

Manuel de contrôle¹

Gruyère AOP²

Valable dès production du 1er juin 2021

Approuvé par l'Interprofession³ le : 16 mars 2021

Approuvé par l'OIC⁴ le : 20 mai 2021

Envoyé au SAS⁵ et à l'OFAG le : 21 mai 2021

¹ D'après l'article 8 de l'Ordonnance du DFE du 11 juin 1999 sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124). 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.

² Selon le cahier des charges du Gruyère, enregistré comme Appellation d'Origine Protégée selon la décision du 6 juillet 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par la décision du 27 mai 2014, du 11 mars 2015 et du 14 décembre 2015 (ci-après le cahier des charges).

³ Interprofession du Gruyère (selon l'Ordonnance 919.117.72 sur l'extension des mesures d'entraide des interprofessions et des organisations de producteurs, Art. 8 et 9), Maison du Gruyère, 1663 Pringy (ci-après l'IPG)

⁴ Organisme Intercantonal de Certification Sàrl (organisme de certification selon Art. 18 de l'Ordonnance du 28 mai 1997 concernant la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles et des produits agricoles transformés – Ordonnance sur les AOP et les IGP – RS 910.12, accrédité selon la norme ISO 17065, SCESp054), Avenue d'Ouchy 66, Case postale 1080, 1001 Lausanne (ci-après l'OIC).

⁵ Service d'accréditation suisse SAS, Holzikofenweg 36, 3003 Bern

Sommaire

SOMMAIRE	2
ABREVIATIONS	2
1. CONTROLES / CERTIFICATION	3
1.1 GENERALITES	3
1.1.1 <i>But et entreprises concernées</i>	3
1.1.2 <i>Compétences et neutralité des soustraitants</i>	3
1.1.3 <i>Conditions requises pour l'utilisation du Gruyère AOP</i>	3
1.1.4 <i>Certification et/ou d'agrément initiale</i>	3
1.1.5 <i>Renouvellement d'agrément et/ou de certificat</i>	4
1.1.6 <i>Fréquences des contrôles</i>	4
1.1.7 <i>Identification des produits certifiés par l'OIC</i>	4
1.2 CONTROLES AUX DIFFERENTS ECHELONS DE LA FILIERE	5
1.2.1 <i>Contrôles dans les exploitations de production laitière</i>	5
1.2.2 <i>Contrôles dans les fromageries</i>	9
1.2.3 <i>Contrôles dans les exploitations d'estivage</i>	10
1.2.4 <i>Contrôles dans les ateliers d'affinage et de pré-emballage</i>	11
1.2.5 <i>Test du produit final</i>	11
1.2.6 <i>Interprofession, soustraitant et contrôleur</i>	12
2. REGLEMENT DES SANCTIONS	12
2.1 GENERALITES	12
2.1.1 <i>But</i>	12
2.1.2 <i>Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées</i>	12
2.1.3 <i>Description</i>	12
2.1.4 <i>Schéma de non-conformité / sanctions</i>	13
2.1.5 <i>Mesures</i>	13
2.1.6 <i>Classification du produit et durée de validité de l'agrément / du certificat</i>	13
2.1.7 <i>Système de sanction</i>	13
2.2 COMMUNICATION DES SANCTIONS	14
2.2.1 <i>Non-conformités mineures</i>	14
2.2.2 <i>Non-conformités majeures</i>	15
2.3 CATALOGUE DE SANCTIONS	16
3. ANNEXES	25
3.1 DOCUMENTS REQUIS DANS LE CADRE DE LA CERTIFICATION	25

Abréviations

AOP	Appellation d'Origine Protégée
CdC	Cahier des charges
DFE	Département Fédéral de l'Economie
IPG	Interprofession du Gruyère
ISO 17'020	Norme d'accréditation pour les organismes d'inspection
ISO 17'025	Norme d'accréditation pour les laboratoires
ISO 17'065	Norme d'accréditation pour les organismes de certification de produits
M	Non-conformité majeure
m	Non-conformité mineure
OFAG	Office Fédéral de l'Agriculture
OGM	Organisme Génétiquement Modifié
OVF	Office Vétérinaire Fédéral
R	Refus ou retrait de certificat
SAS	Service d'Accréditation Suisse

1. Contrôles / certification

1.1 Généralités

1.1.1 But et entreprises concernées

Ce manuel de contrôle, basé sur le cahier des charges du Gruyère, enregistré comme AOP selon la décision du 6 juillet 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par la décision du 27 mai 2014 régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les producteurs de lait, les fromageries, les exploitations d'estivage et les ateliers d'affinage qui consacrent toute ou une partie de leur production au Gruyère AOP et leur agrément (producteurs de lait) respectivement leur certification (fromageries / exploitations d'estivage / ateliers d'affinage). L'OIC applique en cas de non-respect des exigences du cahier des charges (non-conformité) les sanctions selon le règlement des sanctions (chap. 2).

Si une entreprise comporte plusieurs unités de production sur différents sites, chaque unité de production est autonome et signe un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC.

La mise à jour du présent manuel de contrôle conformément aux nécessités du terrain est de la responsabilité de l'OIC et l'IPG ne peut s'y opposer. Par ailleurs, si une modification du cahier des charges a lieu, le manuel de contrôle peut être modifié.

1.1.2 Compétences et neutralité des sous-traitants

D'après l'art. 5, alinéa 4 de l'Ordonnance du DFE du 11 juin 1999 sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124), ainsi que d'après le cahier des charges du Gruyère AOP, l'OIC soustraite à l'IPG les examens organoleptiques (taxations), les analyses chimiques et la gestion des marques de traçabilité (marques de caséine) des produits.

L'IPG est mandatée par l'OIC pour réaliser le contrôle et la gestion des marques de traçabilité. Selon la norme ISO 17'065, les compétences et la neutralité de cette personne sont évaluées lors d'un audit conduit par l'OIC. Le règlement de taxation fait partie intégrante de ce manuel de contrôle. Les contrôles sur site et les analyses chimiques doivent être effectuées de préférence par des organismes d'inspection accrédités à la norme ISO 17'020, respectivement par des laboratoires accrédités à la norme ISO 17'025.

1.1.3 Conditions requises pour l'utilisation du Gruyère AOP

Pour utiliser la dénomination Gruyère AOP, tous les producteurs de lait, les fromageries, les exploitations d'estivage et les ateliers d'affinage doivent remplir les conditions fixées par le cahier des charges et être agréés / certifiés par l'OIC.

Conformément au cahier des charges du Gruyère AOP, le Gruyère d'alpage AOP doit être conforme à l'Ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage ».

1.1.4 Certification et/ou d'agrément initiale

Pour obtenir l'agrément initial et/ou la certification initiale de la part de l'OIC, tous les producteurs de lait, les fromageries, les exploitations d'estivage et les ateliers d'affinage doivent remplir toutes les conditions fixées par le cahier des charges et n'avoir aucune non-conformité majeure (chap. 2.1.4) en suspens (certaines non-conformités mineures peuvent être admises du moment où les délais de remise en conformité sont respectés).

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus d'agrément et/ou de certification sera édictée par l'OIC (chap. 2.1.4).

1.1.5 Renouvellement d'agrément et/ou de certificat

Pour obtenir le renouvellement de l'agrément et/ou du certificat de la part de l'OIC, les producteurs de lait, les fromageries, les exploitations d'estivage et les ateliers d'affinage ne doivent avoir aucune sanction de refus ou de retrait (chap. 2.1.4).

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus de renouvellement d'agrément et/ou de certification sera édictée par l'OIC (chap. 2.1.4).

1.1.6 Fréquences des contrôles

Tous les producteurs de lait sont soumis à un agrément initial. Toutes les fromageries, les exploitations d'estivage et les ateliers d'affinage sont soumis à une certification initiale.

Lors de remise / reprise de commerce, de changement de gérant, d'exploitant ou de responsable de fabrication susceptible de changer le produit, l'entreprise concernée est également soumise à un agrément / une certification initial/e.

Tous les producteurs de lait déjà agréés et tous les fromageries, exploitations d'estivage et ateliers d'affinage déjà certifiés qui acquiert une nouvelle unité de production doit subir un contrôle initial.

Les fréquences minimales de contrôle sont déterminées par l'Art. 2, alinéa 2 de l'Ordonnance sur les exigences minimales relatives au contrôle des AOP et IGP (RS 910.124). Elles sont précisées dans le chapitre ci-dessous pour chaque échelon de la filière et chaque type de contrôle, et sont appliquées à partir de l'année suivant l'agrément / la certification initial(e).

