



Manuel de contrôle¹

Tête de Moine²

Valable dès production du 15.04.2021

Approuvé par l'Interprofession ³ le :	04.03.2021
Approuvé par le Conseil des Gérants de l'OIC ⁴ le :	29.03.2021
Envoyé au SAS et à l'OFAG le ⁵	15.04.2021

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 Tête de Moine enregistré comme Appellation d'origine protégée selon la décision du 19 janvier 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 16 juillet 2001, du 8 juillet 2008, du 20 septembre 2012, du 1^{er} mai 2017 et du 11 novembre 2020 (ci-après le cahier des charges).

³ Interprofession du Tête de Moine (selon l'Ordonnance 919.117.72 sur l'extension des mesures d'entraide des interprofessions et des organisations de producteurs, Art. 8 et 9), Rue de l'Envers 16, CH-2610 St-Imier (ci-après l'IPTDM)

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 17'065, SCESp 054), Avenue d'Ouchy 66, 1001 Lausanne (ci-après l'OIC).

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

Sommaire

SOMMAIRE	2
ABREVIATIONS	3
1. CONTROLES / CERTIFICATION	4
1.1 GÉNÉRALITÉS	4
1.1.1 <i>But et entreprises concernées</i> 4	
1.1.2 <i>Compétences et neutralité des sous-traitants</i> 4	
1.1.3 <i>Conditions requises pour l'utilisation de l'AOP Tête de Moine, Fromage de Bellelay</i> 4	
1.1.4 <i>Certification et/ou d'agrément initiale</i> 4	
1.1.5 <i>Renouvellement d'agrément et/ou de certificat</i> 5	
1.1.6 <i>Fréquences des contrôles</i> 5	
1.1.7 <i>Identification des produits certifiés par l'OIC</i> 5	
1.2 CONTRÔLES AUX DIFFÉRENTS ÉCHELONS DE LA FILIÈRE.....	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 ateliers d'affinage et de pré-emballage</i> 10	
1.2.4 <i>Test du produit final</i> 10	
1.2.5 <i>Interprofession, sous-traitant et contrôleur</i> 10	
2. REGLEMENT DES SANCTIONS	11
2.1 GÉNÉRALITÉS	11
2.1.1 <i>But</i> 11	
2.1.2 <i>Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées</i> 11	
2.1.3 <i>Description</i> 11	
2.1.4 <i>Schéma de non-conformité / sanctions</i> 11	
2.1.5 <i>Mesures</i> 12	
2.1.6 <i>Classification du produit et durée de validité de l'agrément / certificat</i> 12	
2.1.7 <i>Système de sanction</i> 12	
2.2 COMMUNICATION DES SANCTIONS.....	13
2.2.1 <i>Non-conformités mineures</i> 13	
2.2.2 <i>Non-conformités majeures</i> 13	
2.3 CATALOGUE DE SANCTIONS.....	13
3. ANNEXES	21
DOCUMENTS REQUIS DANS LE CADRE DE LA CERTIFICATION DU PRODUIT TÊTE DE MOINE, FROMAGE DE BELLELAY	21

Abréviations

AFF	Ateliers d'affinage et de pré-emballage
AOP	Appellation d'Origine Protégée
AQ	Assurance Qualité
C	Contrat
CdC	Cahier des charges
CL	Check-list ou Rapport de contrôle
CTR	Contrôle
DFE	Département Fédéral de l'Economie
Di	Directives
ESB	Encéphalopathie Spongiforme Bovine
IGP	Indication Géographique Protégée
FRO	Fromagerie
IPTDM	Interprofession Tête de Moine
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
L	Liste
MC	Manuel de contrôle AOP-IGP
MG	Matière grasse
M	(Non-conformité) Majeure
m	(Non-conformité) mineure
MPR	Milchproduzent (Producteurs du lait)
NC	Non-conformité
m	(Non-conformité) mineure
PH	Pflichtenheft (Cahier des charges)
PLA	Producteurs du lait
OFAG	Office Fédéral de l'Agriculture
OGM	Organisme Génétiquement Modifié
OIC	Organisme Intercantonal de Certification
OVF	Office Vétérinaire Fédéral
R	refus ou retrait de certificat / agrément
RS	Recueil Systématique
SAS	Service d'Accréditation Suisse
SST	Sous-traitants
TAX	Dégustation ou taxation
TDM	Tête de Moine,
TRA	Traçabilité
UTI	Utilisateurs de l'AOP-IGP

1. Contrôles / certification

1.1 Généralités

1.1.1 But et entreprises concernées

Ce manuel de contrôle, basé sur le cahier des charges du Tête de Moine, enregistré comme AOP selon la décision du 19 janvier 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 16 juillet 2001, du 8 juillet 2008, du 20 septembre 2012, du 1^{er} mai 2017 et du 11 novembre 2020 régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les producteurs, les fromagers et les affineurs qui consacrent toute ou une partie de leur production au Tête de Moine et leur agrémentation (PLA) resp. leur certification (FRO/AFF). 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'IPTDM 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 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 de la Tête de Moine, l'OIC sous-traite à l'IPTDM les examens organoleptiques (taxations), les analyses chimiques et la gestion des marques de traçabilité (marques de caséine) des produits.

