

# Manuel de contrôle<sup>a</sup>

## Vacherin Fribourgeois<sup>b</sup>

**Version 3 (18.08.2006), modifiée le 22-10-08**

**Approuvé par l'Interprofession<sup>c</sup> le :** préavis positif du 20-08-09

**Approuvé par le Comité de l'OIC<sup>d</sup> le :** 22-10-08 préavis positif du 25-08-09

**Audité par le SAS<sup>e</sup> le :** 04.04.2007 préavis positif du 20-08-09

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

<sup>b</sup> Selon le cahier des charges du Vacherin Fribourgeois, enregistré comme Appellation d'Origine Contrôlée selon la décision du 22 décembre 2005 de l'Office Fédéral de l'Agriculture. (Ci-après le cahier des charges). Ce cahier des charges fait foi !

<sup>c</sup> Interprofession du Vacherin Fribourgeois (selon l'Ordonnance 919.117.72 sur l'extension des mesures d'entraide des interprofessions et des organisations de producteurs, Art. 8 et 9), Interprofession du Vacherin Fribourgeois, rue de la Condémine 56, 1630 Bulle (ci-après l'IPVF).

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

<sup>e</sup> Service d'accréditation suisse SAS, Agence pour la Suisse romande, Chemin des Epinettes 6, CH-1007 Lausanne

## Sommaire

<b>1. GÉNÉRALITÉS</b> .....	<b>3</b>
1.1 GROUPEMENT, ORGANISMES ET PERSONNES CONCERNES.....	3
1.2 COMPÉTENCES ET NEUTRALITÉ DES SOUS-TRAITANTS.....	3
1.3 CONDITIONS REQUISES POUR L'UTILISATION DE L'AOC.....	3
1.4 FRÉQUENCES DES CONTRÔLES.....	3
<b>2. ABREVIATIONS</b> .....	<b>4</b>
<b>3. DOCUMENTS REQUIS PAR L'OIC DANS LE CADRE DU CONTRÔLE ET DE LA CERTIFICATION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS</b> .....	<b>4</b>
3.1 DENOMINATIONS ET RÉFÉRENCES.....	4
3.2 DISTRIBUTION DES DOCUMENTS.....	5
<b>4. CONTRÔLES DANS LES EXPLOITATIONS DE PRODUCTIONS LAITIÈRES</b> .....	<b>8</b>
4.1 CONTRÔLES DES PROCESSUS ET DES INSTALLATIONS.....	8
4.2 CONTRÔLES SPÉCIFIQUES/COMPLÉMENTAIRES.....	8
4.3 CONTRÔLES DES FLUX.....	9
<b>5. CONTRÔLES DANS LES ATELIERS DE FABRICATION (CI-APRÈS FROMAGERIES)</b> .....	<b>9</b>
5.1 CONTRÔLES DES PROCESSUS ET DES INSTALLATIONS (SUR SITE).....	9
5.2 CONTRÔLES SPÉCIFIQUES/COMPLÉMENTAIRE.....	10
5.3 CONTRÔLES TRAÇABILITÉ.....	11
<b>6. CONTRÔLES DANS LES ATELIERS D'AFFINAGE</b> .....	<b>12</b>
6.1 CONTRÔLES DES PROCESSUS ET DES INSTALLATIONS.....	12
6.2 CONTRÔLES TRAÇABILITÉ.....	12
6.3 CONTRÔLES SPÉCIFIQUES/COMPLÉMENTAIRES.....	12
6.4 TEST DU PRODUIT FINAL.....	13
6.5 CONTRÔLES SPÉCIFIQUES "TEST DU PRODUIT FINAL".....	13
<b>7. RÈGLEMENT DES SANCTIONS, TRAITEMENT DES NON-CONFORMITÉS ET OBLIGATIONS LÉGALES DE TRANSMISSION DE L'INFORMATION AUX AUTORITÉS CONCERNÉES</b> .....	<b>14</b>
7.1 BUTS.....	14
7.2 OBLIGATIONS LÉGALES DE TRANSMISSION DE L'INFORMATION AUX AUTORITÉS CONCERNÉES.....	14
7.3 SYSTÈME DE COMPTABILISATION DES « POINTS » DE PÉNALITÉ.....	14
<b>8. ÉCHELLE DE COTATION ET CONSÉQUENCES SUR L'EXPLOITATION LAITIÈRE, DANS LA FROMAGERIE ET DANS L'ATELIER D'AFFINAGE</b> .....	<b>16</b>
<b>9. DÉMARCHES SUIVIES EN CAS DE NON-CONFORMITÉS</b> .....	<b>17</b>
9.1 BASE RÉGLEMENTAIRE, INFRACTION, ÉCHELLE ET POINTS DE PÉNALITÉ SUR L'EXPLOITATION LAITIÈRE.....	17
9.2 BASE RÉGLEMENTAIRE, INFRACTION, ÉCHELLE ET POINTS DE PÉNALITÉ DANS LA FROMAGERIE.....	18
9.3 BASE RÉGLEMENTAIRE, INFRACTION, ÉCHELLE ET POINTS DE PÉNALITÉ DANS L'ATELIER D'AFFINAGE.....	20
<b>10. IDENTIFICATION DES PRODUITS CERTIFIÉS PAR L'OIC</b> .....	<b>21</b>

## 1. Généralités

### 1.1 Groupement, organismes et personnes concernés

Ce manuel de contrôle régit l'ensemble des actes de contrôles auxquels sont soumis les producteurs de lait, les fromagers et les ateliers d'affinage qui consacrent tout ou partie de leur production au Vacherin Fribourgeois. Chaque atelier de production est une unité autonome de fabrication et signe un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC. Une même entreprise peut comporter plusieurs ateliers sur différents sites.

### 1.2 Compétences et neutralité des sous-traitants

D'après l'art. 5.4 de l'ordonnance (RS 910.124) du Département Fédéral de l'Économie sur les exigences minimales relatives aux contrôles des Appellations d'Origine et des Indications Géographiques Protégées ainsi que d'après le cahier des charges du Vacherin Fribourgeois, enregistré comme AOC selon la décision du 22 décembre 2005 de l'Office Fédéral de l'Agriculture, l'OIC mandate l'IPVF pour les tests organoleptiques (commission de produit), les analyses chimiques et la gestion des marques de traçabilité (marques de caséine et marques de conformité, R-TRA) des produits.

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

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

Pour utiliser la dénomination « Vacherin Fribourgeois » et la mention « AOC », le fabricant doit remplir les conditions fixées par le cahier des charges et être certifié par l'OIC.

Les produits agricoles et les produits agricoles transformés qui ne remplissent pas les conditions liées à l'utilisation d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique enregistrée, mais qui étaient légalement commercialisés sous cette dénomination au moins cinq ans avant la publication de la demande d'enregistrement, peuvent encore être fabriqués, conditionnés et commercialisés pendant cinq ans après la publication de l'enregistrement. (Selon art.17a<sup>1</sup> Ordonnance sur les AOP et IGP).

### 1.4 Fréquences des contrôles

Toute nouvelle exploitation laitière, toute nouvelle fromagerie et tout nouvel atelier d'affinage est soumis à un agrément initial, respectivement une certification initiale.

Lors de remise/reprise de commerce, de changement d'exploitant ou de responsable de fabrication (en industrie par exemple), toutes les exploitations laitières, toutes les fromageries et tous les ateliers d'affinage sont également soumis à un agrément initial, respectivement une certification initiale.

