



LE MONDE L'ADORE

Manuel de contrôle¹ Vacherin Mont-d'Or²

Valable dès production du 25 juillet 2019

Approuvé par l'Interprofession ³ le :	27.05.2019
Approuvé par l'OIC ⁴ le :	17.07.2019
Envoyé au SAS ⁵ et à l'OFAG le :	17.07.2019

¹ D'après l'article 8 de l'Ordonnance du DEFR 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 Vacherin Mont-d'Or, enregistré comme Appellation d'Origine Protégée selon la décision du 7 mai 2003 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 5 janvier 2006, 1^{er} avril 2008, 12 avril 2010 et du 27 mai 2014 (ci-après le cahier des charges).

³ Interprofession du Vacherin Mont-d'Or (selon l'Ordonnance 919.177.72 sur l'extension des mesures d'entraide des interprofession et des organisations de producteurs, Art. 8 et 9) (ci-après l'IP)

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

1. CONTROLES ET CERTIFICATIONS.....	3
1.1 Généralités.....	3
1.1.1 But et entreprises concernées	3
1.1.2 Compétences et neutralité des soustraitants.....	3
1.1.3 Conditions requises pour l'utilisation du Vacherin Mont-d'Or.....	3
1.1.4 Certification et/ou d'agrément initiale.....	3
1.1.5 Renouvellement d'agrément et/ou de certificat.....	3
1.1.6 Fréquences des contrôles	4
1.1.7 Identification des produits certifiés par l'OIC.....	4
1.2 Contrôles aux différents échelons de la filière.....	4
1.2.1 Contrôles dans les exploitations de production laitière.....	4
1.2.2 Contrôles dans les fromageries.....	6
1.2.3 Contrôles dans les ateliers d'affinage et de pré-emballage.....	7
1.2.4 Test du produit final	Erreur ! Signet non défini.
1.2.5 Interprofession, soustraitant et contrôleur.....	8
2. REGLEMENT DES SANCTIONS.....	9
2.1 Généralités.....	9
2.1.1 But.....	9
2.1.2 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées	9
2.1.3 Description	9
2.1.4 Schéma de non-conformité / sanctions	9
2.1.5 Mesures.....	9
2.1.6 Classification du produit et durée de validité de l'agrément / du certificat	10
2.1.7 Système de sanctions	10
2.2 Communication des sanctions.....	11
2.2.1 Non-conformités mineures	11
2.2.2 Non-conformités majeures	11
2.3 Catalogue de sanctions.....	12
3. ANNEXES	19
3.1 Documents requis dans le cadre de la certification.....	19

Abréviations

AOP	Appellation d'Origine Protégée
DEFR	Département Fédéral de l'Economie, de la Formation et de la Recherche
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 certifiant les produits, les procédés et les services
NC	Non-conformité
OFAG	Office Fédéral de l'Agriculture
RS	Recueil Systématique
SAS	Service d'Accréditation Suisse

1. Contrôles et certifications

1.1 Généralités

1.1.1 But et entreprises concernées

Ce manuel de contrôle, basé sur le cahier des charges du Vacherin Mont-d'Or, enregistré comme Appellation d'Origine Protégée selon la décision du 7 mai 2003 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 5 janvier 2006, 1er avril 2008, 12 avril 2010 et 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 Vacherin Mont-d'Or 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'IP 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 soustraitants

D'après l'art. 5, alinéa 4 de l'Ordonnance du DEFR 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 Vacherin Mont-d'Or, l'OIC soustraite à l'IP les examens organoleptiques (taxations), les analyses chimiques et la gestion des marques de traçabilité (marques de caséine) des produits.

L'IP 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 Vacherin Mont-d'Or

Pour utiliser la dénomination Vacherin Mont-d'Or, 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.

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 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.

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.

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.

Nom du dossier – Manuel de contrôle

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 agrés 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'article 2, alinéa 2 de l'Ordonnance sur les exigences minimales relatives au contrôle des AOP et IGP (RS 910.124). Elles sont précisées ci-après 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'IP à collaborer.

L'IP, les soustraitants non-accrédités et les contrôleurs embauchés directement par l'OIC sont audités régulièrement par l'OIC.

