



Manuel de contrôle¹

Pain de seigle valaisan AOP

Version du 10 octobre 2018

Approuvé par l'APSV² le :	20.04.2012
Approuvé par les gérants de l'OIC³ le :	22.06.2012
Envoyé au SAS⁴ et à l'OFAG le :	28.03.2000

¹ 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 Association du pain de seigle valaisan, Chambre valaisanne d'agriculture, CP 96, 1964 Châteauneuf-Conthey.

³ Organisme Intercantonal de Certification (organisme de certification accrédité selon les normes ISO17065 (SCESp 054), Av. d'Ouchy 66, case Postale 1080, 1001 Lausanne (ci-après l'OIC).

⁴ Service d'accréditation suisse SAS,



Sommaire

1. CONTROLES / CERTIFICATION.....	3
1.1 Généralités.....	3
1.1.1 But et entreprises concernées	3
1.1.2 Compétences et neutralité des sous-traitants	3
1.1.3 Conditions requises pour l'utilisation de la dénomination Pain de seigle valaisan	3
1.1.4 Certification initiale.....	3
1.1.5 Renouvellement d'agrément et/ou de certificat	3
1.2 Contrôles.....	4
1.2.1 Fréquences des contrôles	4
1.2.2 Identification des produits certifiés par l'OIC	4
1.2.3 Communication entre l'OIC et l'APSV.....	4
1.3 Contrôles aux différents échelons de la filière.....	4
1.3.1 Producteurs : Contrôle des exploitations céréalières	4
1.3.2 Moulins : Contrôle des moulins et centres collecteur	5
1.3.3 Boulangers : Contrôle des boulangeries	5
1.3.4 Test du produit final	6
1.3.5 Association, sous-traitants et contrôleurs.....	6
2. REGLEMENT DES SANCTIONS.....	7
2.1 Généralités.....	7
2.1.1 But.....	7
2.1.2 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées	7
2.1.3 Description	7
2.1.4 Schéma de non-conformité / sanctions	7
2.1.5 Mesures.....	8
2.1.6 Classification du produit et durée de validité de l'agrément / du certificat	8
2.1.7 Système de non-conformités	8
2.1.8 Communication des sanctions	9
Catalogue des sanctions	10
ANNEXES	14
2.2 Documents requis dans le cadre de la certification du produit INI.....	14
2.3 Distribution des documents	Erreur ! Signet non défini.

1 Contrôles / certification

1.1 Généralités

1.1.1 But et entreprises concernées

Ce manuel de contrôle, basé sur le cahier des charges du Pain de seigle valaisan, enregistré comme AOP selon la décision du 30 septembre 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifié le 2 septembre 2005, le 6 avril 2011 et le 27 mai 2014 régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les entreprises qui consacrent toute ou une partie de leur production au Pain de seigle valaisan et leur agrémentation (producteurs) respectivement leur certification (boulangers).

L'OIC applique en cas de non-respect des exigences du cahier des charges (non-conformité) les sanctions selon le règlement des sanctions.

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'APSV 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

L'OIC peut sous-traiter à l'APSV certaines tâches administratives, les examens organoleptiques (dégustations), les analyses chimiques et la gestion des marques de traçabilité des produits.

Si tel est le cas, une personne de l'APSV concernée est mandatée par l'OIC pour réaliser les tâches sous-traitées. Selon la norme ISO 17065, les compétences et la neutralité de cette personne sont évaluées lors d'un audit conduit par l'OIC.

L'OIC peut sous-traiter les contrôles sur site à d'autres organisations dans le but de combiner les différents contrôles au niveau de l'entreprise concernée. Ces contrôles sur site, respectivement les analyses chimiques, doivent être effectués de préférence par des organismes d'inspection accrédités à la norme ISO 17'020, respectivement des laboratoires accrédités à la norme ISO 17'025.

1.1.3 Conditions requises pour l'utilisation de la dénomination Pain de seigle valaisan

Pour utiliser la dénomination Pain de seigle valaisan, tous les acteurs (producteurs de seigle, moulins, boulangers) doivent remplir les conditions fixées par le cahier des charges Pain de seigle valaisan et être agréés / certifiés par l'OIC.

Les entreprises signent un contrat définissant le contrôle et la certification via l'OIC.

1.1.4 Certification initiale

Pour obtenir l'agrément initial et/ou la certification initiale de la part de l'OIC, les acteurs (producteurs, moulins, boulangers) doivent être sous contrat avec l'OIC et 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 si 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 utilisateurs (producteurs, moulins et boulangers) 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 certificat sera édictée par l'OIC.