Une personne de l'IPTDM 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, resp. les analyses chimiques, doivent être effectuées de préférence par des organismes d'inspection accrédités à la norme ISO 17'020, resp. des laboratoires accrédités à la norme ISO 17'025.

1.1.3 Conditions requises pour l'utilisation de l'AOP Tête de Moine

Pour utiliser la dénomination Tête de Moine, tous les acteurs (PLA, FRO et AFF) 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, les acteurs (PLA, FRO et AFF) 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 acteurs (PLA, FRO et AFF) doivent faire l'objet d'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 certificat sera édictée par l'OIC (chap. 2.1.4).

1.1.6 Fréquences des contrôles

Tout PLA est soumis à un agrément initial. Tout FRO et tout AFF est 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).

Tout PLA déjà agréé et tout FRO et tout AFF déjà certifié 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'IPTDM à collaborer.

L'IPTDM, les SST non-accrédités et les CTR embauchés directement par l'OIC sont audités régulièrement par l'OIC (selon le document 1-P-AUD Audits internes). 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 PLA s'engage à respecter les exigences du cahier des charges de la Tête de Moine, en particulier Art. 2, 5 à 10 et 13.3, en signant la liste des producteurs de l'entreprise / la (des) fromagerie(s) à laquelle (auxquelles) il livre son lait. Ces dispositions sont applicables aux acheteurs de lait primaires.
- ◆ En cas de doute, tous les PLA 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 (TDM-CL-MPR).
- ◆ Si une entreprise comporte plusieurs unités de production, chaque unité de production doit être contrôlée.
- ◆ Un agrément peut être distribué à chaque PLA conforme.

CdC Art.	Points contrôles	Intervalle de contrôle	Exécution	Document émis	Supervision OIC
2	Aire géographique	Au moins 1x tous les 5 années	Organismes de contrôle	Rapport de contrôle	Examen des rapports
5	Fourrages grossiers, interdiction d'ensilage, généralités				
6	Fourrages autorisés pendant le régime vert				
7	Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert				
8	Fourrages autorisés pendant le régime sec				
9	Aliments concentrés				
10	Livraison du lait				

Définition Art. 5.3 : L'article s'applique à l'affouragement et au stockage de tous types d'ensilage (balles enrubannées incluses), pour l'ensemble du bétail (y compris les porcs et les chevaux). Cela concerne les exploitations agricoles simples, les étables communes et les communautés d'exploitation, même si les locaux pour le jeune bétail sont séparés de ceux destinés aux vaches laitières. En raison de conditions météorologiques défavorables, la préparation de balles enrubannées est exceptionnellement admise à condition que celles-ci soient évacuées dans les 7 jours directement depuis les champs.

Définition Art. 13.3 : „Le fromage doit être fabriqué avec du lait de qualité fromagère... “ : Les exigences minimales requises sont définies dans «TDM Milchqualitätsanforderungen-f-<date>» comme suit :

Critère		Exigences pour un lait de qualité fromagère de non-ensilage	
	Méthode	Lait individuel	Lait de mélange (lait de chaudière)
Bacilles butyriques (Clostridies)			
	Analyse de fromagerie ALP	Pas de formation de gaz dans 30 millilitres de lait	Pas de formation de gaz dans 30 millilitres de lait
	Méthode par filtration (Laboratoire)	Moins de 25 spores par litre	Moins de 25 spores par litre
	NPP Romandie	Moins de 350 spores par litre	Moins de 260 spores par litre
	MRCM (min. 3 tubes/échantillon)	Pas de formation de gaz, pas de virage du rouge au jaune	
Épreuve de la réductase			
	Préincubée	Durée de la décoloration minimum 15 minutes	Durée de la décoloration minimum 15 minutes
	Non préincubée	Durée de la décoloration minimum 6 heures	Durée de la décoloration minimum 6 heures
Epreuve du lactofermentateur			
	Après 12 heures	Echantillons doivent être liquides	
	Après 24 heures	Echantillons se présentent sous forme liquide ou gélatineuse	
Acidité du lactofermentateur			
		Au maximum 15° SH après 11 heures	Au maximum 15° SH après 11 heures
Bactéries propioniques			
		Moins de 20 /ml	Moins de 15 /ml
Critère		Exigences pour un lait de qualité fromagère de non-ensilage	