En cas de doute, l'OIC se réserve le droit de faire des contrôles inopinés en opérant de manière indépendante. Il peut inviter les organismes chargés d'effectuer les contrôles ou un représentant de l'IPG à collaborer.

L'IPG, les sous-traitants non-accrédités et les contrôleurs embauchés directement par l'OIC sont audités régulièrement par l'OIC. Les fréquences de ces audits sont précisées au paragraphe 1.2.5.

1.1.7 Identification des produits certifiés par l'OIC

Si l'OIC est mentionné sur l'étiquette, il doit l'être avec l'une des mentions suivantes :

- OIC
- ou OIC, Lausanne
- ou OIC, Lausanne (SCESp 054)
- ou OIC (SCESp 054)
- ou SCESp 054

1.2 Contrôles aux différents échelons de la filière

1.2.1 Contrôles dans les exploitations de production laitière

- ◆ Chaque producteur de lait s'engage à respecter les exigences du cahier des charges Gruyère AOP, en particulier Art. 3, 7 à 18, 20, 23.1, 32 à 35 et annexe du présent document, en signant la liste des producteurs de l'entreprise / la (des) fromagerie(s) à laquelle (auxquelles) il livre son lait.
- ◆ En cas de doute, tous les producteurs de lait assujettis ou non aux PER peuvent subir des contrôles supplémentaires en dehors du rythme prévu dans les tableaux suivants et indépendamment de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle.
- ◆ Si une entreprise comporte plusieurs unités de production, chaque unité de production doit être contrôlée.
- ◆ Un agrément peut être distribué à chaque exploitation de production laitière conforme.

CdC Art.	Points contrôles	Intervalle de contrôle	Exécution	Document émis	Supervision OIC
3	L'aire géographique du Gruyère	Au moins 1x tous les 5 années	Organisme de contrôle	Rapport de contrôle	Examen des rapports
7	Interdiction d'ensilage				
8	Composition de la ration				
9	Aliments autorisés pendant le régime vert				
10	Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert				
11	Fourrages de base pendant le régime sec				
12	Aliments complémentaires autorisés pendant le régime sec				
13	Aliments concentrés				
14	Aliments prohibés toute l'année				
15	Exception à l'interdiction d'affourager de l'ensilage				
16	Interdiction d'utiliser des activateurs de croissance				
17	Rafraîchissement du lait				
18	Livraison				
20	Critères de qualité du lait lors de la livraison				
32	Exigences concernant l'alpage				
34	Affouragement sur l'alpage				
35.1	Le lait doit provenir de l'alpage				
18.1 23.1	MC1.2.1.2 Définition des conditions spécifiques lors l'utilisation d'un robot de traite	Au moins 1x par an	OIC / IPG	Rapport de contrôle	Examen des rapports

Art. 3 Aire géographique : Selon l'ordonnance sur les AOP et les IGP (910.12) l'article 2 « ...est produit, transformé et élaboré dans une aire géographique délimitée. » l'exploitation et les surfaces doivent être situées dans l'aire géographique définie. En application de l'article 8 du cahier des charges, les surfaces des exploitations qui se trouvent hors de l'aire géographique comptent dans la somme du fourrage et des concentrés achetés. La somme des fourrages et des concentrés achetés ne peut pas excéder 30% de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble.

Art. 7 „...interdiction d'ensilage...“ : Cette disposition est applicable toute l'année, même si le bétail laitier est absent (par exemple durant la période d'estivage pour une exploitation de plaine ou autres raisons).

En raison de conditions météorologiques défavorables, la préparation de balles enrubannées est exceptionnellement admise à condition que celles-ci soient évacuées de l'exploitation dans les 7 jours directement depuis les champs.

Art. 8 « ...70 % de la ration du bétail laitier doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation. » : Le pourcentage se calcule selon les données issues du Suisse Bilanz des deux années précédentes comme suit :

$$\text{Part de la ration produite en \%} = \frac{\text{consommation totale*} - \text{acha} \times 100}{\text{consommation totale*}}$$

(*consommation totale = fourrage de base + concentré)

La ration calculée en matière sèche (MS) est constituée des fourrages (Raufutter = fourrages grossiers) et des concentrés (Krafffutter). Le bétail laitier dans son ensemble comprend tous les bovins de l'exploitation à l'exception des vaches mères ou allaitantes. La surface fourragère comprend la surface herbagère (prairies artificielles et surfaces herbagères permanentes) et les terres ouvertes cultivées pour la production d'autres fourrages et de concentrés.

Si la moyenne des deux dernières années est inférieure à 75%, une analyse plus fine du Suisse-Bilanz des trois dernières années par l'organisme de certification est nécessaire.

Si d'autres animaux que le bétail laitier sont présents sur l'exploitation, la déduction de la ration consommée par les autres animaux doit être explicite. Le stockage et la distribution des fourrages et concentrés achetés sont séparés physiquement des fourrages de l'exploitation.

Si des composants de la ration sont produits sur la surface de l'exploitation, transformés, sont mélangés à des produits d'autres origines, puis repris dans la ration, ces aliments doivent être d'origine Suisse. Pour la pulpe de betterave, celle-ci doit être attestée Suisse par la sucrerie d'Aarberg.

Art. 20 „...analyses de lait...“ : La procédure et les normes sont fixées dans le manuel de contrôle“ : Les normes sont fixées dans « Avenant 3 - Paiement individuel du lait à la qualité » du « Contrat d'achat et de vente de lait-base-1 » comme suivante :

Méthode	Réductase préincubée	Acidité du lacto-fermentateur	Dénombrement propioniques	Butyriques				
				Référence	Méthode MPN Romandie	Méthode de filtration selon Bourgeois	Méthode pratique en fromagerie (acide lactique)	MRCM Food-tech
Remarque	Préincubation 11 h à 32°C			Au minimum 1 des 5 analyses à la fréquence minimale définie				
Fréquence	A déterminer	A déterminer	1x / mois	1x / mois* Lait de producteurs	1x / mois* Lait de producteurs	1x / semaine* Lait de producteurs (mélange de 2 à 4 traites consécutives)	Chaque cuve** 2 tubes par cuve	Chaque cuve**
Norme	Supérieure ou égale à 15 minutes	Inférieure ou égale à 15° SH	Lait de mélange et lait de producteurs inférieur à 20 / ml	Lait de mélange inférieur à 260 / l Lait de producteurs inférieur à 350 / l	Lait de mélange et lait de producteurs inférieur à 50 / l	Pas de formation de gaz entre la paraffine et le sérum à 4 jours	Lait de mélange max. 33% de résultats positifs sur les 3 derniers jours	Lait de mélange max. 33% de résultats positifs sur les 3 derniers jours
Analyse	Fromager	Fromager	Laboratoire reconnu	Laboratoire reconnu		Fromager ou laboratoire reconnu	Fromager	

1.2.1.1 Définition d'une exploitation laitière pour la production de Gruyère selon l'ordonnance sur la terminologie agricole

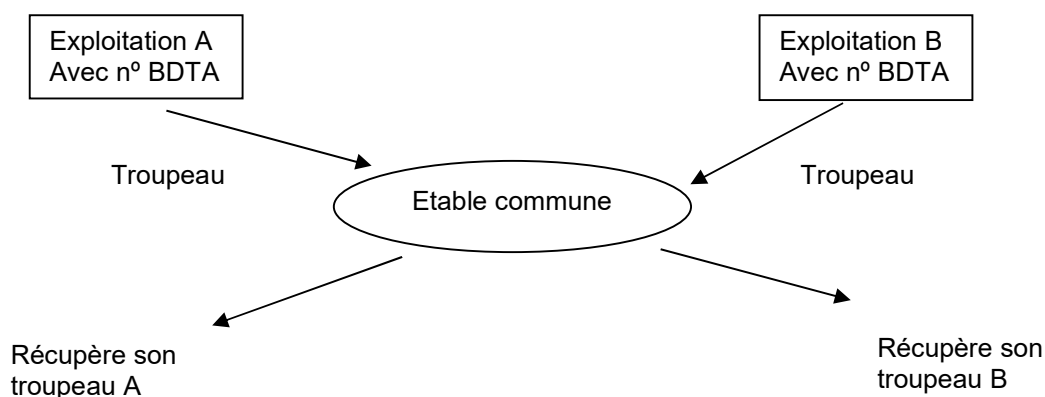
Une exploitation agricole :