Les fréquences de contrôle sont déterminées par l'Art. 2.2 de l'ordonnance (RS 910.124) sur le contrôle des AOC et IGP. Les fréquences mentionnées dans ce document sont appliquées à partir de l'année suivant l'agrément initial, respectivement la certification initiale.

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

## 2. Abréviations

<b>MC</b>	<b>Manuel de contrôle</b>
<b>CC</b>	<b>Cahier des charges</b>
<b>IPVF</b>	<b>Interprofession du Vacherin Fribourgeois</b>
<b>OIC</b>	<b>Organisme Intercantonal de Certification</b>
<b>OFAG</b>	<b>Office Fédéral de l'Agriculture</b>
<b>MPR</b>	<b>Matière première (Agrément)</b>
PL	Producteurs de lait
<b>AQ</b>	<b>Assurance Qualité</b>
<b>OGM</b>	<b>Organisme Génétiquement Modifié</b>
TRA	Traçabilité
TAX	Dégustation
C	Contrat
TRI	Tripartite
ES	Extrait sec

<b>UTI</b>	<b>Utilisateurs (certificat)</b>
FRO	Fromagers
AFF	Affineurs
<b>SSt</b>	<b>Sous-traitants</b>
<b>OVF</b>	<b>Office Vétérinaire Fédéral</b>
<b>VFR</b>	<b>Vacherin Fribourgeois</b>
<b>ESB</b>	<b>Encéphalopathie Spongiforme Bovine</b>
CL	Rapport de contrôle
Di	Directives
NC	Non-conformité
MG	Matière grasse
ESD	Extrait sec dégraissé

## 3. Documents requis par l'OIC dans le cadre du contrôle et de la certification du Vacherin Fribourgeois

Les documents cités sous les points 3.1 et 3.2 font partie intégrante du présent manuel de contrôle

### 3.1 Dénominations et références

<b>Documents de référence</b>	<b>Titre du document / Version/Date</b>
Cahier des charges Vacherin Fribourgeois	VFR-CC-F-v22.12.05
Manuel de contrôle	VFR-S-MC-F_18.08.06_modif.04.04.07
Certificat initial et certificat produit délivré par l'OIC	Modèle de certificat
Agrément initial et agrément délivré par l'OIC	Modèle d'agrément
<b>Documents contractuels</b>	<b>Titre du document / Version/Date</b>
Contrat de collaboration groupement	VFR-C-GRO_28.03.2006
Annexe au contrat de collaboration, concernant la traçabilité	VFR-C-GRO-AnnexeTRA_28.03.2006
Contrat tripartite/organisation de contrôle/groupement /OIC	VFR-C-TRI-SST-GRO-OIC_13.02.2006
Déclaration de respect des exigences du cahier des charges	VFR-C-PL-déclaration_F et D_13.03.2007
Contrat de contrôle et de certification : Fromageries/Atelier d'affinage	VFR-C-UTI-FRO-AFF_07 03 2007
Contrat de fourniture des marques de caséine	VFR-C-TRI_TRA-SST-GRO_marques caséines _28.02.2006
Contrat de fourniture des bandes de gaz	VFR-C-TRI_TRA-SST-GRO_bandes de gaz_28.02.2006
Contrats taxateurs	VFR-C-TAX-GRO-OIC-model_31.01.2006.doc
<b>Documents de contrôle sur site et directives de contrôle</b>	<b>Titre du document / Version/Date</b>
Rapport de contrôle Vacherin Fribourgeois : Producteurs de lait	VFR - CL - MPR - PLait - F_30.11.2005
Rapport de contrôle Vacherin Fribourgeois : Fromageries et Ateliers d'affinage	VFR - CL - UTI - Fro/AFF - F_14.06.06

Directives de contrôle : Producteurs de lait	VFR-Di-PL_CTR_F_10.03.2006 II
Directives de contrôle : Fromageries	VFR-Di-FRO_CTR_F_16.03.2006 II
Directives de contrôle : Ateliers d'affinage	VFR-Di-AFF_CTR_F_16.03.2006 II
<b>Documents de traçabilité et de contrôle des flux</b>	<b>Titre du document / Version/Date</b>
Directives de traçabilité	VFR-D-TRA_02.02.2006
Rapports marques traçabilité – F	VFR-rapport mensuel marques traçabilité-PL-F-31.01.2006
Model de sacs pour meules déclassées, destinées à la fonte	VFR-sacsfonteCREMO_27-02-09 et VFR-sacsfonteVAFSA-PIGAUD_27-02-09
Rapports « sacs de fonte »	
<b>Listes des intervenants de la filière</b>	<b>Titre du document / Version/Date</b>
Liste des producteurs de lait livrant aux fromagers	VFR-Bdd_MPR_PL_13.03.2007
Liste des fromagers produisant du VFR	VFR-Bdd_UTI_FRO-AFF_10.11.06
Liste des affineurs	VFR-Bdd_UTI_FRO-AFF_10.11.06
<b>Documents du test organoleptique</b>	<b>Titre du document / Version/Date</b>
Règlement de la commission produit	VFR-R-TAX_18.12.2006
Liste des membres de la commission produit	VFR-LTAX-19.04.2006
Rapports de la commission produit	VFR-Rapport commission produit_16.04.2006.xls
Rapports d'analyse concernant les art.11 et 20.3 (AQ, micro selon législation et propionique et butyrique)	Rapport transmis par les fromagers lors des contrôles ou sur demande
<b>Documents des contrôles spécifiques</b>	<b>Titre du document / Version/Date</b>
Règlement « Sacs de fonte »	
Attestation non-emploi OGM	VFR - attest OGM - SST - GRO - OIC_28.11.2005
Attestation non-ESB <sup>1</sup>	-
Liste des cultures autorisées	VFR-L-cultures_22.09.06
Inventaire des cuves inox et des traceurs de température	VFR - CL - inventaires - cuves inox et traceurs T°C_20.03.2006.doc
Quittance autorisant emploi des cuves inox (utilisation antérieure au 22.08.97)	VFR - Quittance autorisant emploi cuves inox
Liste des entreprises au bénéfice de la disposition transitoire concernant l'article 13, point 3.	

### 3.2 Distribution des documents

Distribution	OIC	IPVF	Organisme de contrôle + contrôleurs OIC	Commission produit	Responsable de la traçabilité	Laboratoire d'analyse	Utilisateurs MPR et UTI	Fourniss. marques de caséine
<b>Cahier des charges</b> Vacherin Fribourgeois =>VFR-CC	X	X	X	X	X	X	X FRO	
<b>Manuel de contrôle</b> =>VFR-S-MC	X	X	X	X	X			
<b>Agrément initial et agrément délivré par l'OIC</b> => Modèle de certificat	X						X MPR	
<b>Certificat initial et certificat produit délivré par l'OIC</b> => Modèle d'agrément	X						X FRO / AFF	
<b>Contrat de collaboration groupement</b>	X	X						

<sup>1</sup> Voir la prise de position de l'Office vétérinaire fédéral concernant l'article 14.1 : [VFR-Prise position BVET\\_ESB\\_31.03.06.pdf](#)