Méthode	Lait individuel	Lait de mélange (lait de chaudière)
Staphylocoques à coagulase positive		
	Moins de 200 /ml	Moins de 100 /ml
E. coli		
	Moins de 50 /ml	Moins de 30 /ml
Entérobactéries		
	Moins 300 / ml	
Listeria monocytogenes		
	Nd /ml	Nd /10 ml
Acides gras libres (Moyenne des trois derniers contrôles laitiers)		
	Moins de 3.3 mmol/10 kg	
Teneurs en cellules (Paliers pour le paiement à la qualité du lait (impulsions/ml))		
Dénombrement par méthode de fluorescence optique	≤ 120'000	
	121'000-200'000	
	201'000-250'000	
	> 250'000	

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

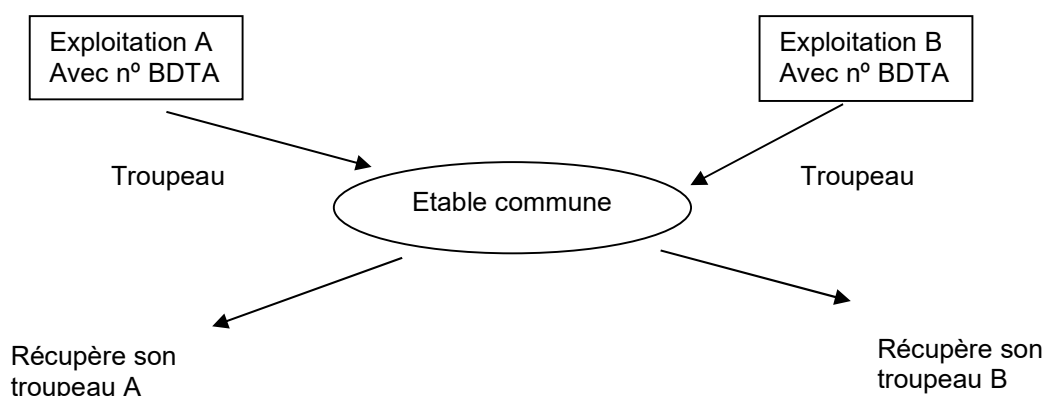
Une exploitation agricole :

- 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

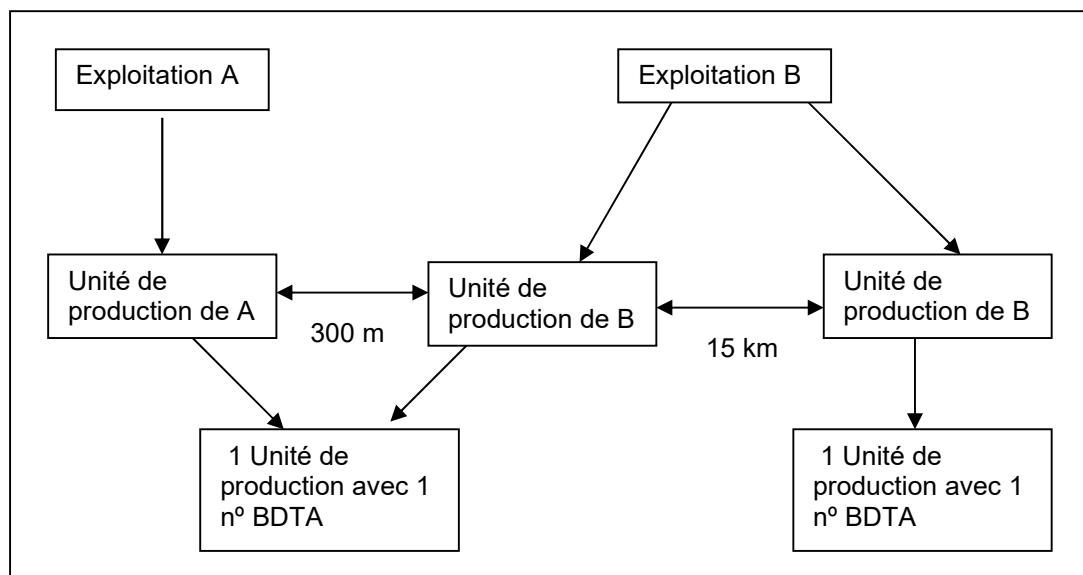


Pour les exploitations qui sont sous le régime d'une communauté partielle d'exploitation, les conditions identiques à une exploitation agricole unique doivent leur être appliquées.