- doit avoir un numéro d'exploitation
- peut avoir une ou plusieurs unités de production

Une communauté partielle d'exploitation :

- regrouper plusieurs exploitations (2, 3, 4 . . .), dont chaque exploitation reste indépendante, elle a son propre troupeau, son contingent, sa comptabilité

par exemple

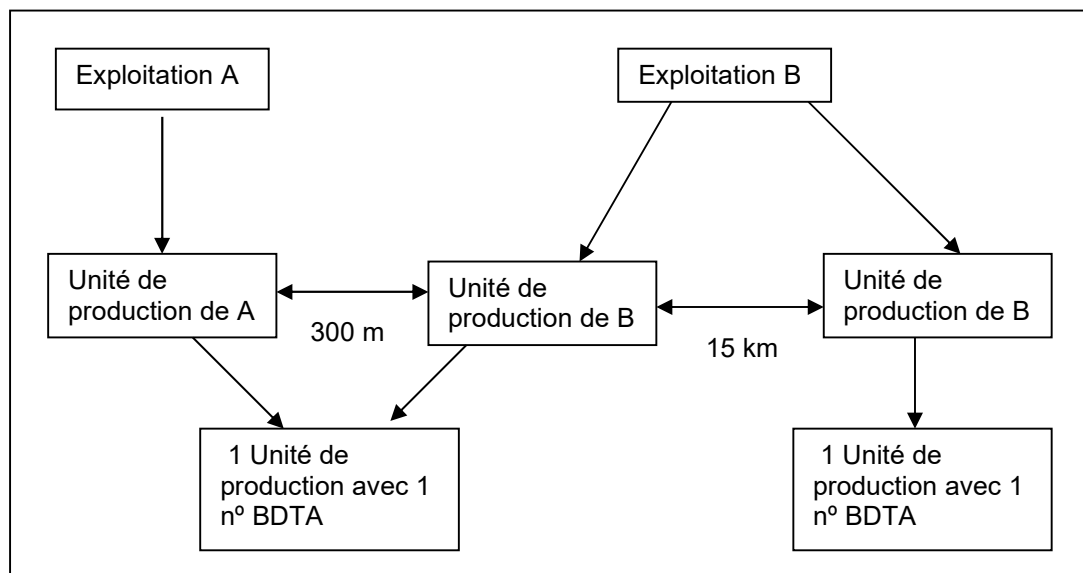


Pour les exploitations qui sont sous le régime d'une communauté partielle d'exploitation, les conditions identiques à une exploitation agricole unique doivent leur être appliquées. L'ensilage est donc interdit sur l'ensemble de l'exploitation sauf si une autorisation est délivrée par l'IPG pour l'ensilage maïs au jeune bétail.

Une communauté d'exploitation :

- regrouper deux ou plusieurs exploitations, mais avec un seul exploitant (avec un nom p.e. composé des noms de famille des exploitants) et un seul numéro d'exploitation. Le cheptel mort et vif appartient à la communauté
- avoir un seul contingent, une seule comptabilité et un numéro BDTA
- situation particulière si une des exploitations à plusieurs unités de production et plusieurs numéros BDTA

Communauté d'exploitation



Pour les exploitations qui sont sous le régime d'une communauté d'exploitation, les conditions identiques à une exploitation agricole unique doivent leur être appliquées. L'ensilage est donc interdit sur l'ensemble de l'exploitation sauf si une autorisation est délivrée par l'IPG pour l'ensilage maïs au jeune bétail.

Est également considérée comme exploitation au sens de l'article 7 du cahier des charges du Gruyère AOP, une exploitation d'estivage définie à l'article 9 de l'ordonnance sur la terminologie agricole. Le lait produit par une exploitation d'estivage conforme au cahier des charges du Gruyère AOP peut donc être utilisé pour la production de Gruyère AOP. Le lait produit sur une exploitation d'estivage mais répondant en plus aux articles 31 à 34 du cahier des charges du Gruyère AOP sert à la production du Gruyère d'alpage AOP.

Contrat d'élevage :

- dispositions contractuelles, de droit privé, c'est une collaboration entre deux exploitants
- une exploitation vend ses veaux à une exploitation et rachète ses génisses.

Pour que le contrat d'élevage soit reconnu valide, il doit être signé entre deux exploitations agricoles distinctes. Dans ce cas, sur l'exploitation possédant le jeune bétail il est possible de le nourrir avec de l'ensilage d'herbe.

En cas de location de bâtiment :

- une exploitation Gruyère AOP loue un bâtiment pour agrandir son exploitation. Ce bâtiment est considéré comme faisant partie de son exploitation. Le bétail qui y est tenu fait partie de l'exploitation. L'ensilage est donc interdit sur l'ensemble de l'exploitation (y compris la partie louée).
- une exploitation Gruyère AOP qui loue à un tiers une partie de son exploitation doit avoir l'accord de l'OIC-IPG et un contrôle particulier est effectué. Avant que l'inspecteur se rende sur place, il est nécessaire d'avoir un contrat écrit pour le bâtiment et pour le bétail. Les bâtiments loués (s'il y a présence d'ensilage) doivent être séparés et éloignés des bâtiments destinés aux vaches laitières. L'accord du fromager et de la société de laiterie est exigé.

1.2.1.2 Définition des conditions spécifiques lors de l'utilisation d'un robot de traite

Prescriptions :

- deux affectations du lait sont nécessaires pour l'utilisation du robot de traite en continu, une affectation Gruyère AOP et une autre affectation (lait d'industrie, lait pour l'engraissement, etc...),
- l'affectation unique du lait pour le Gruyère AOP obtenu par le robot de traite impose l'interruption de l'installation de traite permettant le respect du délai des 18 heures,
- le lait doit être refroidi à une température comprise entre 12 et 18° C,
- les heures d'utilisation du robot de traite sont décidées au cas par cas par l'OIC et l'IPG, aucune règle générale ne peut être fixée.

Afin de respecter le cahier des charges Gruyère AOP, le robot de traite doit remplir les conditions suivantes :

- posséder deux tanks.
- être équipé d'une vanne pilotée par ordinateur pour permettre le changement de tank.
- disposer d'un refroidisseur à plaque ou appareil tubulaire.
- installer un tachygraphe pour contrôler l'entrée du lait plombé et homologué par un organisme certifié.
- avoir été contrôlé par l'organisme de certification.

1.2.2 Contrôles dans les fromageries

- ◆ Toutes les fromageries doivent signer un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC ou, conjointement avec l'acheteur de fromages, signer un contrat avec l'IPG contre-signé par l'OIC.
- ◆ Toutes les fromageries doivent respecter les exigences du cahier des charges du Gruyère AOP, en particulier Art. 3 à 6, 18 à 29, 47 à 48 et annexe du présent document
- ◆ En cas de doute, toutes les fromageries peuvent subir des contrôles supplémentaires en dehors du rythme prévu dans les tableaux suivants et indépendamment de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle.
- ◆ Si une entreprise comporte plusieurs unités de production, chaque unité de production doit être contrôlée.
- ◆ Un certificat doit être délivré à chaque fromagerie conforme.

CdC Art.	Points contrôlés	Intervalle de contrôle	Exécution	Document émis	Supervision OIC
3	L'aire géographique	Au moins 1x tous les 2 années	Organismes de contrôle / OIC / IPG	Rapport de contrôle	Examen des rapports
4	Age minimal du produit				
5	Caractéristiques physiques et organoleptiques				
6	Caractéristiques chimiques				
18	Livraison				
19	Lait destiné à la production de Gruyère				
20	Critères de qualité du lait lors de la livraison				
21	Principes généraux				
22	Equipements				
23	Préparation et maturation du lait				
24	Emprésurage et travail en chaudière				
25	Moulage, pressage				
26	Salage				
27	Caves de maturation et d'affinage				
28	Soins en cave et formation de la morge				
29	Affinage				
47	Marque d'identification				
48	Etiquetage				

Lors de chaque début d'année laitière, la fromagerie doit actualiser et pouvoir donc présenter la liste des producteurs de lait livrant pour la fabrication de Gruyère AOP. Ces informations peuvent être vérifiées en tout temps par l'OIC auprès d'autres organismes (OFAG, TSM, ou autres). Si une fromagerie transforme du lait de producteurs de lait qui ne livrent pas régulièrement (livreurs occasionnels), elle doit également citer ces producteurs occasionnels sur la liste des producteurs de lait livrant pour la fabrication de Gruyère AOP, ces producteurs doivent respecter les exigences du cahier des charges.