=> VFR-C-GRO								
<b>Annexe au contrat de collaboration, concernant la traçabilité</b> => VFR-C-GRO-AnnexeTRA	X	X						
<b>Contrat tripartite_SICL/IPVF/OIC</b> =>VFR-C-TRI-SST-GRO-OIC	X	X	X					
<b>Déclaration de respect des exigences du cahier des charges</b> => VFR-C-PL-déclaration	X		X				X MPR	
<b>Liste des producteurs de lait pour "déclaration de respect..."</b> => VFR-Bdd_MPR_PL	X		X				X MPR	
<b>Contrat de contrôle et de certification</b> => VFR-C-UTI-FRO-AFF	X						X FRO / AFF	
<b>Contrat de fourniture des marques de caséine</b> => VFR-C-TRI_TRA-SST-GRO_marques caséine	X	X						X
<b>Contrat de fourniture des bandes de gaz</b> => VFR-C-TRI_TRA-SST-GRO_bandes de gaz	X	X						X
<b>Contrats taxateurs</b> =>VFR-C-TAX-GRO-OIC	X			X				
<b>Rapport de contrôle Producteurs Vacherin Fribourgeois</b> => VFR-CL-MPR-Plait	X		X				X MPR	
<b>Rapport de contrôle Fromageries et Atelier d'affinage Vacherin Fribourgeois</b> => VFR-CL-FRO-AFF_14.06.06	X		X				X FRO / AFF	
<b>Directives de contrôle</b> =>VFR-Di-PL_CTR + VFR-Di-FRO_CTR + VFR-Di-AFF_CTR	X		X					
<b>Directives de traçabilité</b> => VFR-D-TRA	X	X	X		X			X
<b>Rapports marques traçabilité</b> => VFR-CL-TRA	X	X			X			
<b>Liste des producteurs de lait livrant aux fromagers</b> =>VFR-Bdd_MPR_PL	X							
<b>Liste des fromagers produisant du VFR</b> => VFR-Bdd_UTI_FRO-AFF	X							
<b>Liste des affineurs affinant les meules de VFR</b> => VFR-Bdd_UTI_FRO-AFF	X							
<b>Règlement de la commission produit</b> => VFR-R-TAX	X	X		X			X FRO / AFF	
<b>Liste des membres de la commission produit</b> => VFR-LTAX	X	X						
<b>Rapports de la commission produit</b> => VFR-Rapport commission produit	X	X		X			X FRO	
<b>Rapports d'analyse concernant les art.11 et 20.3</b> (AQ, micro selon législation et propionique et butyrique)	X	X	X					
<b>Attestation non-emploi OGM</b> =>VFR-attest OGM-SST-GRO-OIC	X	X	X				X FRO	
<b>Attestation non-ESB <sup>1</sup></b>	X	X	X				X FRO	
<b>Liste positive des cultures autorisées</b> => VFR-L-cultures_22.09.06	X	X	X				X FRO	

<b>Inventaire des cuves inox et des traceurs de température</b> => VFR-CL-inventaires-cuves inox et traceurs T°C OIC : <sup>2</sup>	X							
<b>Quittance autorisant emploi des cuves inox</b> (utilisation antérieure au 22.08.97) <sup>3</sup>	X	X					X FRO	
Liste des entreprises au bénéfice de la disposition transitoire concernant l'article 13, point 3.	X	X	X					

<sup>2</sup> Informations jointes au rapport de contrôle « Fromagerie et atelier d'affinage, VFR-CL-FRO/AFF »

<sup>3</sup> Document à l'attention des fromagers, sera établi à la suite du retour des rapports de contrôles fromagers.

## 4. Contrôles dans les exploitations de productions laitières

Toutes les exploitations laitières de plaine et d'alpages doivent être contrôlées pour l'agrément initial puis **1x tous les 4 ans** pour l'agrément.

- ⇒ Chaque exploitation laitière de plaine et d'alpage doit signer la "Déclaration de respect des exigences du cahier des charges"
- ⇒ Toutes les bases légales (Assurance Qualité, hygiène, protection des animaux, de l'eau, ...) doivent être respectées pour être conforme au cahier des charges Vacherin Fribourgeois.
- ⇒ En cas de doute, toutes les exploitations laitières de plaines et d'alpage et assujetties ou non aux PER peuvent subir un contrôle supplémentaire en dehors du rythme prévu ci-dessus et en dehors de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle PL (VFR-CL-MPR). Ces contrôles seront effectués par les organismes compétents en la matière. L'OIC ne se substitue pas aux dits organismes.

### 4.1 Contrôles des processus et des installations

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois, <u>Points de contrôle</u>	Exploitations concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 2 Aire géographique	Chaque exploitation laitière	1x/4ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisme de contrôle</li> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen des rapports ou contrôle complémentaire spécifique</li> </ul>
Art. 6 – 9 Ensilage et alimentation du bétail laitier + 10 Fumure <sup>1</sup>	Chaque exploitation laitière	1x/4ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisme de contrôle</li> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen des rapports ou contrôle complémentaire spécifique (Art.–7-9)</li> </ul>

### 4.2 Contrôles spécifiques/complémentaires

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois, <u>Points de contrôle</u>	Exploitations concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 2 Aire géographique	chaque exploitation laitière	En cas de doute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OIC</li> <li>• IPVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan d'exploitation</li> <li>• Registre du cadastre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen des pièces</li> </ul>
Art. 7 Composition de la ration	chaque exploitation laitière inscrite aux PER chaque exploitation laitière non inscrite aux PER	En cas de doute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OIC, obtention des infos auprès des organismes de contrôle PER FR-BE <sup>2</sup></li> <li>• OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liste des assujettis aux PER</li> <li>• Rapport de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen liste</li> </ul>
Art. 8 - 9 Aliments prohibés et Exception à l'interdiction d'affourager de l'ensilage <sup>3</sup>	chaque exploitation laitière	1x/4ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisme de contrôle</li> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen des rapports</li> </ul>

<sup>1</sup> Fumures de l'exploitation : origine de la zone AOC et non limitée à l'exploitation. Des contrats de reprises doivent être établis et agréés par le « Service sol et fumures » du canton de Fribourg. Les bilans de fumures sont établis par le producteur puis agréés par le « Service sol et fumures » du canton de Fribourg. Les bilans de fumures doivent être présentés lors du contrôle. Les fumures ne provenant pas de la zone ne sont pas admises. Les engrais minéraux sont acceptés selon les normes PER.

<sup>2</sup> L'OIC n'effectue pas lui-même les contrôles PER. Il obtient toutes les informations nécessaires auprès des organisations de contrôles concernées. En cas de doute, l'OIC informe l'organisme de contrôle PER. Ce dernier tiendra l'OIC au courant des nouveaux résultats du contrôle (Voir chap. 1.4 du présent manuel de contrôle).

<sup>3</sup> Hygiène du personnel et séparation locaux



Statuts juridiques <sup>4</sup>	chaque exploitation laitière	1x/4ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• IPVF</li> <li>• OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen des rapports</li> </ul>
---------------------------------	------------------------------	---------	---	---	---

### 4.3 Contrôles des flux

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois, Points de contrôle	Exploitations concernées	Fréquence	Exécution	Document émis / source	Supervision OIC
Contrôle des flux notamment lors des transferts de quotas	chaque exploitation laitière	En cas de doute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraction de l'information : Fédérations laitières et/ou IPVF</li> <li>• responsable de la traçabilité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de réception du lait rempli par les fromagers (rapport du service du contingent laitier)</li> <li>• Organisations de producteurs de lait et/ou de transformateurs de lait</li> <li>• Carnets du lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen des pièces</li> </ul>

## 5. Contrôles dans les ateliers de fabrication (ci-après fromageries)

Toutes les fromageries (y compris fromageries d'alpage) doivent être contrôlées pour la certification initiale et sont contrôlées 1x tous les 2 ans pour la certification.