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.

Est également considérée comme exploitation au sens de l'article 2 du cahier des charges du Tête de Moine 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 Tête de Moine AOP peut donc être utilisé pour la production de Tête de Moine 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 Tête de Moine 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 Tête de Moine AOP qui loue à un tiers une partie de son exploitation doit avoir l'accord de l'OIC-IPTDM 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'IPTDM contre-signé par l'OIC.
- ◆ Toutes les fromageries doivent respecter les exigences du cahier des charges de la Tête de Moine, , en particulier Art. 2 à 4 et 11 à 20.
- ◆ 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 (TDM-CL-FRO).
- ◆ 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
2	Aire géographique	Au moins 1x tous les 2 années	Organismes de contrôle OIC IPTDM	Rapport de contrôle	Examen des rapports
3	Caractéristiques physiques				
4	Caractéristiques chimiques				
11	Conditions générales de fabrication				
12	Présures, cultures et additifs				
13	Procédé de fabrication				
14	Procédé d'affinage				
17	Utilisation de la dénomination <i>Tête de Moine</i> ,				
18	Commercialisation des fromages déclassés				
19	Marque de traçabilité				
20	Étiquetage				

Définition Art. 13.3 : „Le fromage doit être fabriqué avec du lait de qualité fromagère...“ : Les exigences minimales requises sont définies dans «TDM Milchqualitätsanforderungen-f-» comme suit :

- Pour le lait individuel, le nombre d'analyses minimal mensuel est de 4. Le lait de mélange (lait de chaudière) doit faire l'objet d'au minimum un contrôle effectué par le laboratoire chaque mois.
- 24 analyses par an couplées avec celles du contrôle de la qualité du lait ou contrôles des teneurs.

Ces exigences représentent des exigences minimales et fondent la base du système de paiement différencié en fonction de la qualité du lait fixé dans le contrat d'achat.

Définition Art.14.3 : „...la température de cave idéale est comprise entre 13 et 14° C. Pour la maturation normale, l'humidité relative de l'air doit avoisiner 90%. “ : La tolérance pour la température est +/- 3° C et pour l'humidité relative est +/- 10%.

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 Tête de Moine,; 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 de la Tête de Moine, et le lait destiné à une autre fabrication, le cahier des charges de la Tête de Moine, doit être respecté par tous les producteurs et le fromager quotidiennement (même si le lait n'est pas destiné à la fabrication de la Tête de Moine,).

Aussitôt qu'une fromagerie produit de la Tête de Moine, , 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'affinage 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 de la Tête de Moine..
- ◆ Tous les ateliers d'affinage et de pré-emballage doivent respecter les exigences du cahier des charges de la Tête de Moine, Fromage de Bellelay, en particulier Art. 2 à 4, 14, 17 à 20 et le règlement de taxation de l'IPTDM, la charte graphique et les annexes du présent document
- ◆ 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 (TDM-CL-AFF).
- ◆ 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
2	Aire géographique	Au moins 1x par an	Organismes de contrôle OIC IPTDM	Rapport de contrôle	Examen des rapports
3	Caractéristiques physiques				
4	Caractéristiques chimiques				
14	Procédé d'affinage				
17	Utilisation de la dénomination <i>Tête de Moine</i> ,				
18	Commercialisation des fromages déclassés				
19	Marque de traçabilité				
20	Étiquetage				

1.2.4 Test du produit final

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

- ◆ TDM Règlement de taxation

1.2.5 Interprofession, sous-traitant et contrôleur

L'IPTDM 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 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 sous-traite 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 sous-traite 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 PLA, FRO et AFF soumis aux contrôles Tête de Moine 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 (IPTDM, chimistes cantonaux...) concernées.

Les PLA, FRO et AFF 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 la transmission des informations aux autorités concernées est valable dès l'agrément initial du PLA et de la certification initiale des FRO et des AFF.

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

L'OIC dénonce annuellement à l'OFAG les non-conformités liées au cahier des charges Tête de Moine.

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/l'indication géographique de la Tête de Moine, 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 Tête de Moine.