1.2 Contrôles

1.2.1 Fréquences des contrôles

Tout producteur de seigle est soumis à un agrément initial. Tout boulanger es7 soumis à une certification initiale. Les moulins sont traités de la même façon que les boulangers.

Lors de remise/reprise de commerce, l'entreprise concernée est également soumise à un agrément / une certification initial/e.

Tout producteur déjà agréé ainsi que tout moulin ou tout boulanger déjà certifié, qui acquiert une nouvelle unité de production doit subir un contrôle initial.

Les fréquences minimales de contrôle sont déterminées selon 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'association peut demander à l'OIC d'effectuer un contrôle inopiné.

L'APSV, les sous-traitants non-accrédités spécifiquement et les contrôleurs mandatés par l'OIC sont audités régulièrement par l'OIC. Les fréquences de ces audits sont précisées ci-après.

1.2.2 Identification des produits certifiés par l'OIC

Dans le cas où l'OIC doit être mentionné sur l'étiquette « produit », la charte graphique de l'OIC fait foi et doit être respectée. L'OIC doit valider les bons à tirer de chaque produit et producteur.

1.2.3 Communication entre l'OIC et l'APSV

L'APSV doit avertir l'OIC de l'inscription de toute nouvelle entreprise à la démarche ou de remise ou reprise de commerce.

1.3 Contrôles aux différents échelons de la filière

1.3.1 Producteurs : Contrôle des exploitations céréalières

Chaque producteur s'engage à respecter les exigences du cahier des charges du Pain de seigle valaisan en signant la liste des fournisseurs de l'entreprise à laquelle (auxquelles) il livre les céréales.

Si les producteurs de seigle livrant de la matière première à un producteur faisant office de plateforme ne respectent pas tous le cahier des charges du Pain de seigle valaisan, ce dernier doit clairement identifier et séparer la matière première conforme destinée à la fabrication du Pain de seigle valaisan et la matière première non conforme destinée à une autre fabrication, de leur arrivage à leur transformation. Autrement dit, si le producteur de seigle en question ne peut pas clairement séparer ces deux flux de matière première, il est indispensable que tous les producteurs de seigle livrant de la matière première respectent quotidiennement le cahier des charges.

Les producteurs de seigle faisant office de plateforme doivent fournir au début de chaque période de production (ex : année) la liste des producteurs de seigle livrant pour la production du Pain de seigle valaisan. Ces informations sont vérifiées par l'OIC auprès des organisations compétentes (organismes de contrôles, services de l'agriculture, OFAG, etc.)

Points contrôlés	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 2 Aire géographique	1x / 4 ans	OIC	Rapport de contrôle	Examen des documents
Surfaces annoncées fausses				
Art. 5.2 Méthode de production des céréales				

Poins contrôlés	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 2 Aire géographique	1x / 4 ans	Service agriculture organismes de contrôle PER/Bio/Ackerbegleitflora	Rapport de contrôle	Examen du rapport
Art. 5.2 céréales produites selon méthode PER et Ackerbegleitflora ou Bio	1 X / an, exploitation	Service agriculture organismes de contrôle PER/Bio/Ackerbegleitflora	Liste validée par le service d'agriculture ou l'organisme de contrôle	Demande au service d'agriculture ou organisations de contrôle d'une validation de la liste
Art. 5.2 céréales produites selon méthode PER et Ackerbegleitflora ou Bio	1 X / 4 ans	Service agriculture organismes de contrôle PER/Bio/Ackerbegleitflora	Rapport de contrôle	Examen du rapport

1.3.2 Moulins : Contrôle des moulins et centres collecteur

Chaque moulin s'engage à respecter les exigences du cahier des charges du Pain de seigle valaisan.

Distribution des marques de conformité :

- L'APSV distribue aux moulins agréés les marques de conformité-traçabilité,
- les moulins agréés délivrent les marques de conformité avec les sacs de farine. Ils tiennent un décompte des marques qu'ils distribuent.
- les boulangers tiennent un décompte des marques utilisées. Les boulangeries s'adressent à L'APSV pour un éventuel réajustement des marques au cas par cas.

Points contrôlés	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 2 Aire géographique	1x / 2 ans	OIC	Rapport de contrôle	Examen des documents
Liste des fournisseurs				
Art. 6 Composition de la matière première				
Art. 7.1 Qualité				
Art. 7.2 Normes qualitatives				
Art. 7.3 Durée de stockage des céréales				
Art. 7.4 Contrôle de la farine				
Art. 7.5 Durée de stockage de la farine				
Art. 7.6 Séparation des flux				

1.3.3 Boulangers : Contrôle des boulangeries

Tous les boulangers doivent signer un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC

Tous les boulangers doivent respecter les exigences du cahier des charges du Pain de seigle valaisan, en particulier Art. 3 à 12, et annexe du présent document.