- ⇒ Toutes les fromageries (y compris fromageries d'alpage) doivent signer un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC.
- ⇒ Toutes les bases légales (Assurance Qualité, hygiène, de l'eau, ...) doivent être respectées pour être conforme au cahier des charges Vacherin Fribourgeois.
- ⇒ En cas de doute, toutes les fromageries (y compris fromageries d'alpage) et/ou ateliers d'affinage peuvent subir un contrôle supplémentaire en dehors du rythme prévu ci-dessus et en dehors de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle FRO / AFF (VFR-CL-FRO + AFF)

#### ❖ Remarque :

- Si le fromager ne peut clairement identifier le lait destiné à la fabrication du Vacherin Fribourgeois et le lait destiné à une autre fabrication, le cahier des charges du Vacherin Fribourgeois doit être respecté quotidiennement par tous les producteurs de lait ainsi que par le fromager.
- Si un lait ne pouvant être clairement identifié comme un lait conforme au cahier des charges, il ne doit pas être utilisé pour la fabrication de Vacherin Fribourgeois. Il doit donc être clairement identifié comme lait non conforme au cahier des charges du Vacherin Fribourgeois. Les deux flux de lait, destiné et non destiné à la fabrication de Vacherin Fribourgeois, doivent être également et clairement séparés de leur arrivage à leur transformation! Si cela s'avérait impossible, ce lait ne servira pas à la production de Vacherin Fribourgeois.
- Les fromagers doivent fournir au début de chaque année civile la liste des producteurs de lait, livrant pour la production de Vacherin Fribourgeois. Ces informations sont vérifiées par l'OIC auprès de l'organisme de contrôle, de l'OFAG et de TSM (base de données lait).

### 5.1 Contrôles des processus et des installations (sur site)

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois: Points de contrôle	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
---	------------------------	-----------	-----------	---------------	-----------------

<sup>4</sup> Définition d'une exploitation et d'un producteur de lait en annexe (sur la base du manuel de contrôle Gruyère, version du 18.02.04, CC et FH).

Art. 2 Aire géographique	Chaque fromagerie	1x/2ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisme de contrôle</li> <li>Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapport de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen des rapports ou contrôle complémentaire spécifique</li> </ul>
Art. 11 + 12 Critères de qualité et travail du lait Art. 13 <sup>5</sup> + 15 Fabrication du fromage	Chaque fromagerie	1x/2ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisme de contrôle</li> <li>Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapport de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen des rapports ou contrôle complémentaire spécifique</li> </ul>
Art.14 Présures, cultures de bactéries lactiques et auxiliaires technologiques	Chaque fromagerie	1x/2ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisme de contrôle</li> <li>Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapport de contrôle</li> <li>Attestation non-ESB</li> <li>Attestation non OGM</li> <li>Liste positive des cultures utilisées dans la filière VF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen des rapports</li> <li>Examen des attestations</li> <li>Examens de la liste des cultures fournies</li> <li>ou contrôle complémentaire spécifique</li> </ul>
Art.16 Fabrication <sup>6</sup>	Chaque fromagerie	1x/2ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisme de contrôle</li> <li>Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapport de contrôle</li> <li>Contrôle / journal de fabrication</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen des rapports</li> <li>ou contrôle complémentaire spécifique</li> </ul>
Disposition transitoire concernant l'article 13, annexe	Chaque fromagerie	1x/2ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisme de contrôle</li> <li>Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapport de contrôle (sur base graphique thermotraceurs ou test de phosphatase)</li> <li>Preuves écrites de non pasteurisation antérieure au 22.08.97</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen des rapports et preuves</li> </ul>

## 5.2 Contrôles spécifiques/complémentaire

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois <i>Points de contrôle</i>	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 2 Aire géographique	Chaque fromagerie	En cas de doute	<ul style="list-style-type: none"> <li>OIC</li> <li>IPVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan d'exploitation</li> <li>Registre du cadastre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen des pièces</li> </ul>
		En cas de doute sur la provenance du lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>OIC</li> <li>IPVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan d'exploitation</li> <li>Registre du cadastre</li> </ul>	
Art. 11 Critères de qualité du lait <sup>7</sup>	Chaque fromagerie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Propioniques et butyriques: 1X / 3 mois et par cuve</li> <li>Assurance qualité: 1X / 3 mois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>laboratoire d'analyse accrédité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapports d'analyses consultés par l'organisme de contrôle et contrôleurs OIC + IPVF</li> <li>Documents disponibles en fromageries!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen des rapports</li> </ul>

<sup>5</sup> Le lait de fabrication peut subir une seule thermisation : **Selon législation en vigueur !**

[A voir suivant la décision de l'IPVF sur le test de phosphatase et thermotraceurs!](#)

<sup>6</sup> Dé lactosage : étape de fabrication non-obligatoire ! ex. : ne se pratique pas ou peu dans les alpages. Selon avis de IPVF du 20-08-09 (voir VFR\_notes dé lactosage\_20-08-09\_25-08-09)

<sup>7</sup> En plus des critères de l'assurance qualité, la teneur en germes butyriques et propioniques du lait est contrôlée. Lait conforme selon décision du Comité de l'IPVF, en cas de non-conformité dans la cuve une analyse pour chaque producteur de lait sera effectuée.

Art. 12 et 13.3 Travail du lait + Matière première et traitement du lait <sup>5</sup>	chaque fromagerie, en cas de doute	Phosphatase : en cas de suspicion avérée lors des contrôles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prélèvement : - organisme de contrôle - contrôleurs OIC</li> <li>• Analyse : ALP Liebefeld</li> </ul>	• Rapport d'analyses	• Examen des rapports
Art. 13 Matière première et traitement du lait Suspicion réincorporation crème de petit lait	Chaque fromagerie	En cas de doute, suite commission produit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de la traçabilité</li> </ul>	• Rapport responsable traçabilité	• Examen des rapports
Art. 14.1 Présure, cultures de bactéries lactiques et Auxiliaires technologiques Suspicion présures synthétiques <sup>8</sup>	Chaque fromagerie	En cas de doute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisme de contrôle</li> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> <li>• Responsable quantités et traçabilité IPVF commission produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rapport de contrôle</li> <li>• rapport traçabilité</li> <li>• rapport commission produit</li> </ul>	• Examen des rapports
Art. 15 Equipement des ateliers <sup>9</sup>	Chaque fromagerie	Certification initiale puis <b>1x/2ans</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisme de contrôle</li> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de contrôle</li> <li>• Inventaire des cuves inox</li> </ul>	• Examen des rapports et des preuves + quittance aux fromagers
Art. 16 Fabrication Analyse de l'eau potable <sup>6</sup>	Chaque fromagerie	<b>1x/2ans</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisme de contrôle</li> <li>• Examen des rapports d'analyses du Service des Eaux</li> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de contrôle</li> <li>• Résultats analyse eau potable</li> </ul>	• Examen des rapports

### 5.3 Contrôles traçabilité

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois <i>Points de contrôle</i>	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 22 Marque de traçabilité <sup>10</sup> Contrôle de la traçabilité, des flux et des quantités	Chaque fromagerie	<b>1x/2ans</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisme de contrôle</li> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	• Rapport de contrôle	Examen des rapports
		3x/an ou plus en cas de doute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable quantités et traçabilité IPVF</li> </ul>	• Rapport mensuel de traçabilité	

<sup>8</sup> Les estomacs utilisés pour la fabrication de présures proviennent de troupeaux où aucun animal n'a présenté de symptômes de l'ESB.