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 Vacherin Mont-d'Or, 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
-	Exigences de base	Au moins 1x tous les 5 années	Organisme de contrôle	Rapport de contrôle	Examen des rapports
2	Aire géographique				
6	Conditions générales pour la production laitière				
7	Affouragement				
8	Livraison du lait à la fromagerie				
9	Rayon d'approvisionnement de la fromagerie				

1.2.1.1 Définition d'une exploitation laitière pour la production de Vacherin Mont-d'Or selon l'ordonnance sur la terminologie agricole

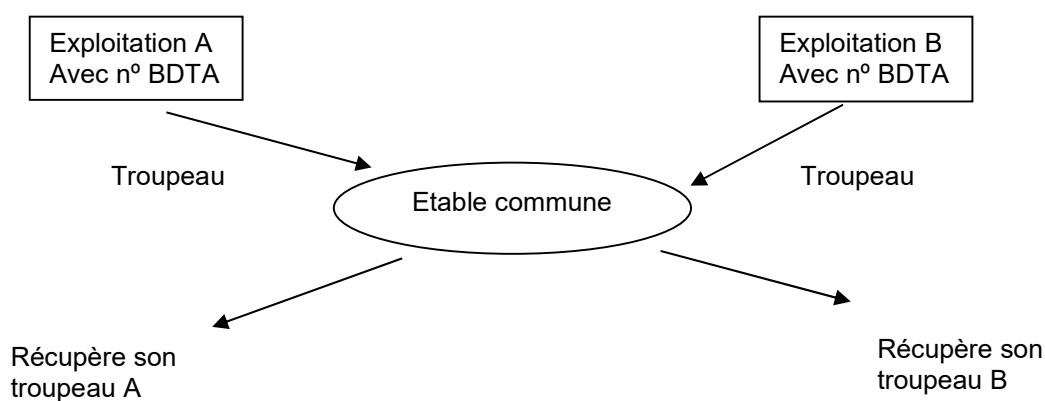
Une exploitation agricole :

- 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

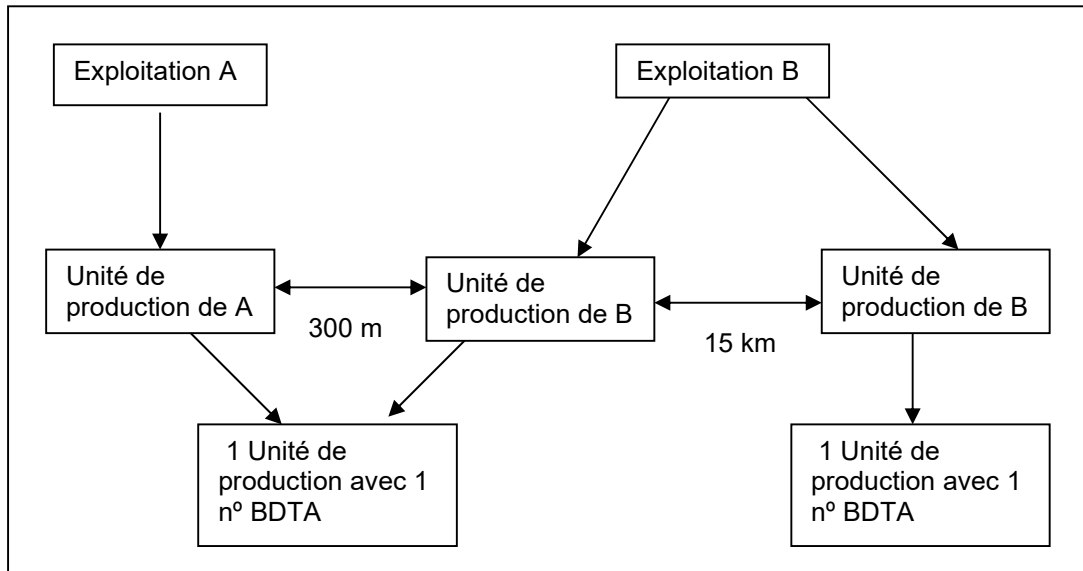


Pour les exploitations qui sont sous le régime d'une communauté partielle d'exploitation, les conditions identiques à une exploitation agricole unique doivent leur être appliquées. L'ensilage est donc interdit sur l'ensemble de l'exploitation sauf si une autorisation est délivrée par l'IP pour l'ensilage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

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 Vacherin Mont-d'Or 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 Vacherin Mont-d'Or qui loue à un tiers une partie de son exploitation doit avoir l'accord de l'OIC-IP 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.