Distribution des marques de conformité :

- l'APSV distribue aux moulins agréés les marques de conformité-traçabilité,
- les moulins agréés délivrent les marques de conformité avec les sacs de farine. Ils tiennent un décompte des marques qu'ils distribuent.
- les boulangers tiennent un décompte des marques utilisées. Les boulangeries s'adressent à l'APSV pour un éventuel réajustement des marques au cas par cas.

En cas de doute, tous les boulangers peuvent subir des contrôles supplémentaires en dehors du rythme prévu dans les tableaux suivants.

Si une entreprise comporte plusieurs unités de production, chaque unité de production doit être contrôlée.

Un certificat doit être délivré à chaque boulanger conforme.

Points contrôlés	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 2 Aire géographique	1x / 2 ans	OIC	Rapport de contrôle	Examen des documents
Farine certifiée				
Art. 6 Composition de la matière première				
Art. 7.1 Qualité				
Art. 7.2 Normes qualitatives				
Art. 7.5 Durée de stockage de la farine				
Art. 8 Levain				
Art. 9 Ingrédients				
Art. 10 Etapes de panification				
Art. 12 Etiquetage				

1.3.4 Test du produit final

Les indications s'appliquant aux tests du produit final basés sur les exigences du cahier des charges du Pain de seigle valaisan se trouvent dans un document spécifique.

La fréquence de dégustation est d'au moins 1 fois par an.

1.3.5 Association, sous-traitants et contrôleurs

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

Les sous-traitants accrédités spécifiquement aux normes ISO 17'020 / ISO 17'025, à qui l'OIC sous-traite des contrôles, peuvent être audités par l'OIC (pas de fréquence définie).

Les sous-traitants non accrédités ou accrédités non spécifiquement, à qui l'OIC sous-traite des contrôles, sont audités par l'OIC une fois tous les 2 ans.

Un contrôleur mandaté par l'OIC est audité par l'OIC une fois tous les 2 ans.

La commission de dégustation est auditée une fois tous les 2 ans.

2 Règlement des sanctions

2.1 Généralités

2.1.1 But

Ce règlement a pour but d'offrir à tous les producteurs de seigle, moulins et boulangers soumis aux contrôles du Pain de seigle valaisan 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 (APSV, chimistes cantonaux, etc.) concernées.

Les producteurs de seigle, moulins et boulangers 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 des producteurs de seigle et de la certification initiale des moulins et des boulangers.

L'OIC dénonce immédiatement au/x chimiste/s cantonal/aux les non-conformités liées au cahier des charges du Pain de seigle valaisan AOP, selon la nature et la gravité de la faute, avec copie pour information à l'association Pain de seigle valaisan.

L'OIC annonce annuellement à l'OFAG, les non-conformités liées au cahier des charges du Pain de seigle valaisan AOP.

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 du Pain de seigle valaisan 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

D = Déclassement de la marchandise (ne peut pas être vendue avec l'appellation Pain de seigle valaisan AOP)

R = Retrait d'agrément / de certificat

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 peut être dénoncé aux autorités concernées et le lot ne peut pas être vendu avec l'appellation Pain de seigle valaisan 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.
- ◆ Un refus ou un retrait d'agrément, qui se traduit par l'interdiction de transformer la production du producteur de seigle concerné pour la fabrication du Pain de seigle valaisan 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 (moulins et boulangers);
- ◆ Un refus ou un retrait du certificat s'appliquant à une entreprise (moulins et boulangers). Dans ce cas, l'entreprise concernée ne peut ni transformer ni mettre sur le marché du Pain de seigle valaisan 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 de taxation et/ou d'une nouvelle analyse.

Les coûts supplémentaires causés aux producteurs de seigle, moulins et boulangers 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 (sauf indications spécifiques définies par l'APSV).

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

Le Pain de seigle valaisan AOP est issu d'une production continue. Il s'agit d'un produit à durée de conservation courte.

L'agrément remis à un producteur de seigle a une durée de validité de 4 ans.

Le certificat remis à un moulin et à un boulanger a une durée de validité de 2 ans.

2.1.7 Système de non-conformités

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 subsister.
- ◆ 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 des céréales, de la farine, refus de certification de lots entiers) peut être prise.

2.1.7.2 Définition du lot pour Pain de seigle valaisan

Un lot de Pain de seigle valaisan est défini par la date de fabrication/ jour ou un numéro de lot.

