 Contrôle des flux - Provenance

Points contrôlés	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 2 et 12 : Contrôle des flux - traçabilité : Quantités de fromage fabriquées - marques de caséine	Chaque exploitation d'estivage	1x / an	Extraction de l'information : coopérative	- Rapports de pesée - Rapport de marque de caséine	Examen des rapports

## 4. Contrôles dans la coopérative d'affinage

- ◆ Cahier des charges de l'Etivaz, en particulier Art. 13 à 15

### 4.1 Inspection des processus et des installations

Points contrôlés	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 14 et 15 : Procédés d'affinage Opérations et stockage	Coopérative d'affinage	1X / an	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 14 : Maturation de 135 jours minimum <i>Constat sur site</i> <i>Concordance inscription registre et fromages présents</i>	Coopérative d'affinage	1X / an	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 14 : Température selon le cahier des charges <i>Conformité des données de l'enregistrement</i> <i>Relevé sur site</i>	Coopérative d'affinage	1X / an	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 14 : Hygrométrie 90-97% <i>Conformité des données de l'enregistrement</i> <i>Relevé sur site</i>	Coopérative d'affinage	1X / an	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 14 : Retournement 1X/sem. <i>Examen des relevés des automates</i>	Coopérative d'affinage	1X / an	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports

### 4.2 L'Etivaz à rebibes :

Points contrôlés	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 15 : Procédé d'affinage	Coopérative d'affinage	1X / an	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 15 : Huilage : huile de ménage <i>Factures magasin</i>	Coopérative d'affinage	1X / an	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art. 15 : Stockage grenier air ambiant	Coopérative d'affinage	1X / an	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports
Art 15 : Durée de 30 mois <i>Présence de toutes les pièces inscrites – constat sur site</i>	Coopérative d'affinage	1X / an	Organisme de contrôle	Rapport d'inspection	Examen des rapports

### 4.3 Traçabilité

Points contrôlés	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Supervision OIC	Document émis
Art. 2 et 13 : Présence de la marque d'identification (plaque de caséine)	Coopérative d'affinage	1X / an	Extraction de l'information : coopérative	Registre d'assurance qualité	Examen des rapports

#### 4.4 Test du produit final

Le test organoleptique final du produit, au sens de l'Ordonnance du 11 juin 1999 sur le contrôle des AOP et des IGP est composé :

- des *analyses chimiques*
- d'une *pesée*.
- d'une *taxation*.

#### 4.5 Analyses

Points contrôlés	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 4 et 5 : TEFD (max 580 g/kg) et MG/EST (490-549 g/kg) pour l'Etivaz et l'Etivaz à Rebibes	coopérative	2 X / an / sur le lot total	Organisme de contrôle & Liebefeld en cas de contestation ou de doute	Rapports d'analyses	Examen des rapports

#### 4.6 Pesée

La *pesée* est une classification de chaque meule permettant de vérifier la conformité du produit à la description figurant dans le cahier des charges ; la *pesée* est un processus de discrimination permettant de distinguer :

- les fromages de premier choix, pouvant seuls être dénommés *L'Etivaz*
- les fromages de deuxième et troisième choix, qui, dès qu'ils sont classés de la sorte, ne peuvent en aucun cas porter la dénomination *L'Etivaz*.

Points contrôlés	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Supervision OIC	Document émis
Art. 3, 16 et 17 : La Pesée	Chaque meule est pesée	La pesée se déroule durant trois semaines en novembre de chaque année	Commission de pesage	rapport de pesée	Représentant de l'OIC aléatoire
Lors de la pesée, les meules ayant des défauts extérieurs (catégorie I b) mais pouvant obtenir une note supérieure à 15 à la taxation peuvent être vendues sous l'appellation L'Etivaz.					

↳ La Commission de pesage est composée de :

- trois licenciés (producteurs),
- le Conseiller de Fabrication de la Coopérative,
- un responsable de la Coopérative,
- un acheteur.

#### 4.7 Taxation

Les lots de chaque producteur de *L'Etivaz* sont ensuite soumis à une *taxation*. Ils peuvent perdre à cette occasion le droit à la dénomination *L'Etivaz*. La *taxation* est une classification qualitative à l'intérieur des *L'Etivaz* ; elle ne donne lieu à déclassement qu'exceptionnellement, et a pour objectif principal de fournir une base à la gestion de la qualité (paiement différencié des meules). Le règlement de taxation fait partie intégrante du manuel de contrôle. Il est en annexe I du présent document.