1.2.2 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'IP contre-signé par l'OIC.
- ◆ Toutes les fromageries doivent respecter les exigences du cahier des charges du Vacherin Mont-d'Or AOP.

Nom du dossier – Manuel de contrôle

- ◆ 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 contrôles	Intervalle de contrôle	Exécution	Document émis	Supervision OIC
-	Exigences de base	Au moins 1x tous les 2 années	Organismes de contrôle / OIC / IP	Rapport de contrôle	Examen des rapports
2	Aire géographique				
3	Caractéristiques physiques				
4	Caractéristiques chimiques				
5	Caractéristiques organoleptiques				
8	Livraison du lait à la fromagerie				
9	Rayon d'approvisionnement de la fromagerie				
10	Période de production				
11	Conditions de production pour les fromagers				
12	Matière première				
13	Chauffage du lait				
14	Présure, cultures et matières auxiliaires				
15	Procédé de fabrication				
19	Stockage				
22	Etiquetage et conditionnement				
23	Traçabilité				

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 Vacherin Mont-d'Or 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 Vacherin Mont-d'Or AOP; ces producteurs doivent respecter les exigences du cahier des charges.

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

Aussitôt qu'une fromagerie produit du Vacherin Mont-d'Or, 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 ateliers d'affinage et de pré-emballage

- ◆ Chaque atelier d'affineur et pré-emballage doit signer un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC ou un engagement écrit concernant le respect du cahier des charges du Vacherin Mont-d'Or AOP.
- ◆ Tous les ateliers d'affinage et de pré-emballage doivent respecter les exigences du cahier des charges du Vacherin Mont-d'Or.
- ◆ En cas de doute, tous les ateliers d'affinage et de pré-emballage 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 Art.	Points contrôles	Intervalle de contrôle	Exécution	Document émis	Supervision OIC
-	Exigences de base	Au moins 1x tous les 2 années	Organismes de contrôle / OIC / IP	Rapport de contrôle	Examen des rapports
2	Aire géographique				
3	Caractéristiques physiques				

4	Caractéristiques chimiques				
5	Caractéristiques organoleptiques				
16	Conditions de production pour les affineurs				
17	Méthodes d'affinage				
18	Emboîtement				
19	Stockage				
20	Vente				
21	Système de taxation du fromage				
22	Etiquetage et conditionnement				
23	Traçabilité				

1.2.4 Interprofession, soustraitant et contrôleur

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

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

Un soustraitant (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 Vacherin Mont-d'Or 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 (IP, 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 Vacherin Mont-d'Or, selon la nature et la gravité de la faute.

L'OIC dénonce annuellement à l'OFAG les non-conformités liées au cahier des charges Vacherin Mont-d'Or.

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 Vacherin Mont-d'Or AOP, elles peuvent en informer l'OIC qui prendra alors les mesures nécessaires.

2.1.3 Description

Dans le catalogue de sanctions, chaque sanction décrite correspond à une non-conformité liée à un point de contrôle correspondant au cahier des charges Vacherin Mont-d'Or.

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 Vacherin Mont-d'Or 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 Vacherin Mont-d'Or.

2.1.5 Mesures

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

Nom du dossier – Manuel de contrôle

- ◆ L'enregistrement et la comptabilisation de la non-conformité, accompagnés d'un avertissement sur les conséquences éventuelles de non-conformités futures.
- ◆ 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 Vacherin Mont-d'Or / 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 Vacherin Mont-d'Or.

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 Vacherin Mont-d'Or 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 sanctions

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.
- ◆ Lors de la certification initiale, aucune non-conformité majeure ne doit être en suspens.
- ◆ 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., alinéa « *Un lot correspond à la fabrication mensuelle d'une fromagerie.* » et pour le d'alpage AOP selon CdC Art., alinéa « *Pour la fabrication d'alpage, la production totale est répartie sur deux lots.* »

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'IP.

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'IP. Les autorités compétentes sont informées en cas de besoin.