Définition Art.18.2 „*livraison du lait une fois par jour...*“ : La demande de livraison de lait une fois par jour est possible uniquement pour les producteurs qui livraient de cette manière avant janvier 1998 et uniquement si la fromagerie fabriquait régulièrement du Gruyère avant janvier 1998.

Définition Art.18.3 „*...nouveaux laits...*“ : Suivant la prise de position de l'OFAG : „*le lait de sociétés ou de producteurs individuels pris en charge après le 22.01.98, indépendamment du fait qu'il ait été ou non transformé en Gruyère avant cette date*“.

Définition Art. 20 „*Critères de qualité du lait (...). La procédure et les normes sont fixées dans le manuel de contrôle*“ : Acidité et réductase : au moins 1x/mois et exploitation laitière pour le lait conforme selon décision du comité de l'IPG. Propioniques et butyriques : au moins 1x/trimestre et cuve pour le lait conforme selon décision du comité de l'IPG. (En cas de non-conformité dans la cuve une analyse pour chaque producteur est nécessaire.)

Définition Art. 21.4 „*...ainsi que toutes les nouvelles cultures approuvées par l'Interprofession qui sont issues de l'aire géographique du Gruyère.*“ : En plus des cultures CMB 202, 203, 280, 291 et 292 mentionnées dans le cahier des charges, les cultures AOP-G1, AOP-G2 et AOP-G3 sont approuvées par l'IPG.

Définition Art. 22.4 „Le lait doit être transformé dans des cuves ouvertes en cuivre d’une capacité maximale utile de 6’600 litres (sauf exceptions Art.22.5).“ : Une tolérance maximale de 8 cm au-dessous du niveau de remplissage à 6’600 litres en état stationnaire du contenu est acceptée. Dans chaque cuve maximum 6’600 litres de lait peuvent être transformés en Gruyère AOP par fabrication (sauf exceptions Art. 22.5).

Définition Art. 23.1 „...travail en chaudière se déroule...“ Le début du travail en chaudière coïncide avec le début de la fabrication qui est défini de la manière suivante : Le moment à partir duquel on ajoute la présure nécessaire au lait chauffé.

Définition Art.24 „...dé lactosage...“ : Est considéré comme dé lactosage, le retrait du petit lait et l’ajout d’eau ou l’ajout d’eau uniquement après le décaillage.

Fabrication de plusieurs fromages : Si le fromager ne peut clairement identifier quotidiennement le lait destiné à la fabrication du Gruyère AOP et le lait destiné à une autre fabrication, le cahier des charges du Gruyère AOP doit être respecté par tous les producteurs et le fromager quotidiennement (même si le lait n’est pas destiné à la fabrication du Gruyère AOP).

Aussitôt qu’une fromagerie produit du Gruyère, les preuves et les pièces justificatives (par ex. : séparation des flux, traçabilité, journal de fabrication) doivent être consultables de suite.

1.2.3 Contrôles dans les exploitations d’estivage

- ◆ Toutes les exploitations d’estivage doivent signer un contrat de contrôle et de certification avec l’OIC ou, conjointement avec l’acheteur de fromages, signer un contrat avec l’IPG contre-signé par l’OIC.
- ◆ Toutes les exploitations d’estivage doivent respecter les exigences du cahier des charges du Gruyère AOP, en particulier Art. 3 à 7, 13 à 14, 16 à 29, 32 à 35, 47 et annexe du présent document
- ◆ En cas de doute, toutes les exploitations d’estivage peuvent subir des contrôles supplémentaires en dehors du rythme prévu dans les tableaux suivants et indépendamment de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle.
- ◆ Un certificat doit être délivré à chaque exploitation d’estivage conforme.

CdC Art.	Points contrôlés	Intervalle de contrôle	Exécution	Document émis	Supervision OIC
3	L’aire géographique	Au moins 1x tous les 2 années	Organismes de contrôle / OIC / IPG	Rapport de contrôle	Examen des rapports
4	Age minimal du produit				
5	Caractéristiques physiques et organoleptiques				
6	Caractéristiques chimiques				
13	Aliments concentrés				
14	Aliments prohibés toute l’année				
16	Interdiction d’utiliser des activateurs de croissance				
17	Rafraîchissement du lait				
18	Livraison				
19	Lait destiné à la production de Gruyère				
20	Critères de qualité du lait lors de la livraison				
21	Principes généraux				
22	Equipements				
23	Préparation et maturation du lait				
24	Emprésurage et travail en chaudière				
25	Moulage, pressage				
26	Salage				
27	Caves de maturation et d’affinage				
28	Soins en cave et formation de la morge				
29	Affinage				
32	Exigences concernant l’alpage				
33	Description du produit				
34	Affouragement				
35	Fabrication du Gruyère d’alpage				
47	Marque d’identification				

Art. 35.7 „...utilisation de toiles...“ : L'utilisation des toiles devant recouvrir la surface totale de la meule doit être effectuée directement lors du premier pressage.

1.2.4 Contrôles dans les ateliers d'affinage et de préemballage

- ◆ Chaque atelier d'affineur et préemballage doit signer un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC ou un engagement écrit concernant le respect du cahier des charges du Gruyère AOP.
- ◆ Tous les ateliers d'affinage et de préemballage doivent respecter les exigences du cahier des charges du Gruyère, en particulier Art. 4 à 6, 27 à 29, 36 à 44, 47 à 48, l'annexe III et le règlement de prise en charge et taxation de l'IPG, la charte graphique et les annexes du présent document
- ◆ En cas de doute, tous les ateliers d'affinage et de préemballage peuvent subir des contrôles supplémentaires en dehors du rythme prévu dans les tableaux suivants et indépendamment de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle.
- ◆ Si une entreprise comporte plusieurs unités de production, chaque unité de production doit être contrôlée.
- ◆ Un certificat doit être délivré à chaque atelier d'affinage conforme.

CdC	Points contrôlés	Intervalle de contrôle	Exécution	Document émis	Supervision OIC
4	Age minimal du produit	Au moins 1x tous les 2 années	Organismes de contrôle / OIC / IPG	Rapport de contrôle	Examen des rapports
5	Caractéristiques physiques et organoleptiques				
6	Caractéristiques chimiques				
27	Caves de maturation et d'affinage				
28	Soins en cave et formation de la morge				
29	Affinage				
36	Traçabilité, étiquetage (Gruyère d'Alpage)				
37	Principe				
38	Première appréciation				
39	Deuxième appréciation ou taxation				
40	Critères de taxation				
41	Ouverture				
42	Pâte				
43	Arôme (odeur et goût)				
44	Extérieur, forme et propriétés de conservation				
47	Marque d'identification				
48	Etiquetage				
Annexe III	Dispositions communes d'étiquetage (Charte graphique)				

Définition Art.29 „Le Gruyère doit avoir été affiné trois mois au moins dans l'aire de production définie à l'article 3^e“ : En cas de préencavage d'un lot entier ou par partie de lot, la production journalière la plus jeune doit avoir 3 mois lors de la sortie de la zone.

1.2.5 Test du produit final

Les indications s'appliquant aux tests du produit final basés sur les exigences du cahier des charges du Gruyère AOP se trouvent dans le document suivant :

- ◆ GRU Règlement prise en charge adopté par AG – F - <date>
- ◆ GRU-CONTRAT adopté-F-<date>

1.2.6 Interprofession, sous-traitant et contrôleur

L'IPG est audité une fois par année. Lors de cet audit, l'OIC vérifie en particulier l'exécution correcte des tâches sous-traitées (réalisation de la taxation, le prélèvement des échantillons pour les analyses chimiques, contrôle de traçabilité avec suivi des marques, etc.).

Un sous-traitant (organisation de contrôle) non accrédité, à qui l'OIC soustrait des contrôles, est audité par l'OIC une fois par année.

Un sous-traitant (organisation de contrôle) accrédité aux normes ISO 17'020 / ISO 17'025, à qui l'OIC soustrait des contrôles, peut être audité par l'OIC (pas de fréquence définie).

Un contrôleur embauché directement par l'OIC est audité par l'OIC une fois tous les deux ans.