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 :

r = refus de certificat / agrément (chapitre 1.1.4 et 1.1.5)

délai = délai de remise en conformité

R = retrait d'agrément / de certificat

D = déclassement de la marchandise (ne peut pas être vendue sous l'appellation Tête de Moine)

Il existe par ailleurs des **cas particuliers** où, à un des échelons de la filière, l'UTI n'apparaît pas dans la base de données de l'OIC. Le cas est alors immédiatement dénoncé aux autorités concernées et le lot ne peut pas être vendu sous l'appellation Tête de Moine.

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 PLA concerné pour la fabrication de Tête de Moine, / interdiction de livraison (concerne PLA);
- ◆ Un refus ou un retrait du certificat s'appliquant à un lot donné et/ou à une période donnée / avec éventuellement un déclassement (concerne FRO et/ou AFF);
- ◆ Un refus ou un retrait du certificat s'appliquant à un atelier donné (concerne FRO et/ou AFF). Dans ce cas, l'entreprise concernée ne peut ni transformer ni mettre sur marché de la Tête de Moine.

Ces mesures peuvent être prises conjointement ou indépendamment les unes des autres et seront obligatoirement suivies d'un contrôle supplémentaire et/ou d'une nouvelle séance de la commission produit et/ou d'une nouvelle analyse. Les coûts supplémentaires causés aux PLA, FRO et AFF 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 / certificat

Le Tête de Moine est issu d'une production continue. Il s'agit d'un produit à durée de conservation longue. L'agrément remis à un PLA a une durée de validité de 5 ans. Le certificat remis à un FRO et un AFF 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 (voir point 2.2).
- ◆ Lors de la certification initiale aucune non-conformité majeure ne doit être en suspend (voir 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 et 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

De façon générale, un lot de Tête de Moine est défini par la date de fabrication et l'indication progressive du numéro de la meule.

Si une non-conformité donne lieu à un déclassement, on déterminera quel(s) lot(s) doivent être déclassés en fonction du type de non-conformité dont il s'agit.

2.1.7.3 Comptabilisation

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	

2.2 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 (PLA/FRO/AFF) et copie à l'IPTDM.

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/certification initial	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 (PLA/FRO/AFF) et copie à l'IPTDM. Les autorités compétentes sont informées en cas de besoin.

2.3 Catalogue de sanctions

Art. CC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type	Sanction	Responsabilité
	Signer un contrat de contrôle et de certification ou un engagement écrit concernant le respect du cahier des charges Tête de Moine.	M	R Retrait du certificat ou de l'agrément	PLA / FRO / AFF
	Signer le rapport de contrôle	M	R Retrait du certificat ou de l'agrément	PLA / FRO / AFF
	Libre accès aux locaux, sites et documents relatifs au cahier des charges de la Tête de Moine	M	R Retrait du certificat ou de l'agrément	PLA / FRO / AFF
	Déclarations correctes (pas de fausses déclarations)	M	R Retrait du certificat ou de l'agrément	PLA / FRO / AFF
	Les dossiers nécessaires, les documents, la preuve sont fournis	m	délai	PLA / FRO / AFF
2	L'aire géographique comprend la région de montagne et d'estivage (comprise dans la région de montagne) des districts des Franches-Montagnes, de Porrentruy, de la Commune de Saulcy ainsi que de l'arrondissement du Jura bernois à l'exception des communes de Nods, Diesse, Lamboing, Prêles et de la Neuville.	M	R Retrait du certificat ou de l'agrément	PLA / FRO / AFF
3	Moyenne par semestre pour la teneur en matière grasse (ESD) : 510 à 540 g/kg dans l'extrait sec et au minimum 315 g/kg en poids de matière grasse dans le fromage	m	délai	FRO
	Moyenne par semestre pour la teneur en eau dans le fromage dégraissé : 540 à 650 g/kg	m	délai	FRO
	Moyenne par semestre pour la teneur en sel : au maximum 25 g/kg	m	délai	FRO
5.1	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 ou des pâturages communaux attenants	M	délai	PLA
5.2	L'emploi de la somatotropine, d'urée, de produits contenant de l'urée, de farines animales, de fourrages à base de plantes génétiquement modifiées et d'hormones de croissance ou de produits du même type est interdit.	M	R Retrait de l'agrément	PLA
5.3	La distribution de fourrages ensilés de tous types (balles enrubannées incluses) est interdite toute l'année à l'ensemble du bétail.	M	R Retrait de l'agrément	PLA
5.4	Durant la période d'affouragement en vert, les vaches laitières doivent être mises au moins 120 jours en pâture.	m	délai	PLA