2.3 Catalogue de sanctions

Exigences de base et dispositions générales

Art.	Exigences	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Resp
-	<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 Vacherin Mont-d'Or ; b) Signer le rapport de contrôle ; c) Donner libre accès aux locaux, sites et documents relatifs au cahier des charges du Vacherin Mont-d'Or ; d) Donner des déclarations justes (pas de fausses déclarations). 	M	R	Producteur de lait Fromagerie Exploitation d'estivage Atelier d'affinage
	<p>Les dossiers nécessaires, les documents de preuve sont fournis au contrôleur.</p>			
2	<p>Aire géographique</p> <p>L'aire géographique du VMO comprend⁶:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. le district du Jura-Nord vaudois à l'exception des communes suivantes : Berlmont-sur-Yverdon, Bioley-Magnoux, Chamblon, Champvent, Chavannes-le-Chêne, Chêne-Paquier, Cheseaux-Noreaz, Cronay, Cuarny, Démoret, Donneloye, Ependes, Essert-Pittet, Method, Molondin, Montagny-près-Yverdon, Orzens, Pomy, Rovray, Suchy, Suscévaz, Treycovagnes, Ursins, Valeyres-sous-Montagny, Valeyres-sous-Ursins, Villars-Epeney, Yverdon-les-Bains, Yvonand; b. le district de Morges à l'exception des communes suivantes : Denges, Echandens, Préverenges ; c. les communes suivantes du district du Gros-de-Vaud : Bettens, Bournens, Boussens, Daillens, Lussery-Villars, Mex, Penthaz, Penthaz Sullens, Vufflens-la-Ville ; d. les communes suivantes du district de Nyon : Longirod, Marchissy, St-George ; e. les alpages des communes de Bassins, Le Vaud, Arzier et St-Cergue; et f. les alpages franco-suisse le Châlet brûlé, la Gaique, la vieille Landeau, le Pré-Loin, la Petite-Landeau, Landeau neuve, les Mauves, les Lezinettes, la Brûlée et le Patzard. 	M	R + D	Production de lait Fromagerie Atelier d'affinage Production / fourniture de boîtes Leveur de sangles

⁶ Voir carte aire géographique (≠ aire politique !). Les fusions de communes ne modifient pas l'aire géographique !

Art.	Exigences	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Resp
3	Caractéristiques physiques Forme et aspect : Forme ronde, croûte lavée avec de légères ondulations, souple, de couleur jaune ambré à rouge brun.	M	R + D	Fromagerie Atelier d'affinage
	Hauteur : 3 à 5 cm.	M	délai	
	Cerclage : Le fromage est cerclé par une sangle de liber d'épicéa ...	M	R + D	Fromagerie Leveur de sangles
	... issue de l'aire géographique.	M	R + D	
	Diamètre et poids : Le VMO peut se présenter sous trois formats: Petit ou mini: 10 à 12 cm; 350 à 500 g. Moyen: 12 à 20 cm; 500 g à 1,2 kg. Grand: 20 à 32 cm; 1,2 à 3 kg.	M	R + D	Fromagerie Atelier d'affinage
4	Caractéristiques chimiques Teneur en eau: 500 à 575 g/kg ⁷	m	délai	Fromagerie Atelier d'affinage
	Teneur en eau du fromage dégraissé: min. 650 g/kg	m	délai	
	Teneur en matière grasse: 490 à 549 g/kg d'extrait sec	m	délai	
	Teneur en sel: 10 à 20 g/kg	m	délai	
5	Caractéristiques organoleptiques Texture : Pâte de consistance molle, légèrement coulante et onctueuse, de couleur jaune ivoire.	M	R + D	Fromagerie Atelier d'affinage
	Goût : Le goût est légèrement salé, peu acide ; la saveur est caractérisée par des arômes boisés de résine d'épicéa dus à la sangle et à la boîte.	M	R + D	
6	Conditions générales pour la production laitière Les exploitations agricoles dont la production laitière est transformée en VMO doivent respecter les exigences de la production intégrée ou de la production biologique.	m	délai	Production de lait ⁸
7.1	Affouragement Les exploitations produisant du lait destiné à la production de VMO doivent respecter les règles d'affouragement sans ensilage.	M	R + D	Production de lait ⁹
7.2	Au moins 70% de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doivent provenir de la surface fourragère de l'exploitation.	m	délai	Production de lait
7.3	L'urée et les produits contenant de l'urée ainsi que les fourrages qui influencent défavorablement le goût et l'odeur du lait notamment les poireaux, les choux, les raves et les navets sont interdits.	M	R + D	Production de lait

⁷ Le laboratoire délivre une moyenne par critère. La sanction est fondée sur la moyenne.