<sup>9</sup> Fabrication en cuve inox antérieure au 22.08.1997 : L'OIC fournit, sur la base d'un inventaire complet des cuves inox, une quittance aux fromagers validant ces informations et leur permettant de les utiliser jusqu'à leur remplacement. L'Interprofession obtiendra également une copie de cet inventaire et des quittances.

<sup>10</sup> Les bandes de gaz ainsi que les marques de caséines portent une « lettre » permettant de reconnaître la saison laitière civile concernée, cette lettre est identique pour les bandes et les marques de caséines. Cette lettre change chaque année civile, elle est « choisie » par l'IPVF. Le marquage des bandes et des marques de caséines par 2 lettres différentes n'est pas conformes.

## 6. Contrôles dans les ateliers d'affinage

Tous les ateliers d'affinage (y compris ceux se trouvant sur l'alpage) sont contrôlés pour la certification initiale et sont contrôlés 1x tous les 2 ans pour la certification.

- ⇒ Tous les ateliers d'affinage (y compris ceux se trouvant sur l'alpage) doivent signer un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC.
- ⇒ Toutes les bases légales (Assurance Qualité, hygiène, de l'eau, ...) doivent être respectées pour être conforme au cahier des charges Vacherin Fribourgeois.
- ⇒ En cas de doute, tous les ateliers d'affinage (y compris ceux se trouvant sur l'alpage) peuvent subir un contrôle supplémentaire en dehors du rythme prévu ci-dessus et en dehors de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle FRO / AFF (VFR-CL-FRO + VFR-CL-AFF).

### 6.1 Contrôles des processus et des installations

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois <i>Points de contrôle</i>	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 2 et 19 Aire géographique	Chaque atelier d'affinage	1x/2ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen des rapports de contrôle</li> </ul>
Art. 17 + 18 + 19 Paramètre d'affinage + stockage + durée minimale d'affinage	Chaque atelier d'affinage	1x/2ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen des rapports de contrôle</li> </ul>

### 6.2 Contrôles traçabilité

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois <i>Points de contrôle</i>	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 22 Marque de traçabilité Contrôle de la traçabilité, des flux et des quantités	Chaque atelier d'affinage	1x/2ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de contrôle</li> </ul>	Examen des rapports
		3x/an ou plus en cas de doute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable quantités et traçabilité IPVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport mensuel de traçabilité</li> </ul>	
Art. 23 Etiquetage et conditionnement	Chaque atelier d'affinage	1x/2ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôleurs internes OIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapport de contrôle</li> </ul>	Examen des rapports

### 6.3 Contrôles spécifiques/complémentaires

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois <i>Points de contrôle</i>	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 2 Aire géographique	Chaque atelier d'affinage	En cas de doute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OIC</li> <li>• IPVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan d'exploitation</li> <li>• Registre du cadastre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen des pièces</li> </ul>
		En cas de doute sur la provenance des meules	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OIC</li> <li>• IPVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan d'exploitation</li> <li>• Registre du cadastre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen des pièces</li> </ul>

### 6.4 Test du produit final

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois <i>Points de contrôle</i>	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 20 et 21 Taxation et critères de taxation <sup>1</sup> + Art. 3 Caractéristiques physiques	Chaque atelier d'affinage, sous-entendu les VF de plaine	3x/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>Commission produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapport de la commission produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen des rapports</li> </ul>
	Chaque atelier d'affinage, sous-entendu les VF d'Alpage	1x/an			

### 6.5 Contrôles spécifiques "Test du produit final"

Art. Cahier des charges Vacherin Fribourgeois, <i>Points de contrôle</i>	Entreprises concernées	Fréquence	Exécution	Document émis	Supervision OIC
Art. 20 Taxation microbiologie <sup>2</sup> <sup>3</sup> +	Chaque atelier d'affinage, sous-entendu les VF de plaine	3x/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>Commission produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapport de la commission produit</li> <li>Rapports d'analyses microbiologiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen des rapports</li> </ul>
	Chaque atelier d'affinage, sous-entendu les VF d'Alpage	1x/an			
Art. 4 Caractéristiques chimiques <sup>4</sup>	Chaque atelier d'affinage, sous-entendu les VF de plaine	3x/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>Commission produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapport de la commission produit</li> <li>rapports d'analyses chimiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen des rapports</li> </ul>
	Chaque atelier d'affinage, sous-entendu les VF d'Alpage	1x/an			

<sup>1</sup> L'OIC évalue annuellement le fonctionnement de la Commission produit lors d'une séance de dégustation et établit un rapport signé par les membres de la commission présents.

<sup>2</sup> Contrôles bactériologiques selon législation sur les denrées alimentaires, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogène. Echantillons de env.200g par fromagerie pour les analyses microbiologiques et chimiques. Prélèvement effectué par le gérant de l'IPVF, membre de la commission produit. Les analyses sont effectuées par un laboratoire accrédité EN 45'011.

<sup>3</sup> Rapports d'analyses microbiologiques : disponibles dans les fromageries et/ou ateliers d'affinage et auprès de l'IPVF.

<sup>4</sup> Rapports d'analyses chimiques : disponibles dans les fromageries et/ou ateliers d'affinage et auprès de l'IPVF.

## **7. Règlement des sanctions, traitement des non-conformités et obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées**

### *7.1 Buts*

Ce règlement a pour but d'offrir à tous les producteurs de lait, fromagers et affineurs soumis aux contrôles Vacherin Fribourgeois un traitement équitable et égal.

Toutes décisions en matière de certification faisant suite aux contrôles sont du ressort de l'OIC.

Les non-conformités sont signalées aux autorités concernées.

Les producteurs de lait, fromagers ou affineurs sont tenus, en cas de contestation de prouver d'eux-mêmes la conformité de leur entreprise et de leur production.

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

- interdiction de transformation du lait pour la fabrication de Vacherin Fribourgeois (concerne producteurs de lait et fromagers)
- le retrait (ou refus) de certificat, précédé d'un avertissement, s'appliquant à un lot donné et/ou à une période donnée (concerne fromagers et/ou affineurs);
- le retrait (ou refus) de certificat, précédé d'un avertissement, s'appliquant à un atelier d'affinage donné, normalement précédé d'un avertissement au moins (concerne fromagers et/ou affineurs).

Ces trois types de mesures peuvent être pris conjointement ou indépendamment les uns des autres et seront obligatoirement suivis 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 producteurs de lait, aux fromagers et aux affineurs par un déclassement de produit ou une/des non-conformités et la procédure mise en place pour la remise en conformité et les coûts de traitement du dossier par l'OIC ne sont pas imputables à l'OIC mais sont à la charge de l'entreprise responsable de la non-conformité.

### *7.2 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 de la certification initiale des fromagers et des affineurs.

L'OIC dénonce immédiatement ou annuellement, selon l'intensité de la faute, aux autorités concernées (l'OFAG et/ou aux chimistes cantonaux concernés) les non-conformités liées au cahier des charges Vacherin Fribourgeois.