6.1	Sont autorisés comme fourrages durant la période d'affouragement en vert: a) L'herbe. b) Les céréales fauchées en vert y compris le maïs. c) Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette et les autres fourrages annuels semblables. d) Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains. e) Les feuilles et collets de betteraves fraîches. La distribution de ces aliments doit intervenir dans les 24 heures suivant la coupe.	m	délai	PLA
6.2	L'utilisation des fourrages cités à l'al. 1, à l'exception de la lettre d), est interdite après le 1er décembre jusqu'au début de l'affouragement en vert de l'année suivante.	M	R Retrait de l'agrément	PLA
7	Sont autorisés comme aliments complémentaires pendant le régime vert: a) Le foin, le regain, la paille. b) Le son de blé, les marcs de fruits, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées et non réhydratées. c) Les balles de céréales et le duvet d'avoine. d) 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	PLA
8.1	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. A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base.	m	délai	PLA
8.2	Le conditionnement en balles haute densité est autorisé seulement si ces dernières sont entreposées sur un fond sec, à l'abri de la pluie et des risques de condensation.	m	délai	PLA
8.3	En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre de bonne qualité.	m	délai	PLA
8.4	Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, à raison d'un maximum de 15 kg par vache et par jour au total, doivent être propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, elles 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 utilisés doivent être tenus propres.	m	délai	PLA

8.5	Les pommes de terre nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains sont autorisés. Afin de prévenir leur germination, seuls les produits autorisés pour les pommes de terre de consommation peuvent être utilisés aux mêmes doses.	m	délai	PLA
8.6	Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées non réhydratées ainsi que les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support) peuvent être affouragés.	M	R Retrait de l'agrément	PLA
9.1	Sont autorisés comme aliments concentrés pour les vaches laitières: a) Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de meunerie de qualité irréprochable. b) Les fourrages verts séchés artificiellement qui n'ont pas été surchauffés. c) Les pommes de terre séchées. d) Les graines oléagineuses sous forme de graines, d'huile ou de tourteaux, les farines d'extraction et les féveroles; pour les résidus d'extraction d'huile de graines de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache. e) Les mélanges préparés avec les aliments mentionnés aux let. a, b, c et d du présent alinéa.	M	délai	PLA
9.2	Il est interdit d'humecter les aliments concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés à des betteraves, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales immédiatement avant la distribution.	M	délai	PLA
10	Le lait doit être livré une ou deux fois par jour. En cas d'une seule livraison, il doit être stocké à la ferme à une température maximale de 18° C.	M	délai	PLA
11.1	Pour l'origine du lait, l'emplacement des bâtiments d'exploitation est déterminant. Afin de garantir une traçabilité sans faille, les fromageries tiennent un registre de leurs entrées de lait.	M	délai	FRO
11.2	La bactofugation et l'ultrafiltration sont interdites. Les seules techniques de standardisation du taux de matière grasse autorisées sont l'écémage naturel, la centrifugation ou la réincorporation de crème de lactosérum exclusivement issue de sa propre fabrication de <i>Tête de Moine</i> .	M	D Déclassement de toutes les meules concernées	FRO

11.3	Les ateliers de fabrication doivent être certifiés d'après une des normes d'assurance de la qualité. ou toute autre norme intégrant ces exigences. Les exploitations agricoles qui transforment du lait doivent remplir des exigences équivalentes, disposer au minimum d'un numéro d'autorisation	m	délag	PLA / FRO
12.1	L'ensemencement du lait de fabrication doit être réalisé :□ de manière indirecte avec des levains d'exploitation ou des cultures d'exploitation fabriquées à partir de cultures mères recommandées pour la <i>Tête de Moine</i> et de manière directe ou indirecte avec la culture de certification d'origine. Le groupement demandeur dresse une liste des cultures mères recommandées en accord avec Agroscope	M	délag	FRO
12.2	L'emploi d'organismes génétiquement modifiés et de produits issus de tels organismes est interdit.	M	D Déclassement de toutes les meules concernées	FRO
12.3	Tout additif est interdit.	M	D Déclassement de toutes les meules concernées	FRO
13.1	Si le lait est refroidi à une température entre 8 et 18° C, il doit être transformé dans un délai maximum de 18 heures après la traite la plus ancienne. Si le lait est refroidi à une température inférieure à 8° C, il doit être transformé dans un délai maximum de 24 heures après la traite la plus ancienne.	M	délag	FRO
13.2	Le lait doit être transformé dans des cuves en cuivre.	M	R Retrait du certificat ou de l'agrément	FRO
13.3	Le fromage doit être fabriqué avec du lait de qualité fromagère n'ayant pas été chauffé à plus de 40° C ou n'ayant pas subi de traitement mécanique semblable.	M	D Déclassement de toutes les meules concernées	FRO
13.4	Le caillé est chauffé à une température comprise entre 46 et 53° C, puis pressé.	M	D Déclassement de toutes les meules concernées (au max. des 30. derniers jours)	FRO
13.5	Les meules sont immergées dans un bain de saumure pendant au moins 12 heures. La durée du saumurage est adaptée selon la teneur en sel souhaitée.	m	délag	FRO
14.1	Pour provoquer la formation de la morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement, pendant la maturation, avec des bactéries de <i>Brevibacterium linens</i> et de l'eau ou de l'eau salée. En cas de besoin, l'addition de levure naturelle ou d'autres cultures est possible, si elles sont recommandées par une instance fédérale compétente, p.ex. Agroscope.	m	délag	FRO / AFF