Points contrôlés	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Supervision OIC	Document émis
Art. 6, 16 et 17 : La taxation	Les lots (au minimum 15 meules) de chaque producteur sont taxés	La taxation a lieu en deux fois : une première fois en nov.- déc. et une deuxième fois en janv.-fév.	Commission de taxation	–	- Représentant OIC présent 1X / an - Examen des résultats de pesée

↳ La composition de la Commission de taxation est décrite dans le règlement de taxation.

## 5. Traitement des non-conformités

### 5.1 Avertissements et retraits de licence

L'OIC comptabilise les non-conformités et donne des avertissements pouvant aboutir à un retrait de licence pour l'entreprise incriminée, selon les principes suivants :

- Toute non conformité est notifiée à l'entreprise incriminée, et enregistrée à l'OIC.
- Chaque non-conformité donne lieu, selon sa gravité, à l'attribution d'un ou deux "points" à l'entreprise incriminée.
- Lorsque l'entreprise atteint ou dépasse la limite de quatre "points", l'OIC peut prononcer une décision de retrait de licence.
- La durée du retrait de licence est modulée selon la gravité de la situation et les mesures de remise en conformité prises par l'entreprise incriminée ; la durée maximale de retrait de licence est de un an.
- Chaque non-conformité est comptabilisée durant trois ans à compter de son établissement. Au-delà de ce délai, elle reste enregistrée mais n'entre plus en compte dans le calcul des "points".
- La comptabilisation des points ne débute qu'après la certification initiale ; auparavant, une non conformité donne seulement lieu à une demande de remise en conformité.
- Les cas de fraude grave et avérée peuvent entraîner un retrait de licence immédiat, même si l'entreprise n'atteint pas la limite des quatre "points".

En sus, une décision de refus de certification s'appliquant à une quantité donnée de marchandise (interdiction de livrer du lait, refus de certification de lots entiers ou pièce par pièce) peut être prise, selon le barème du tableau ci-dessous.

### 5.2 Types de non-conformités et remise en conformité

Base réglementaire (Cahier des charges)	Type de non-conformité	Points	Délai de remise en conformité	Vérification	Refus de certification	Responsabilité
Art. 2 : Aire géographique	Producteur(s) de lait hors zone livrant à une fromagerie dans la zone	2	Immédiat	OIC	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
Art. 3 : Caractéristiques physiques	Déclassement d'une meule lors de la pesée	-	Immédiat	Commission de pesage	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
Art.4 et 5 : Caractéristiques chimiques et microbiologiques	Composition chimique du produit non conforme lors de l'examen physico-chimique	Pénalités financières cave	Immédiat	Organisme de contrôle Liebefeld	Lots non conformes	Fromager d'estivage
Art. 7 : Fourrages grossiers	Distribution de fourrages grossiers ne provenant pas de l'alpage : - sans autorisation spéciale - ou avec autorisation spéciale mais fourrages provenant de zones non autorisées (hors de l'exploitation ou hors des communes de l'aire géographique)	2	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
	Distribution de fourrages grossiers ne provenant pas de l'alpage avec autorisation mais qualité des fourrages pas irréprochable	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
	Distribution d'ensilage ou de tout autre fourrage fermenté pendant la saison d'alpage, dès les trois semaines de délai avant la première fabrication	2	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
	Vache(s) en pension ou achetée(s) durant la saison d'alpage sans décharge du fournisseur	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
Art. 8 : Aliments de complément	Complémentations à base d'urée ou dérivés ou affouragement de lactosérum	2	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage



	Aliments de complément sans décharge du fournisseur	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
Art. 9 : Lait	Le lait n'est pas traité deux fois par jour	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
Art. 10.1 : Période de fabrication de l'Etivaz	Non-respect de la période de fabrication de l'Etivaz	2	Immédiat	Organisme de contrôle	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
Art. 10.2 : Traite du lait	Passages de lait dans les pompes	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
Art. 10.3 : Lait du soir	L'écraimage du lait n'est pas naturel	2	Immédiat	Organisme de contrôle	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
	Entreposage du lait du soir dans les chaudières et non dans les baquets ou bacs refroidis à 18°C max.	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
Base réglementaire (Cahier des charges)	Type de non-conformité	Points	Délai de remise en conformité	Vérification	Refus de certification	Responsabilité
Art. 10.4 : Lait cru	Centrifugation du lait avant la fabrication	2	Immédiat	Organisme de contrôle	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
	Présence d'appareils de traitement sur le site	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
Art. 10.5 : Crème de petit-lait	Réincorporation de la crème de petit-lait	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
Art. 10.6 : Conservation du lait	Le lait est conservé plus de 18 heures	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
Art. 10.7 : Equipements et chauffage	Les chaudières ne sont pas en cuivre et/ou le chauffage ne se fait pas au feu de bois direct (creux de feu)	2	Immédiat	Organisme de contrôle	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
Art. 10.1 à 10.8 : Conditions générales de fabrication	Toutes autres non-conformités	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
Art. 11 : Présure, cultures et additifs	Utilisation de présures et/ou de semences et/ou d'additifs non autorisés	2	Immédiat	Organisme de contrôle & OIC	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
Art. 12 : Emprésurage	L'emprésurage se fait à une température de plus de 32°C	1 sauf suivant les conditions météorologiques	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
Art. 12 : Travail en chaudière	La température de chauffe du caillé est supérieure à 57°C	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
Art. 12 : Décaillage	Le tranche-caillé n'est pas manuel	2	Immédiat	Organisme de contrôle	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
Art. 12 : Soutirage et moulage	La sortie et le moulage ne se font pas manuellement	2	Immédiat	Organisme de contrôle	Toutes meules non conformes	Fromager d'estivage
	Les toiles ne sont pas en lin ou en nylon pour la sortie et/ou en lin pour le moulage					
Art. 12 : Procédé de fabrication : Soutirage, moulage, pressage, saumurage et pré-affinage à l'alpage	Toutes autres non-conformités	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Fromager d'estivage
Art. 13 : Zone d'affinage	L'affinage se fait hors zone définie dans le cahier des charges	2	Immédiat	Organisme de contrôle & OIC	Néant	Fromager d'estivage
Art. 14 : Procédé d'affinage	Toutes non-conformités	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Affineur
Art. 15 : Affinage de l'Etivaz à rebibes	Le stockage ne se fait pas dans un grenier à air ambiant	2	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Affineur
	Toutes autres non-conformités	1	Immédiat	Organisme de contrôle	Néant	Affineur
Art. 16 : Taxation	Fromages n'ayant pas atteint la note de 15 points	-	-	Commission de taxation	Toutes meules non conformes	Fromager et affineur
Art. 18 : Etiquetage	Défaut dans l'étiquetage	1	Immédiat	OIC	Néant	Affineur

Ajouter marquage meules déclassées + utilisation désignation (cf MC RAC)

## 6. Identification des produits certifiés par l'OIC

Si l'OIC est mentionnée sur l'étiquette, les mentions minimales suivantes sont requises:

<i>Rubrique</i>	<i>Mention (Une mention par rubrique doit être indiquée sur l'étiquette)</i>
Indication concernant la certification	Certification AOC <i>(ou la traduction correspondante dans une autre langue)</i>
Indication de l'organisme de certification	OIC <i>ou</i> OIC, Lausanne <i>ou</i> OIC, Lausanne (SCESp 054) <i>ou</i> OIC (SCESp 054) <i>ou</i> SCESp 054

## 7. Annexe I

### **Règlement de taxation de la Coopérative des producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz»**

#### Tâches :

La Commission de taxation contrôle que la prise en charge par la Coopérative des producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz» (CPFAE) (commission de prise en charge) se passe selon les règles et taxe les fromages reconnus par elle comme marchandise de premier choix. Elle ne prend en compte ni les réserves, ni les deuxième et troisième choix.

#### Composition et désignation :

La Commission de taxation est composée de :

- 2 producteurs et un suppléant,
- un chef taxateur choisi sur des critères de compétence professionnelle en dehors de la filière,
- 2 affineurs-marchands de fromage extérieurs à la filière, recrutés au sein des commerces de fromage (Toni, Mifroma, Nutrilait, etc).

Les responsables de la coopérative sont présents à titre d'observateurs.

Une taxation ne peut avoir lieu que si les deux conditions suivantes sont remplies :

- au moins 3 des membres de la Commission de taxation sont présents,
- les membres appartenant à la filière ne sont pas majoritaires.

#### Terme :

Le contrôle du classement et de la taxation commence selon les directives données par le responsable de la CPFAE en accord avec le comité de la CPFAE. La taxation s'effectue en deux fois, soit :

- la première fois, pour les fromages du 10 mai au 31 juillet, entre le 20 novembre et le 10 décembre
- la deuxième fois, pour les fromages du 1<sup>er</sup> août au 10 octobre, entre le 20 janvier et le 10 février.

#### Participation :

Seuls les aides nécessaires et les représentants nommés par l'assemblée avec le conseiller de fabrication et le responsable de la CPFAE peuvent, en règle générale, assister à la taxation.