### *7.3 Système de comptabilisation des « points » de pénalité*

Les non-conformités ayant été décelées chez le propriétaire précédent ne seront pas reportées sur la responsabilité du repreneur, celui-ci devant automatiquement subir un contrôle de certification initiale !

L'OIC comptabilise les non-conformités et donne des avertissements pouvant aboutir à un retrait du certificat ou une interdiction de livraison du lait pour la fabrication de Vacherin Fribourgeois pour l'entreprise incriminée, selon les principes suivants :

- Toute non-conformité est notifiée à l'entreprise incriminée et enregistrée à l'OIC.
- Chaque non-conformité donne lieu, selon sa gravité, à l'attribution d'un ou deux « points » de pénalité à l'entreprise concernée (cotation).

- Lorsque l'entreprise (exploitation laitière, atelier de fabrication, atelier d'affinage) atteint ou dépasse la limite de quatre "points" de pénalité, l'OIC prononce une décision de retrait de certificat ou d'agrément ou une interdiction de livraison du lait pour la fabrication de Vacherin Fribourgeois.
- La durée du retrait de certificat ou l'interdiction de livraison du lait pour la fabrication de Vacherin Fribourgeois est modulée selon la gravité de la situation et les mesures de remise en conformité imposées par l'OIC et appliquées par l'entreprise en question. En cas de refus de remise en conformité, l'agrément ou le certificat de produit est immédiatement retiré à l'entreprise.
- Chaque non-conformité est comptabilisée durant trois ans à compter du moment où elle a été établie. Au-delà de ce délai, elle reste enregistrée mais n'entre plus en compte dans le calcul des « points » de pénalité.
- **La comptabilisation des points de pénalité ne débute qu'après la certification initiale. Auparavant, une non-conformité donne seulement lieu à une demande de remise en conformité.**
- Pour les entreprises actives dans différentes étapes de production du produit (fabrication et affinage ou production laitière et fabrication, par exemple), l'unité de l'entreprise est reconnue. Cependant, le principe de cumul des points sera donc appliqué pour chaque processus d'élaboration du produit, soit un compte de points de pénalité pour la production laitière, un second pour la fabrication ainsi qu'un troisième pour l'affinage.
- Une même entreprise pouvant comporter plusieurs ateliers sur différents sites, les non-conformités seront comptabilisées par atelier, mais pour l'entreprise concernée.
- Les cas de fraude grave avérés, par exemple transformation de lait ne provenant pas de l'aire géographique Vacherin Fribourgeois, entraînent un retrait de certificat immédiat ou une interdiction immédiate de livraison du lait pour la fabrication de Vacherin Fribourgeois, même si l'entreprise n'a pas atteint son quota limite de « points » de pénalité.

En outre, une décision de refus de certification s'appliquant à une quantité donnée de marchandises (refus de certification de lots entiers) peut être prise, selon le barème des tableaux ci-après.

Les tableaux ci-après ne s'appliquent pas aux cas de fraude :

Toute fausse déclaration ou omission volontaire aura pour conséquence le retrait immédiat du certificat. Le non-respect injustifié de toute demande d'action corrective aura les mêmes conséquences.



## 8. Echelle de cotation et conséquences sur l'exploitation laitière, dans la fromagerie et dans l'atelier d'affinage

### Vérification de la remise en conformité :

- L'OIC et l'IPVF peuvent déléguer l'organisme de contrôle, un contrôleur interne OIC, le responsable de la traçabilité ou tout autre mandataire de l'OIC.

Cumul des points de non conformité
La somme des points de toutes les non-conformités est :
... inférieure à 2 points suite à 2 contrôles consécutifs : pas de conséquence
... égale à 3 points suite à 2 contrôles consécutifs : Conséquences équivalentes à celles d'une non-conformité majeure
... égale à 4 points ou plus suite à 2 contrôles consécutifs : le lait ne peut être vendu pour la production de Vacherin Fribourgeois, respectivement les meules (lot) ne peuvent être vendues sous l'appellation Vacherin Fribourgeois (Selon décision du Comité de l'OIC)

Échelle	Définition	Mesures prises par l'OIC	Conséquences pour le producteur de lait, le fromager ou l'atelier d'affinage
Non-conformité mineure 1 point	Incapacité à remplir les obligations du cahier des charges sans que l'intégrité du produit ne soit fortement altérée	Lettre recommandée d'avertissement en deux exemplaires (l'original au producteur de lait ou à la fromagerie ou à l'atelier d'affinage et sa copie à l'IPVF) Le producteur de lait, le fromager ou l'atelier d'affinage reçoit 1 point de pénalité Le cas est signalé annuellement aux autorités concernées	Doit se mettre en conformité dans un délai de 4 semaines après réception de la lettre recommandée (cas normal <sup>1</sup> ) Doit indiquer sa remise en conformité par écrit à l'OIC. La vérification de la remise en conformité se fait dans le cadre du contrôle de routine suivant
Non-conformité majeure sans retrait d'agrément, resp. de certificat 2 points	Incapacité à remplir une condition obligatoire	Lettre recommandée de sommation en deux exemplaires (l'original au producteur de lait ou à la fromagerie ou à l'atelier d'affinage et sa copie à l'IPVF) Le producteur de lait, le fromager ou l'atelier d'affinage reçoit 2 points de pénalité Le cas est dénoncé immédiatement aux autorités concernées	Doit se mettre en conformité dans un délai de 4 semaines après réception de la lettre recommandée (cas normal) Réinspection systématique et non annoncée après 4 semaines
Non-conformité majeure entraînant le retrait de l'agrément, resp. du certificat 4 points	Incapacité à remplir une condition jugée essentielle par le groupement demandeur	Lettre recommandée de sommation en deux exemplaires (l'original au producteur de lait ou à la fromagerie ou à l'atelier d'affinage et sa copie à l'IPVF) Le producteur de lait, le fromager ou l'atelier d'affinage reçoit 4 points de pénalité Le cas est dénoncé immédiatement aux autorités concernées	Retrait d'agrément, respectivement de certificat immédiat jusqu'à remise en conformité
C = cas particuliers	Le producteur de lait, le fromager ou l'affineur n'apparaît pas dans la base de données de l'OIC	Le cas est dénoncé immédiatement aux autorités concernées	Interdiction de vendre les meules sous l'appellation Vacherin Fribourgeois

<sup>1</sup> Tout délai pour remise en conformité exigeant un temps supérieur à celui sus mentionné est déterminé après consultation et décision du comité de l'OIC.