2.1.7.3 Comptabilisation des non-conformités

Cumul de non-conformités mineures :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	La NC 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/certificat
Récidive dans les 2 ans	

2.1.8 Communication des sanctions

2.1.8.1 Non-conformités mineures

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

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

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée d'avertissement au producteur de seigle, au moulin ou au boulanger, et copie à l'APSV.

2.1.8.2 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/certification initiale	Preuve écrite et recontrôle
Sanction : Déclassement de la marchandise	Preuve
Suivi des pains concernés	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 seigle, au moulin ou au boulanger, et copie à l'APSV. Les autorités compétentes sont informées en cas de besoin.

2.2 Catalogue des sanctions

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	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 Pain de seigle valaisan 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	Producteurs de céréales Boulangers Moulins
	Les dossiers nécessaires et les documents de preuve sont fournis au contrôleur.	M	R	
	Le cahier des charges du Pain de seigle valaisan est disponible (responsable de l'entreprise).	m	délai	Boulangers
	La/les recette/s et la/les procédure/s de fabrication sont à disposition des collaborateurs.	m	D	
	Le boulanger fournit, gratuitement, un échantillon pour la dégustation.	m	recontrôle	
	Le fabricant fait figurer sur toutes ses factures et le registre des ventes la mention AOP pour les produits vendus et qui respectent le cahier des charges.	m	délai	
	Le fabricant tient à jour la liste de ses fournisseurs et possède les « attestations fournisseurs » pour chacun de ses fournisseurs.	m	D	Moulins
	Comptabilité détaillée et consignée par écrit des marques de traçabilité (signe distinctif).	m	délai	Moulins APSV
	<p>Le fabricant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - restitue les marques de traçabilité lors de retrait du certificat en cas de non-conformité - restitue tous les certificats et marques de conformité dans un délai de 10 jours à compter, de sa notification par l'OIC si l'entreprise renonce à faire recours auprès de la Commission de recours, du rejet du recours ou de la confirmation du retrait, notifiés par la Commission de recours, dans le cas contraire. 		Dénonciation aux autorités cantonales et, le cas échéant, aux autorités fédérales compétentes.	Boulangers

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsabilité
2	Aire géographique L'aire géographique du Pain de seigle valaisan est le canton du Valais. La production des céréales (seigle et froment) et leur transformation se déroulent dans l'aire géographique.	M	D	Producteurs de céréales Boulangers Moulins
-	Les surfaces annoncées à l'Interprofession Pains de seigle valaisan sont exactes.			Producteurs de céréales
5.2	Matières premières ² Les céréales doivent être produites selon une méthode respectueuse de l'environnement (prestations écologiques requises et normes Ackerbegleitflora ou biologiques)	M	D	Producteurs de céréales
-	Les céréales utilisées doivent provenir de producteurs valaisans agréés par l'OIC.	M	D	Producteurs Moulins
6	Composition de la matière première La farine destinée à la fabrication du pain de seigle valaisan doit être complète et composée exclusivement de 90% de seigle (AOP) au minimum.	M	R	Boulangers Moulins
	La farine destinée à la fabrication du pain de seigle valaisan doit être composée de 10% de froment (AOP) au maximum.	M	D	
7	Qualité de la matière première ¹ La qualité des céréales et de la farine doit permettre la fabrication d'un Pain de seigle valaisan de qualité.	M	D	Boulangers Moulins
	² La qualité des céréales doit respecter les normes qualitatives de Swissgranum pour les céréales panifiables concernant le temps de chute, le poids à l'hectolitre, la charge, l'humidité, l'ergot, l'absence de défauts sensoriels manifestes...	m	délai	Moulins
	² Aucun seigle de poids hectolitre inférieur à 69,0 resp. aucun blé de poids hectolitre inférieur à 73,0 ne sera pris en charge pour la fabrication de Pain de seigle valaisan.	M	délai	
	³ Les céréales ne peuvent être stockées dans le moulin plus de huit ans après la moisson.	m	délai	
	⁴ Un contrôle final de la farine par lot est effectué. Celui-ci porte sur les aspects sensoriels et l'humidité (<15%).	m	délai	
	⁴ La farine non-conforme est déclassée.	m	délai	Boulangers Moulins
	⁵ La durée maximale de stockage de la farine entre la mouture et la panification est de 6 mois.	m	délai	
⁶ Le moulin prend les dispositions nécessaires pour que les céréales et les farines destinées à la fabrication de Pain de seigle valaisan soient stockées séparément des autres céréales et farines, et puissent en être distinguées sans ambiguïté.	m	délai	Moulins	

CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsabilité
8	<p>Levain</p> <p>¹ Pour une fabrication en continu, le levain est constitué d'une pâte de la dernière production, à raison de ¼ de la quantité de pâte prévue. La proportion diminue avec l'âge du levain</p>	m	délai	Boulangers
	<p>² Le levain peut être remplacé par une poolisch obtenue par le mélange et la fermentation des ingrédients suivants (proportions relatives à l'art. 9): - 500 g de farine; - 1'000 g d'eau tiède (température avoisinant 40°C au maximum); - 10 - 15 g de levure.</p>	m	délai	
	<p>³ La poolisch doit subir une fermentation d'au moins 12 heures, dont au moins 2 heures au laboratoire à température ambiante, afin de favoriser respectivement le développement des acides lactiques et acétiques.</p>	m	délai	
9	<p>Ingrédients</p> <p>(Pour une pâte avec levain) les ingrédients utilisés et leurs quantités relatives sont les suivants : 1'000 g d'eau - 35 g de sel - 700 g de levain en pâte¹ - 15 g de levure - 1'400 g de farine - 30 g de levain séché, à titre facultatif</p> <p>¹ La quantité peut varier en fonction de l'âge du levain</p>	m	délai	Boulangers
	<p>(Pour une pâte avec poolisch) les ingrédients utilisés et leurs quantités relatives sont les suivants : 1'500 g de poolisch (cf. art. 8, al. 2) - 1'000 g de farine* - 10 g de levure - 35 g de sel</p> <p>*une tolérance de 10 % est acceptée pour la quantité de farine, en fonction de la qualité de la récolte de céréales.</p>	m	délai	
10	<p>Étapes de panification</p> <p>Les étapes suivantes caractérisent la fabrication du Pain de seigle valaisan:</p> <p>a) Mélange: Tous les ingrédients ci-dessus doivent être mélangés afin d'obtenir une pâte homogène, puis pétris de manière adaptée au type de farine utilisée, afin de ménager le gluten plutôt faible de celle-ci.</p> <p>b) Pointage: Après le mélange, la pâte obtenue doit reposer jusqu'à sa maturation.</p> <p>c) Façonnage: Des pâtons d'environ 300 g, 600 g ou 1'200 g en pâte sont ensuite pesés et façonnés en forme de cône et tournés dans la farine.</p> <p>d) Apprêt: Les pâtons doivent ensuite reposer jusqu'à ce qu'ils se déchirent clairement.</p> <p>e) Cuisson: Le Pain de seigle valaisan est enfourné dans des fours à sole. Le degré et la durée de cuisson (une heure environ) relèvent du savoir-faire du boulanger. La cuisson se termine à chaleur tombante, soit avec le soupirail ouvert.</p>	m	délai	Boulangers
12	<p>Etiquetage</p> <p>Tous les pains vendus sous la désignation Pain de seigle valaisan portent une pastille alimentaire avec la mention AOP, distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification.</p>	m	délai	Boulangers



CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsabilité
Art. 7.3, 7.5 et 7.6 :	Céréales stockées moins de huit ans après moisson.	M	r / délai	MOULINS
Art. 7.3, 7.5 et 7.6 :	Céréales stockées moins de six mois après mouture	M	r / délai	MOULINS
	Céréales et farines stockées séparément des autres céréales et farines.	m	r / délai	MOULINS
	Farine non conforme, non déclarée par le moulin.	m	D / délai	MOULINS
Art. 7.4 :	Distribution des marques de conformité à des boulangers non certifiés.	M	délais-	MOULINS
Art. 12 :	Pain de seigle valaisan ayant un poids de 250 g ou 500 g ou 1 kg.	M	r / délai / Di	BOULANGERS

Type de non-conformité :

« m » = non-conformité mineure

« M » = non-conformité majeure

Type de sanctions :

« délai » = délai de remise en conformité

« D » = Déclassement de la marchandise

« R » = Retrait d'agrément / de certificat



3 Annexes

3.1 Documents requis dans le cadre de la certification du produit

<i>Documents requis pour la certification</i>	
<i>Documents de référence</i>	<i>Titre du document</i>
Cahier des charges	
Manuel de contrôle	2-SEI-MC Manuel de contrôle
<i>Documents de contrôle</i>	<i>Titre du document</i>
Rapport de contrôle PRODUCTEURS – Français	2-SEI-CL Producteur de céréales
Rapport de contrôle PRODUCTEURS – Allemand	2-SEI-CL Producteur de céréales-D
Rapport de contrôle BOULANGERS – Français	2-SEI-CL Boulangerie
Rapport de contrôle BOULANGERS – Allemand	2-SEI-CL Boulangerie-D
Rapport de contrôle MOULIN	2-SEI-CL Moulin