⁸ L'exploitant est dans l'incapacité de présenter les documents d'attestation (exploitation non inscrite au PER ou exclue, idem pour la production biologique).

⁹ Sauf si le producteur de lait est bénéficiaire de la clause d'exception de l'Art.7.5 affouragement ensilage maïs.

Art.	Exigences	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Resp
7.4	Le fourrage vert doit être récolté proprement et ramené à l'état frais à la ferme.	M	R + D	Production de lait
	Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux.	M	R + D	
	Le délai maximum de consommation ne devra pas excéder 2 traites après la fauche.	M	R + D	
	Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert.	M	R + D	
7.5	Les règles de l'alinéa 1 (7.1) ne concernent que les vaches laitières durant la période de production du VMO et s'appliquent en tenant compte des conditions suivantes : L'affouragement d'ensilage aux vaches laitières est autorisé lorsque le lait n'est pas destiné à la fabrication du VMO. Lorsqu'une exploitation commence ou recommence à produire du lait destiné à la fabrication du VMO, elle doit arrêter la distribution d'ensilage au plus tard dix jours avant la livraison du lait à la fromagerie.	M	R + D	Production de lait
8	Livraison du lait à la fromagerie Le lait doit être livré deux fois par jour,...	M	délai	Production de lait Fromagerie
	... immédiatement après la traite à la fromagerie.	m	délai	
	La livraison une fois par jour est exceptionnellement autorisée pour les producteurs qui: a. livraient une fois par jour avant le 5 octobre 1998 et dont le lait était déjà transformé en VMO ; b. ne transportent pas de lait pendant une durée supérieure à 1 ½ h.	m	délai	
9	Rayon d'approvisionnement de la fromagerie La collecte du lait doit s'effectuer dans un rayon maximum de 25 km à vol d'oiseau pour que le lait puisse être livré ou collecté dans les meilleures conditions.	M	délai	Production de lait Fromagerie
10.1	Période de production La fabrication est saisonnière et se déroule entre le 15 août et le 31 mars. Un mois avant le début de fabrication, le groupement demandeur fixe la date définitive des premières fabrications.	M	R + D	Fromagerie
10.2	En dehors de la période de fabrication, les fabricants et affineurs ne peuvent pas produire un fromage similaire cerclé par une sangle de liber d'épicéa et vendu dans une boîte en sapin.	M	R + D	
11.1	Conditions de production chez les fromagers Les fromageries doivent être certifiées par un organisme agréé d'après des normes d'assurance de la qualité.	m	délai	Fromagerie
11.2	L'artisan fromager doit être au bénéfice d'un diplôme officiel de fromager ¹⁰ (ou technologue en industrie laitière).	m	délai	
11.3	Les fabricants ou affineurs bénéficiant d'une formation équivalente au 5 octobre 1998 sont dispensés de l'al. 2.	m	délai	

¹⁰ Sauf si soumis à la clause d'exception Art.11.3.

Art.	Exigences	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Resp
12	Matière première Le lait de vache est produit selon les règles définies sous le point A (art. 6 à 9)...	M	délai	Fromagerie
	...et ne peut subir de modification de sa composition à l'exception de la standardisation en matière grasse par centrifugation.	M	délai	
	La réincorporation de crème de petit-lait est interdite.	M	délai	
13.1	Chauffage du lait Le lait est thermisé au minimum à une température de 62°C pendant 15 secondes ou une combinaison température/temps jugée équivalente.	M	délai	Fromagerie
13.2	Il doit réagir positivement au test de la phosphatase. ¹¹	m	délai	
13.3	Tout autre traitement du lait, mécanique, thermique ou d'une autre nature est interdit.	M	délai	
14.1	Présure, cultures et matières auxiliaires Seules sont autorisées les matières auxiliaires suivantes: a. la présure naturelle;	M	délai	Fromagerie
	b. les cultures sélectionnées et spécifiques à la fabrication du VMO, élevées uniquement de manière traditionnelle et autorisées par le groupement demandeur;	M	délai	
	c. le sel de cuisine.	M	délai	
14.2	Toute autre matière auxiliaire ou additif est interdit.	M	délai	
15.1	Procédé de fabrication Tout le lait du soir, ...	m	délai	Fromagerie
	... filtré, ...	m	délai	
	...est stocké durant la nuit à une température de-: 4 à 15 °C si le lait est transformé dans un délai maximum de 20 h après la traite du soir précédant la fabrication ; 4 à 13°C si le lait est transformé dans un délai de 20 à 24 h après la traite du soir précédant la fabrication.	m	délai	
15.2	L'emprésurage doit intervenir dans un délai maximum de 24 h après la traite du soir précédant la fabrication.	m	délai	
15.3	Après le découpage, les grains de caillé doivent avoir la taille d'une cerise.	m	délai	
	La température de chauffage du caillé se situe entre 32 et 38 °C.	m	délai	
15.4	Les moules ont une dimension de 10 à 33 cm de diamètre...	m	délai	
	...et le pressage doit être léger.	m	délai	
15.5	Lors de l'égouttage, la température du local se situe entre 20 à 35 °C ...	m	délai	
	...et il n'y a pas de courant d'air.	m	délai	