## 9. Démarches suivies en cas de non-conformités

### 9.1 Base réglementaire, Infraction, échelle et points de pénalité sur l'exploitation laitière

Base réglementaire <sup>2</sup>	Infraction	Points	Échelle
Art. 2 Aire géographique	L'exploitation laitière se situe hors zone et livre à une fromagerie dans la zone.	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dénonciation immédiate</li> <li>• Majeure entraînant retrait</li> </ul>
Art. 6 Interdiction d'ensilage	Distribution d'ensilage dans la ration des vaches dont le lait est destiné à la fabrication de <i>Vacherin Fribourgeois</i> .	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majeure entraînant retrait</li> </ul>
Art. 7 Composition de la ration	Le 70% de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier ne provient pas de la surface fourragère de l'exploitation.	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majeure entraînant retrait</li> </ul>
Art. 8 Aliments prohibés	Affouragement d'aliments prohibés (ensilages au sens de l'art. 8.2 et 8.3), affouragement d'urée et de ses dérivés, affouragement de sels d'ammonium => toutes non-conformités !	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majeure entraînant retrait</li> </ul>
Art. 9 Exception à l'interdiction d'affourager de l'ensilage	Pas de séparation et d'éloignement des sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage, en cas d'affouragement exceptionnel d'ensilage de maïs au jeune bétail, de ceux dévolus aux vaches laitières.	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majeure sans retrait</li> </ul>
	Pas de mesures existantes concernant l'hygiène du personnel à respecter lors de l'affouragement d'ensilage au jeune bétail. Contamination croisée via des voies de communication possible.	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mineure</li> </ul>
Art. 10 Fumure <sup>3</sup>	Les fumures ne proviennent pas de la zone géographique	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majeure entraînant retrait</li> </ul>
	Les fumures ne sont pas conformes aux exigences PER	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majeure sans retrait</li> </ul>
	Les engrais minéraux ne sont pas acceptés selon les normes PER.	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majeure sans retrait</li> </ul>
Art. 11 Critères de qualité du lait	La teneur en germes butyriques et/ou propioniques du lait est supérieur aux valeurs prescrites dans la législation et s'il n'existe pas de paiement du lait à la qualité pratiqué par la fromagerie	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mineure</li> </ul>
Bases légales	Non-respect=> att, les bases légales sont déjà contrôlées ! Donc, OIC dénonce mais ne sanctionne pas ! 29.03.07		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dénonciation imm.</li> </ul>
Règles générales	Entrave au contrôle, refus du contrôle, refus de signer le rapport <sup>4</sup> (sauf en cas de recours)	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majeure entraînant retrait</li> <li>• Dénonciation imm.</li> </ul>

<sup>2</sup> Cahier des charges

<sup>3</sup> « Les fumures proviennent de l'exploitation. Les engrais minéraux sont acceptés selon les normes PER. »

- Les contrats de reprises sont obligatoires. Les bilans de fumures doivent être disponibles et consultés pour vérification de la conformité. Le(s) bilan(s) de fumures de l'exploitation laitière sont conformes aux exigences PER => **Conforme !**

- Toutes les fumures provenant de l'exploitation => **Conforme !**

Tout ou partiellement hors zone (aire géographique) = **non-conforme !** Exception unique concernant les fumures de porc :

- Le(s) bilan(s) de fumures de l'exploitation laitière sont conformes aux exigences PER => **Conforme !**

Sont exceptionnellement autorisés les lisiers de porcs ne provenant pas de l'exploitation aux conditions suivantes :

- Les PL VFR livrent du lait dans une fromagerie VFR et reprennent le lisier de porc de cette fromagerie => **Conforme !**

- Les PL VFR livrent du lait dans une fromagerie VFR et reprennent le lisier de porc du paysan les nourrissant avec le petit lait de la fromagerie pré-citée => **Conforme !**

- Si d'autres PL non VFR livrent également à la fromagerie concernée (fumures ne provenant pas uniquement de PL conformes au cdc VFR !) => cela doit être mentionné dans les CL\_PL => **non-conforme !**

- Si les PL, livrant du lait pour la production de VFR, achète des fumures de volaille ou autre que celles de porc => cela doit être mentionné dans les CL\_PL => **non-conforme !**

<sup>4</sup> Si refus de signer : le contrôleur mentionne « refus de signer ». Avant de prendre une décision, possibilité doit être donnée au concerné de s'exprimer.

Documentation	Informations manquantes nécessaires pour la certification <sup>5</sup>	1	▪ Mineure
---------------	--	---	-----------

## 9.2 Base réglementaire, Infraction, échelle et points de pénalité dans la fromagerie

Base réglementaire <sup>6</sup>	Infraction	Points	Échelle
Bases légales	Non-respect=> att, les bases légales sont déjà contrôlées ! Donc, OIC dénonce mais ne sanctionne pas ! 29.03.07		▪ Dénonciation imm.
			▪
Art. 2 Aire géographique	La fromagerie se situe hors zone et nomme ses meules VF	4	▪ Dénonciation immédiate ▪ Majeure entraînant retrait
Art. 3 - 5 Caractéristiques physiques, chimiques et organol. <sup>7</sup>	Caractéristiques chimiques, contre-analyse non-conforme sur analyses de routine non-conforme	-	Selon Règlement de la commission produit R TAX (pénalités financières données par IPVF) !
Art. 3 - 5 Caractéristiques physiques, chimiques et organol. <sup>7</sup>	Caractéristiques chimiques, moyenne annuelle non-conforme	4	▪ Majeure entraînant retrait
Art. 3 - 5 Caractéristiques physiques, chimiques et organol. <sup>7</sup>	Toutes les non-conformités se rapportant aux caractéristiques physiques et organoleptiques	4	▪ Majeure entraînant retrait ▪ Déclassement des meules (lot)
			▪
Art. 11 Critères de qualité du lait <sup>8</sup>	Critères de l'assurance qualité non contrôlés	1	▪ Mineure
	La teneur en germes butyriques et propioniques du lait n'est pas contrôlée	1	▪ Mineure
	Non présentation des rapports AQ et non présentation des rapports d'analyses "propioniques" et "butyriques"	1	▪ Mineure
Art.12 Travail du lait	Le travail en chaudière, le traitement thermique, la maturation se déroulent dans un délai supérieur à 24 heures après la traite la plus ancienne	2	▪ Majeure sans retrait
Art.13 Matière première et traitement du lait	Modification de la composition du lait cru de vache par traitement autre que la standardisation de la matière grasse	4	▪ Majeure entraînant retrait
	Réincorporation de crème de petit lait ou autre	4	▪ Majeure entraînant retrait
	Les traitements mécaniques lait tels que microfiltration ou ultrafiltration sont effectués	4	▪ Majeure entraînant retrait
	Le lait de fabrication subit plus qu'une seule thermisation ou est pasteurisé. (en dehors des dispositions transitoires de l'art.13)	4	▪ Majeure entraînant retrait

<sup>5</sup> Selon point "Documents requis par l'OIC dans le cadre du contrôle et de la certification du Vacherin Fribourgeois"

<sup>6</sup> Cahier des charges

<sup>7</sup> Selon cahier des charges et "règlement de la commission produit".

<sup>8</sup> Sur lait de chaudière.