2. Règlement des sanctions

2.1 Généralités

2.1.1 But

Ce règlement a pour but d'offrir à tous les producteurs de lait, fromageries, exploitations d'estivage et ateliers d'affinage soumis aux contrôles Gruyère AOP un traitement équitable et égal.

Toutes les décisions en matière de certification faisant suite aux contrôles sont du ressort de l'OIC. Les non-conformités sont signalées aux autorités (IPG, chimistes cantonaux...) concernées.

Les producteurs de lait, fromageries, exploitations d'estivage et ateliers d'affinage sont tenus, en cas de recours sur une décision de l'OIC, d'apporter la preuve de la conformité de leur entreprise et de leur production.

2.1.2 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées

L'obligation de transmission des informations aux autorités concernées est valable dès l'agrément initial du producteur de lait et la certification initiale des fromageries, des exploitations d'estivage et des ateliers d'affinage.

L'OIC dénonce immédiatement au/x chimiste/s cantonal/aux les non-conformités liées au cahier des charges Gruyère AOP, selon la nature et la gravité de la faute.

L'OIC dénonce annuellement à l'OFAG les non-conformités liées au cahier des charges Gruyère AOP.

Réciproquement, si les autorités d'exécution du droit alimentaire relèvent dans une entreprise un manquement grave à la législation qui pourrait avoir des conséquences négatives sur la qualité (au sens large) ou l'appellation du Gruyère AOP, elles peuvent en informer l'OIC qui prendra alors les mesures nécessaires.

2.1.3 Description

Dans le catalogue de sanctions (chap. 2.3), chaque sanction décrite correspond à une non-conformité liée à un point de contrôle correspondant au cahier des charges Gruyère AOP.

Le catalogue de sanctions n'est pas exhaustif. Suivant le cas de non-conformité, l'OIC peut édicter des sanctions encore non-décrites.

Dans les cas de récidive (la même non-conformité en l'espace de 2 ans), la sanction décrite peut être alourdie par l'OIC.

2.1.4 Schéma de non-conformité / sanctions

On distingue deux types de non-conformités :

m = **non-conformité mineure**

M = **non-conformité majeure**

Et quatre types de sanctions possibles :

délai = **Délai de remise en conformité**

R = **Retrait/Refus d'agrément / de certificat**

D = **Déclassement de la marchandise** (ne peut pas être vendue en Gruyère AOP)

Par ailleurs, les cas particuliers où, à un des échelons de la filière, un utilisateur n'apparaît pas dans la base de données de l'OIC peuvent être dénoncés aux autorités concernées et le lot ne peut pas être vendu sous l'appellation Gruyère AOP.

2.1.5 Mesures

En cas de constat de non-conformité, l'OIC peut prendre différents types de mesures :

- ◆ L'enregistrement et la comptabilisation de la non-conformité, accompagnés d'un avertissement sur les conséquences éventuelles de non-conformités futures, selon les principes définis au § 2.1.6
- ◆ Un refus ou un retrait d'agrément, qui se traduit par l'interdiction de transformer la production du producteur de lait concerné pour la fabrication de Gruyère AOP / interdiction de livraison.
- ◆ Un refus ou un retrait du certificat s'appliquant à un lot donné et/ou à une période donnée / avec éventuellement un déclassement (fromageries, exploitations d'estivage et ateliers d'affinage).
- ◆ Un refus ou un retrait du certificat s'appliquant à une entreprise (fromageries, exploitations d'estivage et ateliers d'affinage). Dans ce cas, l'entreprise concernée ne peut ni transformer ni mettre sur marché du Gruyère AOP.

Ces mesures peuvent être prises conjointement ou indépendamment les unes des autres et seront obligatoirement suivies d'un contrôle supplémentaire, d'une nouvelle séance de la commission produit et/ou d'une nouvelle analyse. Les coûts supplémentaires causés aux producteurs de lait, fromageries, exploitations d'estivage et ateliers d'affinage par un déclassement de produit ou une non-conformité et par la procédure mise en place pour la remise en conformité, ainsi que les coûts de traitement du dossier par l'OIC sont à la charge de l'entreprise responsable de la non-conformité.

2.1.6 Classification du produit et durée de validité de l'agrément / du certificat

Le Gruyère AOP est issu d'une production continue. Il s'agit d'un produit à durée de conservation longue. L'agrément remis à un producteur de lait a une durée de validité de 5 ans. Le certificat remis à une fromagerie, une exploitation d'estivage et un atelier d'affinage a une durée de validité de 2 ans.

2.1.7 Système de sanction

2.1.7.1 Principes

L'OIC comptabilise les non-conformités selon les principes décrits ci-dessous et les notifie à l'entreprise incriminée, en l'informant également des sanctions qui en découlent et en l'avertissant des conséquences éventuelles de non-conformités futures.

- ◆ Toute non-conformité est notifiée à l'entreprise incriminée et enregistrée à l'OIC.
- ◆ Chaque non-conformité est classée "mineure" ou "majeure" selon sa gravité (chap. 2.2).
- ◆ Lors de la certification initiale, aucune non-conformité majeure ne doit être en suspens (chap. 1.1.4).

- ◆ Lors du changement du responsable de fabrication/exploitant/signataire du contrat, la comptabilisation des non-conformités repart à zéro.
- ◆ Les cas de fraudes graves et avérées, les fausses déclarations ou le refus de contrôle (non accès au site et/ou aux informations nécessaires) peuvent entraîner un retrait d'agrément ou de certificat immédiat.
- ◆ De plus, 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 les barèmes des tableaux ci-après.

2.1.7.2 Définition du lot

Selon CdC Art.46, alinéa 2 « *Un lot correspond à la fabrication mensuelle d'une fromagerie.* » et pour le Gruyère d'alpage AOP selon CdC Art.36, alinéa 3 « *Pour la fabrication d'alpage, la production totale est répartie sur deux lots.* »

Définition : Les lots pour le Gruyère d'alpage AOP :

Lot 13 = Production du début de la saison (fabrication) jusqu'au 31 juillet

Lot 14 = Production du 1er août jusqu'à la fin de la fabrication de la saison

2.1.7.3 Comptabilisation

Cumul de non-conformités mineures :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	La non-conformité mineure devient majeure
Récidive dans les 2 ans	

Cumul de non-conformités majeures :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	Retrait de l'agrément/du certificat
Récidive dans les 2 ans	

2.2 Communication des sanctions

2.2.1 Non-conformités mineures

Sanction : Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiatement/ dans les 30 jours / dans les 60 jours	Preuve écrite et/ou recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC :

Lettre recommandée d'avertissement au producteur de lait, fromagerie, exploitation d'estivage ou atelier d'affinage, et copie à l'IPG.

2.2.2 Non-conformités majeures

Sanction : Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiatement sauf dérogation (délai fixé au cas par cas)	Preuve écrite et/ou recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Sanction : Refus / retrait d'agrément/de certificat	Preuve
Nouvelle demande d'agrément/de certification initiale	Preuve écrite et recontrôle
Sanction : Déclassement de la marchandise	Preuve
Suivi des meules concernées	Preuve écrite et recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC :

Lettre recommandée d'avertissement au producteur de lait, fromagerie, exploitation d'estivage ou atelier d'affinage, et copie à l'IPG. Les autorités compétentes sont informées en cas de besoin.