¹¹ Test effectué sur les fromages blancs.

Art.	Exigences	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Resp
15.6	Le cerclage s'effectue après le démoulage avec des sangles de liber d'épicéa tenues par un élastique ou un chevillon.	m	délai	Fromagerie
	Les sangles sont traitées par immersion dans de l'eau à 90 °C minimum, durant 30 min. ou tout autre traitement thermique jugé équivalent.	m	délai	
15.7	Tous les fromages sont identifiés par une marque de caséine distribuée par le groupement demandeur sous le contrôle de l'organisme de certification.	M	délai	
15.8	Le saumurage ou salage s'effectue par immersion pendant au maximum 4 heures...	m	délai	
	dans un bain de sel avec une concentration de 10 à 22 Bé, ...	m	délai	
	...une température de 12 à 20 °C et	m	délai	
	...une acidité de 7 à 20 °SH au maximum.	m	délai	
16.1	Conditions de production pour les affineurs	m	délai	Atelier d'affinage
	Les entreprises doivent être certifiées par un organisme agréé d'après des normes d'assurance de la qualité.			
16.2	La formation des affineurs doit être équivalente à celle des fromagers et les règles y relatives s'appliquent (technologue en industrie laitière).	m	délai	
17.1	Méthodes d'affinage	m	délai	Atelier d'affinage
	La mise en cave des fromages blancs (jeunes fromages sans morge), (...) intervient au plus tard 48 heures après le début de la fabrication.			
	(...) les fromages blancs que l'on dispose sur des planchettes en épicea,			
	Puis les fromages sont retournés chaque jour jusqu'au premier lavage ...			
... qui intervient au plus tard dès l'apparition de la flore d'oïdium sur la surface des jeunes fromages.	m	délai		
17.2	L'eau de lavage peut être légèrement additionnée de sel.	m	délai	
	Seules des cultures de surfaces autorisées par l'IPVMO peuvent être utilisées pour permettre d'améliorer la qualité du produit.	m	délai	
17.3	Les retournements et les lavages suivants dépendent de l'état de ressuyage de la croûte, mais interviennent au moins une fois tous les trois jours.	m	délai	
17.4	La durée d'affinage est de 17 jours au minimum ...	m	délai	
	... à une température comprise entre 9 et 16 °C et ...	m	délai	
	... à un taux d'humidité relative d'au minimum 85 %.	m	délai	
	Cependant, lors de la première semaine d'affinage, la température ne descendra pas en-dessous de 9°C.	m	délai	