Art.14 Présure, cultures de bactéries lactiques et auxiliaire technologiques <sup>9</sup>	Emploi de cultures de bactéries lactiques manipulées génétiquement	4	▪ Majeure entraînant retrait
	L'ensemencement du lait de fabrication n'est pas réalisé exclusivement avec les cultures spécifiques au VF	4	▪ Majeure entraînant retrait
	Emploi d'additifs dans la procédure de fabrication	4	▪ Majeure entraînant retrait
	Non présentation de l'attestations non emploi OGM et Non présentation de l'attestation non emploi ESB	1	▪ Mineure
	Utilisation de présures synthétiques	4	▪ Majeure entraînant retrait
Art.15 Equipement des ateliers	La fabrication n'est pas exécutée dans des cuves en cuivre (hors exception par "quittance autorisant l'emploi de cuves inox")	2	▪ Majeure sans retrait
	Les preuves de fabrication dans des cuves en acier inoxydable antérieure au 22.08.97 ne sont pas présentées	1	▪ Mineure
	Quittance autorisant emploi des cuves inox, pour les fromageries en utilisant déjà avant le 22.08.97 non disponibles	1	
Art.16 Fabrication	Le lait de fromagerie n'est pas ensemencé avec des bactéries lactiques reconnues par l'IPVF	4	▪ Majeure entraînant retrait
	L'emprésurage ne s'effectue pas à une température de 30 à 33° C	2	▪ Majeure sans retrait
	Décaillage jusqu'à l'obtention de grains dont la taille n'est pas comprise entre la taille d'un grain de blé et celle d'une noisette	2	▪ Majeure sans retrait
	Température de chauffage non située entre 30° et 36° C	2	▪ Majeure sans retrait
	Brassage autre que mécanique ou manuel	2	▪ Majeure sans retrait
	Adjonction d'eau potable supérieure à 20% du volume de lait contenu dans la cuve lors du dé lactosage (le dé lactosage n'est pas obligatoire)	2	▪ Majeure sans retrait
	Rapport d'analyse de l'eau potable non disponible (si dé lactosage effectué)	1	▪ Mineure
	Pour le pressage, le caillé n'est pas placé dans des moules d'un diamètre de 30 à 40 cm	2	▪ Majeure sans retrait
	Le salage n'est pas effectué par saumurage ou manuellement en surface	2	▪ Majeure sans retrait
	Non respect des valeurs de températures et de concentrations en cas de saumurage	2	▪ Majeure sans retrait
	Le cerclage n'est pas effectué dans les 7 jours qui suivent la fabrication	2	▪ Majeure sans retrait
Disposition transitoire concernant l'article 13, annexe <sup>10</sup>	Rapport d'analyse de la phosphatase et/ou résultats graphiques de la mesure des T°C et durée de chauffage non disponibles	2	▪ Majeure sans retrait
	En cas de pasteurisation antérieure au 22.08.97, preuves non disponibles	2	▪ Majeure sans retrait
	Quittance autorisant emploi des cuves inox non disponible (utilisation antérieure au 22.08.97) <sup>11</sup>	1	▪ Mineure
	Thermisation et bactofugation doublées d'une pasteurisation ou autre traitement	4	▪ Majeure entraînant retrait ▪ Déclassement
	L'entreprise n'est pas au bénéfice de la disposition transitoire selon "Liste des entreprises au bénéfice de la disposition transitoire concernant l'article 13, point 3"	1	▪ Majeure sans retrait
Art. 22 Marques de traçabilité	La traçabilité du <i>Vacherin Fribourgeois</i> n'est pas assurée par une marque de caséine, le marquage de la bande de gaze ou de la ceinture en bois d'épicéa	4	▪ Majeure entraînant retrait ▪ Déclassement

<sup>9</sup> Le groupement demandeur dresse la liste des cultures mères utilisées pour la fabrication du *Vacherin Fribourgeois* sur la base des recommandations de ALP et des cultures listées et employées par les fromagers.

<sup>10</sup> Fin du délai : max. 30 juin 2015 !

<sup>11</sup> Document à l'attention des fromagers, sera établi à la suite du retour des rapports de contrôles fromagers.

pour chacune des non-conformités ci-contre!	La marque de traçabilité des meules de <i>Vacherin Fribourgeois</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• n'est pas fixée sur la croûte</li> <li>• n'est pas lisible</li> <li>• ne porte pas le nom Vacherin Fribourgeois ou «VF»</li> <li>• n'indique pas la date de fabrication ou du lot</li> <li>• n'indique pas le numéro d'agrément du site de production</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure entraînant retrait</li> <li>▪ Déclassement</li> </ul>
	La marque de caséine n'est pas celle prévue par l'IPVF pour l'année en cours <sup>12</sup>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure sans retrait</li> <li>▪ Déclassement</li> </ul>
	La bande de gaz n'est pas celle prévue par l'IPVF pour l'année en cours <sup>15</sup>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure sans retrait</li> <li>▪ Déclassement</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> </ul>
Art. 23 Etiquetage et conditionnement	Non respect des exigences d'étiquetage et de conditionnement	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure entraînant retrait</li> <li>▪ Déclassement, selon les cas</li> </ul>
	Les modifications (obligations) demandées par le laboratoire cantonal concernant les n° d'autorisation ou autre (locaux, documentation, ...) ne sont pas communiquées à l'OIC, à l'IPVF	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure sans retrait</li> </ul>

### 9.3 Base réglementaire, Infraction, échelle et points de pénalité dans l'atelier d'affinage

Base réglementaire <sup>13</sup>	Infraction	Points	Échelle
Bases légales	Non-respect=> att, les bases légales sont déjà contrôlées ! Donc, OIC dénonce mais ne sanctionne pas ! 29.03.07	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dénonciation imm.</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> </ul>
Art. 2 + 19 Aire géographique	L'atelier d'affinage se situe hors zone et dénomine ses meules VF	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dénonciation immédiate</li> <li>▪ Majeure entraînant retrait</li> </ul>
Art. 3 - 5 Caractéristiques physiques, chimiques et organolep. <sup>14</sup>	Toutes les non-conformités se rapportant aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure entraînant retrait</li> <li>▪ Déclassement des meules (lot)</li> </ul>
Art. 17 et 18 Paramètres d'affinage Stockage	Tous paramètres d'affinage et de stockage non respectés	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure entraînant retrait</li> </ul>
	En cas de frottage des meules, emploi de cultures ne faisant pas parties de la liste positive établie par l'IPVF	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure entraînant retrait</li> </ul>
	Usage d'agents antimicrobiens	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure entraînant retrait</li> </ul>
	Matière des planches autre que du bois	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure entraînant retrait</li> </ul>
	Matière des planches en bois autre que « picea abies »	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure sans retrait</li> </ul>
Art. 19 Durée minimale d'affinage	La durée minimale d'affinage des meules de 9 semaines n'est pas respectée.	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure entraînant retrait</li> <li>▪ Déclassement</li> </ul>
Art. 22 Marques de traçabilité	La traçabilité du <i>Vacherin Fribourgeois</i> n'est pas assurée par une marque de caséine, le marquage de la bande de gaze ou de la ceinture en bois d'épicéa	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majeure entraînant retrait</li> <li>▪ Déclassement</li> </ul>

<sup>12</sup> Les marques de caséines et les bandes de gaz portent une lettre identique. Cette lettre change chaque année civile.

<sup>13</sup> Cahier des charges

<sup>14</sup> Selon cahier des charges et "règlement de la commission produit".

<p><i>Pour chacune des non-conformités ci-contre!</i></p>	<p>La marque de traçabilité des meules de <i>Vacherin Fribourgeois</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• n'est pas fixée sur la croûte</li> <li>• n'est pas lisible</li> <li>• ne porte pas le nom Vacherin Fribourgeois ou «VF»</li> <li>• n'indique pas la date de fabrication ou du lot</li> <li>• n'indique pas le numéro d'agrément du site de production</li> </ul>	<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majeure entraînant retrait</li> <li>• Déclassement</li> </ul>
<p>Art. 23 Etiquetage et conditionnement</p>	<p>Non respect des exigences d'étiquetage et de conditionnement</p>	<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majeure entraînant retrait</li> <li>• Déclassement, selon les cas</li> </ul>

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

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

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