14.2	Les fromages sont affinés sur des planchettes en épicea.	M	D Déclassement de toutes les meules concernées (au max. des 30. derniers jours)	FRO / AFF
14.3	Pendant l'entreposage, la température de cave idéale est comprise entre 13 et 14° C. Pour la maturation normale, l'humidité relative de l'air doit avoisiner 90 %.	m	délai	FRO / AFF
14.4	Chaque meule de <i>Tête de Moine</i> doit avoir été affinée au moins 75 jours dans l'aire géographique. La mention RESERVE peut être utilisée pour les fromages avec une durée d'affinage minimale de 4 mois et EXTRA pour les fromages avec une durée d'affinage minimale de 6 mois.	M	délai	FRO / AFF
15	La mention <i>fermière</i> est réservée à un fromage fabriqué par un exploitant ne traitant que les laits de sa propre exploitation ou unité de production sur le lieu même de celle-ci et remplissant les conditions supplémentaires suivantes : a) Le lait utilisé pour la fabrication provient de vaches élevées dans le respect de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Les vaches sont non écornées. Seules les vaches ayant été écornées présentes sur l'exploitation ou l'unité de production avant l'agrément en fabrication fermière sont tolérées. b) La production du lait destiné à la fabrication de <i>Tête de Moine fermière</i> doit se dérouler entre avril et octobre, exclusivement lorsque les herbages permanents sont suffisants pour constituer le fourrage de base du bétail laitier. La pâture doit représenter au minimum 75% de la ration calculée en matière sèche (MS). Le reste de la ration, soit au maximum 25% de la ration calculée en matière sèche (MS), doit être conforme aux dispositions du cahier des charges et de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique.	M	délai	FRO / AFF
16.1	La fabrication doit se dérouler entre avril et octobre. Elle est limitée à 500 lt par jour et exploitation ou unité de production.	M	délai	FRO / AFF
16.2	La fabrication est réalisée avec du lait entier (non écrémé) dans une cuve en cuivre d'une capacité maximale de 500 lt qui ne peut être utilisée qu'une seule fois par 24 heures pour la fabrication de <i>Tête de Moine fermière</i> . La cuve est chauffée grâce à un feu de bois (provenant de l'aire géographique de la <i>Tête de Moine</i>) situé directement dessous.	M	délai	FRO / AFF
16.3	Le chauffage du caillé doit atteindre une température comprise entre 44 et 53°C.	M	délai	FRO / AFF
16.4	L'utilisation de toiles pour le soutirage du grain est obligatoire.	M	délai	FRO / AFF

16.5	Le saumurage s'effectue sur le site de fabrication.	M	délai	FRO / AFF
16.6	La durée minimale d'affinage est de 100 jours.	M	délai	FRO / AFF
20.1	L'appellation <i>Tête de Moine</i> est réservée au fromage vendu sous forme de meules entières, de demi-meules ou de rosettes présentées en barquettes. La <i>Tête de Moine</i> doit être revêtue de sa croûte typique, exception faite des surfaces de coupe et du fromage présenté sous forme de rosettes.	M	délai	FRO / AFF
20.2	Les denrées alimentaires contenant de la <i>Tête de Moine</i> peuvent porter l'indication « à la <i>Tête de Moine</i> » ou toute indication similaire en complément à la dénomination spécifique du produit fini aux conditions suivantes : a) La dénomination spécifique de la denrée alimentaire doit précéder l'appellation « <i>Tête de Moine</i> » ; b) <i>L'appellation Tête de Moine ou son logo ne doivent pas figurer dans un format plus grand que la dénomination de la denrée alimentaire ;</i> c) Sous réserve de la lettre d, la denrée alimentaire ne peut pas contenir d'autres fromages ; d) Les mélanges de fromage pour la fondue et pour la fondue prête à l'emploi doivent être composés au moins de 25% de <i>Tête de Moine</i> .	M	délai	
21.1	Les fromages ne répondant pas aux exigences qualitatives de l'appellation <i>Tête de Moine</i> ne peuvent pas porter la dénomination protégée. Ils doivent être vendus de telle sorte qu'ils ne puissent être consommés que sous une forme transformée, notamment comme fromage. Ils doivent être commercialisés sans leur croûte.	M	délai	FRO / AFF
21.2	Les affineurs tiennent un registre de l'utilisation des fromages déclassés.	M	délai	FRO / AFF
22.1	A la fromagerie, il est apposé, sur chaque meule, une marque de caséine indiquant au moins le numéro d'autorisation de la fromagerie et la date de fabrication.	M	D Déclassement de toutes les meules concernées	FRO / AFF