2.3 Catalogue de sanctions

Exigences de base et dispositions générales

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
-	<p>Exigences de base</p> <p>Tout producteur de lait, fromagerie, exploitation d'estivage et atelier d'affinage doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Signer un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC ou un engagement écrit concernant le respect du cahier des charges du Gruyère AOP ; b) Signer le rapport de contrôle ; c) Donner libre accès aux locaux, sites et documents relatifs au cahier des charges du Gruyère ; d) Donner des déclarations justes (pas de fausses déclarations). 	M	R	Producteur de lait Fromagerie Exploitation d'estivage Atelier d'affinage
	Les dossiers nécessaires, les documents de preuve sont fournis au contrôleur.	m	délai	
3	<p>Aire géographique</p> <p>¹ L'aire géographique du Gruyère comprend les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura ainsi que les districts de Courtelary, La Neuveville, Moutier et les communes de Ferenbalm, Guggisberg, Mühleberg, Münchenwiler, Rüscheegg et Wahlern du canton de Berne.</p> <p>² L'aire géographique du Gruyère comprend les fromageries mentionnées ci-dessous, dont le rayon de collecte du lait est défini dans les cartes figurant à l'annexe II – <i>du cahier des charges</i> :</p> <p><i>Canton d'Argovie</i> : Vordemwald</p> <p><i>Canton de Berne</i> : Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken, Trubschachen, Vorderfulligen, Werdthof</p> <p><i>Canton de Lucerne</i> : Rain</p> <p><i>Canton de Soleure</i> : Selzach, Reckenkien</p> <p><i>Canton de St. Gall</i> : Gebertingen</p> <p><i>Canton de Schwyz</i> : Vorderberg, Steinen</p> <p><i>Canton de Zoug</i> : Alosen, Hinterberg</p> <p>³ Les rayons de collecte selon l'alinéa 2 englobent toutes les exploitations qui livraient leur lait aux fromageries mentionnées le 30 avril 1999. Leur aire géographique (en annexe II – <i>du cahier des charges</i>) est délimitée par l'emplacement des exploitations les plus éloignées de la fromagerie.</p>	M	R	Producteur de lait Fromagerie Exploitation d'estivage Atelier d'affinage

Description du produit

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
4	<p>Age minimal du produit</p> <p>Le Gruyère doit être âgé au minimum de 5 mois à la sortie des caves d'affinage, lesquelles doivent être situées en Suisse. Les durées mentionnées s'entendent pour un âge moyen par lot.</p>	M	délai	Fromagerie Exploitation d'estivage Atelier d'affinage
6	Moyenne par semestre pour teneur en eau : 34.5 à 36.9%.	m	délai	Fromagerie
	Moyenne par semestre pour matière grasse (ESD) : 49 à 53% dans l'extrait sec.	m	délai	Exploitation d'estivage
	Moyenne par semestre pour teneur en sel : 1.1 à 1.7%.	m	délai	Atelier d'affinage

Production

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
7	Interdiction d'ensilage - 1 Dans les exploitations dont le lait est destiné à la fabrication du Gruyère AOP, la préparation (...) d'ensilages de toutes espèces sont interdites. Les prescriptions figurant à l'annexe I et à l'article 15 sont réservées.	M	délai	Producteur de lait
	Interdiction d'ensilage - 2 Dans les exploitations dont le lait est destiné à la fabrication du Gruyère AOP, (...) la distribution d'ensilages de toutes espèces sont interdites. Les prescriptions figurant à l'annexe I et à l'article 15 sont réservées.	M	R	Exploitation d'estivage
8	Composition de la ration Le 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation.	M	Délai 30 jours	Producteur de lait Exploitation d'estivage
9	Aliments autorisés pendant le régime vert ¹ Sont autorisés comme fourrages, à part l'herbe, durant la période d'affouragement en vert : a) Le seigle vert, l'avoine et le maïs vert. b) Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette et les autres fourrages annuels semblables. c) Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains, en quantités ne dépassant pas au total 10 kg par vache et par jour. d) Le maïs haché, les feuilles de collets de betteraves fraîches. L'affouragement de ces aliments doit intervenir dans les 24 heures suivant la coupe. ² L'utilisation des aliments cités aux lettres a et b est interdite après le 1 ^{er} décembre.	m	délai	Producteur de lait
10	Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert Sont autorisés comme aliments complémentaires, à part le foin, le regain et la paille : a) Le son de blé, les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées et non réhydratées, les balles de céréales, le duvet d'avoine. b) Les fourrages verts séchés artificiellement (herbe, maïs vert et céréales fauchées en vert) sous forme de fourrages secs hachés, de cubes ou de briquettes, de même que les résidus desséchés d'épis de maïs.	m	délai	Producteur de lait
11	Fourrages de base pendant le régime sec ¹ Le foin et le regain qui constituent la ration de base doivent être sains, ne pas avoir subi une fermentation excessive et ne pas être moisis. ² Le conditionnement en balles rondes ou parallélépipédiques est autorisé seulement si celles-ci sont entreposées sur un fond sec, à l'abri de la pluie et des risques de condensation. ³ En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre, de bonne qualité. ⁴ A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage.	m	délai	Producteur de lait

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
12	<p>Aliments complémentaires autorisés pendant le régime sec</p> <p>¹ Peuvent être donnés comme fourrages complémentaires durant le régime sec :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, en quantités ne dépassant pas au total 15 kg par vache et par jour. Ces racines doivent être propres et saines. b) Les pommes de terre nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains en quantité ne dépassant pas 10 kg par vache et par jour. Les pommes de terre doivent être données crues au bétail. Pour prévenir la germination des pommes de terre fourragères, on ne doit utiliser que des produits autorisés pour les pommes de terre de consommation en appliquant les mêmes doses. c) Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie séchées non réhydratées. d) Les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support). <p>² Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour ; elles peuvent être mélangées, sur une aire propre, à du fourrage sec haché. Les coupe-racines et les autres ustensiles doivent être tenus propres.</p>	m	délai	Producteur de lait
13	<p>Aliments concentrés</p> <p>¹ Peuvent être donnés comme fourrages concentrés aux vaches laitières :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de la meunerie de qualité irréprochable. b) L'herbe séchée artificiellement qui n'a pas été surchauffée, ainsi que les pommes de terre séchées. c) Les tourteaux de graines oléagineuses, les farines d'extraction et les féveroles ; pour les résidus de l'extraction de l'huile de la graine de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache. d) Les mélanges préparés avec les aliments mentionnés sous lettres a, b et c du présent alinéa, ainsi que les aliments pour vaches laitières livrés par le commerce. <p>² Il est interdit d'humecter les fourrages concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés, dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés immédiatement avant la distribution à des racines, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales.</p>	M	délai	Producteur de lait Exploitation d'estivage
14	<p>Aliments prohibés toute l'année</p> <p>¹ L'affouragement d'ensilage, d'urée, de produits contenant de l'urée, de farine et de concentré protéique de provenance animale est prohibé.</p> <p>² Sont aussi considérés comme ensilages, au sens du présent cahier des charges, les pulpes et les feuilles de betteraves, le maïs haché, les feuilles de pois, les drêches de brasserie, les balles de fourrages enrubbannées et les autres fourrages stockés dans des entrepôts de fortune durant plus d'une semaine.</p> <p>³ Sont assimilés à des ensilages le maïs en grains humides et les autres céréales humides traitées avec de l'acide propionique, ou avec d'autres additifs ou encore d'une autre manière.</p>	M	R	Producteur de lait Exploitation d'estivage

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
15	<p>Exception à l'interdiction d'affourager de l'ensilage</p> <p>Exceptionnellement, le jeune bétail peut être affouragé à l'aide d'ensilage de maïs, à condition que les sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage soient éloignés et séparés de ceux dévolus aux vaches laitières. L'interprofession, en collaboration avec l'acheteur de lait et la société de laiterie, autorise ces exceptions après avoir consulté l'organisme de certification.</p>	M	délai	Producteur de lait
16	<p>Interdiction d'utiliser des activateurs de croissance</p> <p>L'utilisation d'activateurs de croissance, d'hormones ou de produits de même type, est interdite, tels que la somatotropine.</p>	M	R	Producteur de lait Exploitation d'estivage
17	<p>Rafraîchissement du lait</p> <p>Le rafraîchissement du lait à la ferme doit permettre de maintenir sa température entre 12 et 18° C.</p>	M	délai	Producteur de lait Exploitation d'estivage
18	<p>Livraison</p> <p>¹ Le lait doit parvenir deux fois par jour à la fromagerie, immédiatement après la traite, aux heures convenues entre le fromager et l'organisation des producteurs.</p> <p>² La livraison du lait une fois par jour est exceptionnellement autorisée pour les sociétés qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) livraient du lait une fois par jour avant le 22 janvier 1998 ; b) fabriquaient régulièrement du Gruyère de bonne qualité ; c) produisent du lait de bonne qualité ; d) ne transportent pas du lait pendant une durée supérieure à 1 ½ h, e) stockent le lait à une température comprise entre 12 et 18° C. 	M	délai	Producteur de lait Fromagerie Exploitation d'estivage
19	<p>Lait destiné à la production de Gruyère</p> <p>Le lait destiné à la production de Gruyère est un lait de vache produit avec du fourrage de non-ensilage qui correspond aux critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) sa composition n'a pas été modifiée à l'exception de l'ajustement en matière grasse 	m	délai	Fromagerie Exploitation d'estivage
	<ul style="list-style-type: none"> b) il n'a pas été chauffé au-delà de la température à laquelle il a été obtenu, ni soumis à un traitement dont l'effet est équivalent ; c) il n'est pas mélangé au lait d'autres espèces. 	M	D	
20	<p>Critères de qualité du lait lors de sa livraison</p> <p>Les normes de qualité du lait à la livraison sont basées sur les analyses suivantes : réductase préincubée, acidité du lactofermentateur, dénombrement des propioniques et des butyriques. La procédure et les normes sont fixées dans le manuel de contrôle.</p>	m	délai	Fromagerie Exploitation d'estivage