Art.	Exigences	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Resp
18.1	Emboîtage L'emboîtage intervient à la fin de la période d'affinage.	M	délai	Atelier d'affinage
18.2	L'élastique ou le chevillon est enlevé.	m	délai	
	La sangle est incisée et ...	m	délai	
	... le VMO est inséré dans une boîte neuve en épicea ...	m	délai	
	... devant être propre ...	m	délai	
	... dont le diamètre doit être légèrement inférieur à celui du fromage, de façon à obtenir les ondulations souhaitées.	M	délai	
	En dernier lieu, la croûte du fromage est lavée.	m	délai	
	Après l'emboîtage, la boîte doit être propre.	m	délai	
18.3	La distance comprise entre le haut du VMO et le haut de la boîte est au maximum de 15mm.	m	délai	
19	Stockage Les VMO emboîtés sont entreposés en chambre froide dont la température est comprise entre 0 et 5 °C.	M	délai	Fromagerie Atelier d'affinage
20	Vente La période de vente s'étend de septembre à avril.	M	R + D	Atelier d'affinage
21.3	Système de taxation du fromage Au-dessous de 16 points, le lot concerné n'est pas commercialisable sous l'appellation Vacherin Mont-d'Or.	M	R + D	Atelier d'affinage
	Les fromages déclassés ¹² portent sur la pliure la mention « 2e choix » imprimée avec un timbre humide en caractère au moins de même grandeur que celle de la dénomination spécifique.	M	R + D	
	Ces fromages sont vendus sans couvercle avec un film plastique.	M	R + D	
	Ils sont désignés par la dénomination spécifique «fromage à pâte molle».	M	R + D	
	Le nom du fabricant est mentionné sur l'étiquette.	M	R + D	
22.1	Etiquetage et conditionnement A la sortie des caves tous les VMO doivent obligatoirement être commercialisés dans des boîtes ou des demi-boîtes dont les caractéristiques sont les suivantes...	M	R + D	Fromagerie Atelier d'affinage Production / fourniture de boîtes
	...Bois d'épicéa issu de l'aire géographique.	M	R + D	
	Dimensions : Épaisseur maximale du couvercle : 7 mm	M	délai	
	Dimensions : Épaisseur maximale du fond : 7 mm	M	délai	
	Dimensions : Hauteur maximale de la pliure : 6 mm	M	délai	
	Dimensions : Epaisseur maximale de la pliure : 1.5 mm	M	délai	

Art.	Exigences	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Resp
22.2	En plus des formats définis à l'article 3, les vacherins peuvent se présenter sous forme de... - Demi-vacherin d'un poids de 260 à 350 g. - Tranche pré-coupée d'un poids de 150 à 300 g.	M	délai	Fromagerie Atelier d'affinage
	Les boîtes des petits ou minis et celle des demi-VMO doivent être commercialisées sans couvercle.	M	délai	
	Les tranches pré-coupées doivent être commercialisées dans des boîtes d'épicéa en respectant la traçabilité.	M	délai	
	Lorsqu'elles sont vendues en libre-service, elles doivent être munies d'une étiquette individuelle en respectant la traçabilité du lot.	M	délai	
22.3	Les boîtes doivent porter le logo commun VMO figurant ci-dessous ...	M	R + D	Fromagerie Atelier d'affinage Production / fourniture de boîtes
	... et mentionner le nom ou la raison sociale du fabricant ou de l'affineur.	M	délai	
	Le marquage des boîtes doit être effectué par pyrogravure ou à défaut par étiquetage.	m	délai	
	Pour les réserves locales, le timbre humide est autorisé.	m	délai	Fromagerie Atelier d'affinage
22.4	Au centre du logo, peuvent être portés les indications ou signes graphiques supplémentaires suivants : L'adresse du fabricant ou de l'affineur ainsi que le cas échéant le nom ou la raison sociale. Ces mentions doivent avoir un lien avec le processus de transformation et/ou d'affinage, en particulier les noms de lieu doivent correspondre au lieu effectif de fabrication et/ou d'affinage.	m	délai	Fromagerie Atelier d'affinage Production / fourniture de boîtes
23.2	Traçabilité Le numéro du fabricant (numéro d'agrément), le numéro du lot, ainsi que le numéro de la semaine de sortie sont imprimés sur la boîte ou sur une étiquette collée sur le film.	M	délai	Fromagerie Atelier d'affinage Production / fourniture de boîtes

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 (au max. des 30 derniers jours)

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-VMO-MC Manuel de contrôle
Documents et directives de contrôle	Titre du document / Version/Date
Rapport de contrôle production de lait	2-VMO-CL Producteur de lait
Rapport de contrôle fromagerie ou affineur	2-VMO-CL Fabrication-Affinage
Rapport de contrôle producteur / fournisseur de boîtes	2-VMO-CL Boîte en bois
Rapport de contrôle leveur de sangles	2-VMO-CL Sangles
Directives de contrôle	2-VMO-L Directives - Contrôle