<p>23</p>	<p>¹ Les dispositions minimales d'identification pour les meules, les demi-meules et les rosettes préemballées sont l'utilisation des logos officiels suivants:</p>  <p>² Les mentions spécificités RESERVE, EXTRA et FERMIÈRE figurent dans le bandeau situé au bas du logo.</p> <p>³ Les logos officiels doivent être appliqués sous forme d'étiquette sur les meules ou demi-meules et avoir un diamètre minimal de 8 cm. Les étiquettes sont vendues exclusivement par le groupement demandeur à chaque fabricant de <i>Tête de Moine</i>. Le prix couvre, d'une part, ses frais de production et de distribution et, le cas échéant, ceux de certification, de défense et de promotion de base de la <i>Tête de Moine</i>.</p> <p>⁴ Les logos officiels appliqués sur les rosettes préemballées doivent avoir un diamètre minimal de 2 cm et être situés sur la face visible de l'emballage pour le consommateur au point de vente.</p> <p>⁵ Des signes de qualité relatifs aux désignations au sens de la loi fédérale sur l'agriculture peuvent figurer sur les logos officiels. Ils doivent être clairement séparés du signe AOP, positionnés de la même manière sur la partie droite des logos officiels et avoir la même taille.</p>	<p>M</p>	<p>délai</p>	<p>FRO / AFF</p>
-----------	--	-----------------	--------------	------------------

Type de non-conformité :

m = non-conformité mineure

M = non-conformité majeure

Type de sanctions :

délai = délai de remise en conformité

R = Retrait du certificat ou de l'agrément

D = Déclassement de la marchandise (ne peut pas être vendue sous l'appellation Tête de Moine,)

3. Annexes

Documents requis dans le cadre de la certification du produit Tête de Moine,

Documents requis pour la certification	
Documents de référence	Titre du document
Cahier des charges Tête de Moine,	
Manuel de contrôle	2-TDM-MC Manuel de contrôle
Modèle de certificat initial et certificat délivré par l'OIC	2-TDM-M Certificat-type
Liste des intervenants de la filière	Titre du document
Liste des PLA	Liste extraite de la base de données Muninn
Liste des UTI	Liste extraite de la base de données Muninn
Documents contractuels	Titre du document
Contrat de contrôle producteur de lait	2-TDM-C Producteur de lait
Contrat de contrôle et de certification fromagerie	2-TDM-C Fromagerie
Contrat de contrôle et de certification affineur – préemballeur	2-TDM-C Affineur
Documents et directives de contrôle	Titre du document
Rapport de contrôle exploitations laitières	2-TDM-CL Producteur de lait
Rapport de contrôle absence d'ensilage	2-TDM-CL Absence d'ensilage
Rapport de contrôle fromagerie	2-TDM-CL Fromagerie 2-TDM-CL Käserei
Rapport de contrôle affineur - préemballeur	2-TDM-CL Reifung
Directives de contrôle exploitations laitières	2-TDM-L Producteur de lait – Directives de contrôle
Directives de contrôle fromagerie	2-TDM-L Käserei - Kontrollrichtlinien
Directives de contrôle affineur	2-TDM-L Reifung – Kontrollrichtlinien
Estimation de la part de consommation de concentré par rapport à la consommation totale de MS	2-TDM-L Estimation-fourrage-grossier 2-TDM-L Abschätzung Raufutteranteil
Documents du test du produit final	Titre du document
Règlement de taxation	TDM-Taxationsreglement_f-<date>
Instruction de travail	TDM DI TAX D-<date>
Rapport de taxation effectué par des taxateurs engagés par l'IPTDM sous la supervision de l'OIC	TDM TAX Rapport D-<date>
Documents spécifiques	Titre du document