Fabrication du Gruyère

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
21	Principes généraux-1	m	délai	Fromagerie Exploitation d'estivage
	¹ La fabrication du Gruyère AOP s'effectue selon les usages locaux, loyaux et constants.			
	² Le lait doit provenir uniquement des producteurs attitrés aux fromageries. Le rayon de ravitaillement de la fromagerie est de 20 kilomètres au maximum.	M	D	
	³ Le lait de fromagerie ne doit avoir subi aucun traitement. Aucun appareil destiné à la bactofugation, l'ultrafiltration ou la microfiltration ne doit se trouver dans le local de fabrication.			
	⁴ Le lait est soumis à l'action des levains d'exploitation et de présure. Les cultures sur lait représentent, le cas échéant, un complément aux cultures sur petit-lait. Les cultures autorisées sont les cultures CMB 202, 203, 280, 291 et 292 de la station fédérale de recherche FAM, ainsi que toutes les nouvelles cultures approuvées par l'Interprofession qui sont issues de l'aire géographique du Gruyère.			
	⁵ La réincorporation de la crème de petit-lait est interdite.			
⁶ L'adjonction d'additifs est interdite.				
22	Equipements	M	délai	Fromagerie Exploitation d'estivage
	¹ La mécanisation des différentes phases de fabrication et d'affinage ne doit pas porter atteinte aux caractéristiques traditionnelles du produit.	M	D	
	² La capacité des équipements doit être adaptée au volume de lait à travailler. La cuve de fabrication ne peut notamment être utilisée qu'une seule fois par 24 heures pour la fabrication de Gruyère. La production de Gruyère doit être la première fabrication de la journée de travail.			
	³ Tout nouveau procédé et équipement utilisés pour la fabrication et l'affinage doivent faire l'objet d'essais conduits au plan scientifique, technique et pratique et démontrant qu'il ne porte pas atteinte à la typicité du produit.	M	délai	
	⁴ Le lait doit être transformé dans des cuves ouvertes en cuivre d'une capacité maximale utile de 6'600 litres.	M	R	
	⁵ L'utilisation de cuves fermées et/ou de cuves d'une capacité supérieure à 6'600 litres est exceptionnellement autorisée aux conditions cumulatives suivantes : a) leur utilisation est antérieure au 22 janvier 1998. b) le Gruyère produit est de bonne qualité.			
23	Préparation et maturation du lait	M	D	Fromagerie Exploitation d'estivage
	¹ Le travail en chaudière se déroule dans un délai maximum de 18 heures après la traite la plus ancienne. Un report au jour suivant d'une quantité de lait équivalent à une demi-meule au maximum est possible.			
	² Conditionnement du lait de la première traite : le lait de la première traite est stocké dans des chaudières en cuivre ou des cuves à une température située entre 12 et 18° C jusqu'à la réception de la deuxième traite. Il est possible d'ensemencer le lait de la première traite avec des bactéries lactiques pour favoriser le début de la maturation.	m	Délai	
³ Préparation du lait de chaudière : le lait de la deuxième traite est mélangé au lait de la première traite. Une partie du lait de la deuxième traite est écrémé, pour standardiser le taux de matière grasse du lait de chaudière, afin de répondre aux normes données du Gruyère. L'écémage naturel ou mécanique est autorisé. La centrifugation est autorisée seulement avec du lait frais.				

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
24	<p>Emprésurage et travail en chaudière</p> <p>L'addition de présure s'effectue à une température d'environ 31° C, la coagulation dure entre 30 et 50 minutes. Le choix de ces deux paramètres dépend des équipements et de la consistance recherchée du caillé. Les traitements en chaudière (décaillage - brassage - chauffage) sont laissés à l'initiative des fabricants et doivent permettre l'obtention d'une pâte souple et onctueuse, de matière sèche suffisante. Pour obtenir un degré correct d'essuyage du caillé et un effet sélectif sur la flore microbienne, le chauffage doit atteindre une température située entre 54 et 59° C. Le dé lactosage est interdit..</p>	M	D	Fromagerie Exploitation d'estivage
25	<p>Moulage, pressage</p> <p>² L'apposition sur chaque meule de la date de fabrication avec des chiffres en caséine et de la marque d'identification selon l'art. 47 est obligatoire.</p>	M	D	Fromagerie Exploitation d'estivage
	<p>³ Le pressage, d'une durée minimum de 16 h, s'effectue à une pression progressive et suffisante pour assurer une bonne cohésion des grains et un égouttage homogène.</p>	M	délai	
26	<p>Salage</p> <p>Le salage débute sitôt après le démoulage, soit par un salage à sec, soit par une immersion des meules dans une saumure ayant plus de 20° Beaumé et une température située entre 12 et 20° C.</p>	m	délai	Fromagerie Exploitation d'estivage

Maturation et affinage

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
27	<p>Caves de maturation et d'affinage</p> <p>¹ Les fromages après salage sont entreposés dans des caves ayant une température se situant entre 12 et 18° C et une humidité relative d'environ 92 %. L'ambiance des caves d'affinage de Gruyère AOP est caractérisée par une présence perceptible d'ammoniac.</p>	m	délai	Fromagerie Exploitation d'estivage
	<p>² Les fromages reposent sur des tablards d'épicéa «picea abies» bruts non rabotés.</p>	M	D	Atelier d'affinage
28	<p>Soins en cave et formation de la morge</p> <p>¹ En début de maturation, durant 8 à 12 jours, les meules salées superficiellement sont frottées et retournées quotidiennement.</p> <p>² Pour provoquer la formation de la morge, les meules sont frottées avec de l'eau salée.</p> <p>³ Compte tenu de l'importance capitale de la morge dans les échanges entre le fromage et l'air ambiant ainsi que dans la formation du goût et de l'arôme, l'emmergeage et l'entretien de la morge doivent être effectués avec le plus grand soin.</p> <p>⁴ Les tablards en épicéa doivent être lavés et séchés régulièrement. L'excès d'humidité en surface doit être combattu (emploi d'une toile sèche - changement des tablards).</p>	m	délai	Fromagerie Exploitation d'estivage Atelier d'affinage
	<p>^{4(suite)} L'usage d'agents antimicrobiens et de colorants de surface est interdit.</p>	M	D	
29	<p>Affinage</p> <p>Le Gruyère doit être âgé de cinq mois au minimum à la sortie des caves d'affinage, lesquelles doivent être situées en Suisse. Il doit avoir été affiné trois mois au moins dans l'aire de production définie à l'art. 3.</p>	M	délai	Fromagerie Exploitation d'estivage Atelier d'affinage

Conditions spécifiques à l'obtention, l'étiquetage et au contrôle du Gruyère d'Alpage