#### Procédure d'appréciation :

Pour chaque laitage, la Commission de taxation contrôle les pièces des différents lots présentés (éventuellement les bulletins de livraison). Le responsable de la CPFAE est responsable de son stock. Enfin, la Commission de taxation contrôle si les pièces sont, comme prescrit, munies du passeport «L'Etivaz» avec la marque du propriétaire. Ensuite, la Commission de taxation frappera et sondera les fromages. Ces contrôles seront pratiqués au maximum sur 10 % des meules et se feront à tour de rôle sur l'une des deux faces.

#### Critères de taxation pour « L'Etivaz » :

##### 1.- Ouverture :

Ce poste sera taxé comme suit :

- 4 points : si toutes les sondes ne présentent aucun trou et s'il n'y a pas d'autre défaut d'ouverture, ou si l'on trouve un à deux trous propres sans nid dans la partie
- 3 ½ jusqu'à 1 ½ points : petit défaut jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

#### 2.- Pâte :

La pâte sera taxée comme suit :

- 6 points : pas de défaut (structure, couleur et consistance irréprochables)
- 5 ½ jusqu'à 2 points : petit défaut jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

#### 3.- Goût et arôme :

Le goût et l'arôme seront taxés comme suit :

- 6 points : odeur et goût francs, léger goût de noisette, aromatique, fruité, léger goût de fumée
- 5 ½ jusqu'à 2 points : légèrement défectueux jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

#### 4.- Extérieur, forme et propriété de conservation :

Ce poste sera taxé comme suit :

- 4 points : l'extérieur, la forme et la propriété de conservation sont irréprochables
- 3 ½ jusqu'à 1 ½ points : légèrement défectueux à la limite inférieure de la qualité premier choix.

### Analyses :

Les prélèvements seront effectués lors de la pesée. Les résultats des analyses (soit : eau, matière grasse et sel) seront disponibles pour les taxations, mais ne seront pas consultés par la Commission de taxation avant la fin de celles-ci. Elles seront effectuées par un laboratoire accrédité.

### Deuxièmes analyses :

Les échantillons seront pris lors de la taxation. Les analyses seront effectuées par le Liebefeld (les frais seront pris en charge par la CPFAE). En cas de recours, les deuxièmes analyses sont à la charge de celui qui recourt, pour autant que les résultats démontrent le statu quo ou que le recours est perdu.

La retenue pour l'eau est de : maximum 36,5 %

36,6-36,9	= avertissement
37-37,4 %	= fr. 15.-/% kg
37,5-37,9 %	= fr. 27.-/% kg
plus de 37,9 %	= fr. 35.-/% kg

La retenue pour la matière grasse est de : minimum 49 %

48,1-48,9 %	= fr. 5.-/% kg
47,1-48 %	= fr. 10.-/% kg
46 % et moins	= fr. 20.-/% kg

Cette retenue peut être modifiée par le comité et l'assemblée à la fixation des prix.

### Barème des prix de taxation :

20 points	excellent
19 ½ points	excellent

19	points	bon à très bon
18 ½	points	bon à très bon
18	points	bon à très bon
17 ½	points	bon
17	points	bon
16 ½	points	bon
16	points	satisfaisant
15 ½	points	satisfaisant
15	points	satisfaisant

Les experts de la Commission de taxation se prononcent ensemble sur le classement et la taxation. Si un accord ne peut pas être trouvé, la voix du directeur de la CPFAE (ou de son suppléant) peut intervenir.

### Communication écrite :

Au plus tard une semaine après la taxation, le responsable de la CPFAE est tenu de communiquer par écrit au fabricant de fromage la décision de la Commission de taxation.

### Les recours :

Un recours peut être déposé dans les 10 jours suite à la communication de la Commission de taxation. La procédure suivante sera appliquée :

- 1) Prise de position du conseiller de fabrication ou de l'acheteur.
- 2) Commission de recours formée par le comité et l'acheteur et comprenant :
  - une personne officiant comme président (issue du commerce) ;
  - une personne officiant comme membre (hors CPFAE, connaissant le produit) ;
  - une personne officiant comme membre (comité ou commission de qualité).
- 3) Le producteur ainsi que l'acheteur peuvent assister au recours sans avoir de voix consultative.
- 4) Un dépôt de :
  - Fr. 200.-- jusqu'à 100 pièces
  - Fr. 400.-- jusqu'à 200 pièces
  - Fr. 600.-- dès 201 pièces devra être effectué.

Si le requérant perd ou que la taxation reste la même, le dépôt reste à la CPFAE. Par contre, si le recours est accepté, la CPFAE restituera le montant déposé plus la différence de prime.

Aucun recours ne pourra être fait contre la décision de la Commission de recours.

L'Etivaz, le 22 février 1991.

Règlement mis à jour conformément à la décision du comité du 12 janvier 2007.