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
31	<p>Définition des alpages</p> <p>Par alpages, on entend les exploitations d'estivage telles qu'elles sont définies dans l'ordonnance sur la terminologie agricole.</p> <p><i>(Pour le Gruyère d'alpage, l'exploitation est conforme à l'Ordonnance sur les contributions d'estivage.)</i></p>	M	D	Exploitation d'estivage
32	<p>Exigences concernant l'alpage</p> <p>¹ La production du lait et la fabrication du Gruyère d'alpage doivent se dérouler exclusivement lorsque les herbages permanents de l'alpage sont suffisants pour constituer le fourrage de base du bétail.</p>	M	D	Exploitation d'estivage
	<p>² La production du lait et la fabrication du Gruyère d'alpage doivent se dérouler exclusivement sur le site d'un alpage et remplir les conditions supplémentaires suivantes :</p> <p>a) Le chargement en bétail des pâturages doit être conforme au site et à la capacité de rendement du sol. La surface pâturable par unité de gros bétail-fourrage grossier (UGBFG) doit être d'au moins 50 ares. Le nombre de porcs ne doit pas être supérieur à une fois et demie celui des vaches.</p> <p>b) La fumure des pâturages doit favoriser une composition botanique équilibrée et riche en espèces et correspondre à une utilisation modérée et échelonnée des pâturages. Le fumier et le lisier produits sur l'alpage forment la base de la fumure. Il est interdit d'utiliser des engrais minéraux azotés, des boues d'épuration liquides ou d'autres engrais liquides ne provenant pas de l'exploitation.</p> <p>c) L'utilisation d'herbicides n'est autorisée que pour le traitement plante par plante.</p> <p>d) Le bétail doit être estivé sous garde ou sur des pâturages clôturés</p>	m	délai	
34	<p>Affouragement</p> <p>¹ Les fourrages de base se composent exclusivement des herbages permanents de l'alpage et constituent l'essentiel de l'alimentation du bétail.</p> <p>² L'utilisation de fourrages (foin, regain, concentrés) autres que ceux directement produits sur l'alpage n'est admise que comme complément, selon les recommandations des Stations fédérales de recherches agronomiques.</p>	M	délai	Exploitation d'estivage
35	<p>Fabrication du Gruyère d'Alpage</p> <p>¹ Le lait doit provenir de l'alpage où il est transformé en Gruyère ou d'un alpage voisin. Le transport du lait par chemin carrossable est possible, dans le cadre d'un bassin naturel cohérent, et dans un rayon maximal de dix kilomètres.</p>	M	D	Exploitation d'estivage
	<p>³ La fabrication est quotidienne. Une seconde fabrication quotidienne est exceptionnellement tolérée pendant une partie de la saison d'alpage si la production laitière, conforme au site, dépasse les capacités des installations. Cette exception devient caduque lors du remplacement des installations.</p>	m	délai	
	<p>⁴ Le procédé d'écémage doit être exclusivement naturel.</p>	M	D	
	<p>⁵ Seuls les levains d'exploitation (petit-lait) peuvent être utilisés. Pour le surplus, l'article 21, alinéa 4, est applicable.</p>	m	délai	
	<p>⁶ Le chauffage du caillé doit atteindre une température comprise entre 53°C et 57°C au maximum.</p> <p>⁷ L'utilisation de toiles est obligatoire.</p> <p>⁸ Le saumurage s'effectue sur le site de fabrication.</p>	M	D	

Test du produit final

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
40	<p>Critères de taxation</p> <p>³ (...) Le Gruyère de qualité IB est identifié spécialement. Il ne peut être vendu à la coupe ou en préemballé. Il est utilisé dans les mélanges fondus ou sous forme râpée.</p>	m	délai	Atelier d'affinage

Etiquetage et contrôle

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
47	<p>Marque d'identification</p> <p>L'Interprofession du Gruyère définit une marque d'identification qui doit être apposée sur chaque meule. Cette marque est vendue par l'Interprofession, sous le contrôle de l'Organisme de certification, au même prix identique à chaque fabricant de Gruyère. Elle est numérotée et contient au moins le numéro de la fromagerie ou celui de l'alpage. Le prix de la marque d'identification est équitable. Il couvre les frais de production de la marque, de sa distribution et de son contrôle et tient compte de la promotion de base et de la défense de l'AOP Gruyère.</p>	M	D	<p>Fromagerie</p> <p>Exploitation d'estivage</p> <p>Atelier d'affinage</p>
48	<p>Etiquetage</p> <p>¹ Le Gruyère est commercialisé en meule avec une étiquette répondant aux exigences de l'annexe III – du cahier des charges, appliquée sur l'une de ses faces. La seconde face peut être recouverte de la même étiquette ou peut être laissée libre de tout support. Aucune spécification n'est donnée concernant l'utilisation du pourtour de la meule de Gruyère qui est laissée à la libre appréciation des partenaires de la filière.</p> <p>² Le support à utiliser pour le préemballage figure également en annexe III du présent cahier des charges.</p> <p>³ Le fromage fondu, les préparations au fromage fondu, le fromage fondu à tartiner et la fondue prête à l'emploi peuvent porter, en combinaison avec la dénomination spécifique, le nom Gruyère aux conditions suivantes :</p> <p>a) Le fromage fondu, les préparations au fromage fondu et le fromage fondu à tartiner peuvent porter le nom Gruyère avec la dénomination spécifique si le mélange utilisé pour la fonte contient uniquement du Gruyère.</p> <p>b) Dans la fondue prête à l'emploi, le mélange de fromage doit être composé pour moitié au moins de Gruyère.</p> <p>c) Le nom Gruyère doit figurer dans des caractères de couleur identique et qui ne sont pas plus grands que la dénomination spécifique.</p> <p>L'étiquetage commun de l'annexe III ne peut pas être utilisé.</p>	M	délai	<p>Fromagerie</p> <p>Exploitation d'estivage</p> <p>Atelier d'affinage</p>

Annexe I – Dispositions relatives à la zone de production estivale uniquement, à l'exception de la production d'alpage

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
An I 2	<p>Restrictions à la fin de l'emploi des ensilages</p> <p>¹ Les producteurs de lait qui se trouvent dans la zone de production estivale de Gruyère doivent suspendre la distribution d'ensilages le 31 mars au plus tard. L'utilisateur et les producteurs de lait peuvent convenir d'une date antérieure. Dans tous les cas, le délai d'attente entre la fin de l'emploi des ensilages et le début de la production de fromage doit être d'au moins quatre semaines.</p> <p>² Les ensilages qui restent dans des silos entamés et n'ont pas été utilisés jusqu'à la date fixée doivent être immédiatement transformés en compost, enfouis lors d'un labour ou vendus. Les ensilages contenus dans des silos intacts peuvent être conservés jusqu'au début du prochain régime sec à condition que l'inspecteur laitier en soit informé.</p>	M	délai	Producteur de lait Exploitation d'estivage
An I 3	<p>Nettoyage</p> <p>¹ Sitôt terminé l'emploi des ensilages, les silos, l'aire à fourrage, les crèches et les ustensiles d'affouragement doivent être nettoyés. Les étables et les ustensiles d'étable sont également nettoyés à fond au plus tôt huit jours, mais au plus tard quatre semaines après la fin de l'emploi des ensilages. Dans les étables à stabulation libre avec litière profonde, le fumier doit être complètement enlevé au plus tôt huit jours, mais au plus tard quatre semaines après la fin de l'emploi des ensilages, au plus tard avant le 15 avril dans les cas visés à l'art. 2 al.1.</p>	M	délai	Producteur de lait Exploitation d'estivage

Type de non-conformité :

m = non-conformité mineure

M = non-conformité majeure

Type de sanctions :

Délai = Délai de remise en conformité

R = Retrait/Refus de l'autorisation de livraison du lait ou retrait du certificat

D = Déclassement de toutes les meules concernées

3. Annexes

3.1 Documents requis dans le cadre de la certification

Documents requis pour la certification	
Documents de référence	Titre du document / Version/Date
Cahier des charges	-
Manuel de contrôle	2-GRU-MC Manuel de contrôle
Documents contractuels	Titre du document / Version/Date
Attestation producteur de lait (liste des producteurs attitrés)	2-GRU-L-MPR
Contrat d'achat de la production de Gruyère	2-GRU-CONTRAT
Contrat de contrôle et de certification affineur	2-GRU-C-AFF
Documents et directives de contrôle	Titre du document / Version/Date
Rapport de contrôle producteur de lait	2-GRU-CL FOU Contrôle
Rapport de contrôle ensilage	2-GRU-CL FOU Ensilage
Rapport de contrôle traite robotisée	2-GRU-CL FOU Traite robotisée
Rapport de contrôle ration fourragère	2-GRU-CL FOU ration fourragère
Rapport de contrôle fromagerie	2-GRU-CL UTI Contrôle
Rapport de contrôle exploitation d'estivage	2-GRU-CL UTI ALP
Rapport de contrôle affineur	2-GRU-CL AFF Contrôle
Directives de contrôle producteur de lait	2-GRU-L FOU Directives de contrôle
Directives de contrôle fromagerie	2-GRU-L UTI Directives de contrôle
Directives de contrôle affineur	2-GRU-L AFF Directives de contrôle
Aire géographique	2-GRU-L FOU Aire géographique – Aide à l'application
Documents et directives de contrôle	Titre du document / Version/Date
Règlement de prise en charge, classement et taxation du Gruyère	2-GRU Règlement prise en charge
Documents et directives de contrôle	Titre du document / Version/Date
Avenant 3 – Paiement individuel à la qualité	2-GRU-Avenant 3 - Paiement individuel à la qualité D
Carte graphique	2-GRU Carte graphique