

Notre réf. JMZ / jt

Conseil en production fromagère - VALAIS

Manuel de gestion de la qualité

**Domaine : Production fromagère en Valais
en conformité avec l'OHyg et l'ODAIUUs**

Nom de l'exploitation :

N° d'agrément :

Production annuelle :

Nom de la personne responsable
de la gestion qualité :

Adresse :

Téléphone :

Produits fabriqués :

:

:

Types de certification : AOP
 Montagne Alpage
 BIO
 Autres

Achat de lait d'autres exploitations : kg

Elaboré par Jean-Marc Zufferey, Conseiller en économie laitière ++41 79 385.88.86

Lien Internet :

<https://www.vs.ch/web/sca/economie-laitiere>

Table des matières du manuel de l'Assurance Qualité pour le raclette du Valais A.O.P., la tomme à pâte mi-dure au lait thermisé et autres spécialités

Version en vigueur	1	Manuel	Page
4	Chapitre 1 Introduction	3
4	Chapitre 2 Domaine d'application	5
4	Chapitre 3 Réglementation	7
4	Chapitre 4 Surveillance à la production	9
4	Chapitre 5 Surveillance à la réception des laits des producteurs	13
4	Chapitre 6 Plan et surveillance de l'efficacité des nettoyages	15
4	Chapitre 7 Qualité de l'eau	17
4	Chapitre 8 Entretien des installations et contrôle des instruments	19
4	Chapitre 9 Procédure en cas de non-conformité et de rappel de marchandises	21
4	Chapitre 10 Déclaration et étiquetage des produits laitiers préemballés	23
4	Chapitre 11 Résumé des exigences pour satisfaire le concept de sécurité et des contrôles	26
2 Instructions de travail			
3	IT 4.1. Réception et stockage du lait	
4	IT 4.2. Contrôle des processus de fabrication pour le raclette du Valais AOP	
4	IT 4.3. Contrôle des processus de fabrication pour la tomme à pâte mi-dure au lait thermisé	
4	IT 4.4. Mesures à prendre lors de résultats insuffisants	
3	IT 5.1. Plan de contrôles du lait des producteurs	
1	IT 6.1. Contrôle de l'efficacité des nettoyages	
5	IT 11.1. Exigences pour satisfaire le concept de sécurité Raclette du Valais AOP	
5	IT 11.2. Exigences pour satisfaire le concept de sécurité " tomme à pâte mi-dure au lait thermisé"	
5	IT 11.3. Résumé des contrôles à effectuer et des fréquences minimales (plan des contrôles)	
3 Formulaires et autres documents valables			
1	FO 4.1. Contrôle de fabrication : raclette du Valais	
3	FO 4.2. Contrôle de fabrication : raclette d'alpage du Valais	
3	FO 4.3. Contrôle de fabrication : tomme à pâte mi-dure au lait thermisé	
1	FO 4.4. Surveillance du bain de sel, de la cave et du frigo	
1	FO 5.1. Contrôle du lait des producteurs et contrôle en étapes	
1	FO 5.2. Contrôle de la santé des pis à l'alpage et suivi	
1	FO 5.3. Journal des traitements	
1	FO 6.1. Contrôle des circuits de nettoyage et contrôle visuel	
1	FO 8.1. Plan d'entretien	
1	FO 8.2. Contrôle des instruments	
1	FO 9.1. Mesures correctives	
4 Assurance qualité pour d'autres spécialités (sur demande)			
2	AQ 1. Beurre pasteurisé	
2	AQ 2. Yoghourt	
2	AQ 3. Caillé lactique	
1	AQ 4. Sérac	
5 Divers			

Conseil en production fromagère - VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 1

Introduction

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 3 à 4
Version 4

1. Introduction

La législation sur l'assurance de la qualité en économie laitière est régulièrement adaptée, ce qui nécessite une mise à jour du manuel de gestion de la qualité.

A cet effet, le service de l'agriculture a élaboré le présent manuel afin de soutenir les fromageries valaisannes. Ce manuel concerne la production de fromage à raclette du Valais A.O.P. et de la tomme à pâte mi-dure au lait thermisé.

Un concept de sécurité étant toutefois exigé pour chaque produit, les fabricants concernés trouveront dans ce document les concepts relatifs au beurre, au yoghourt, au caillé lactique et au sérac. Ces documents sont classés sous point 4 du présent manuel. Pour les autres produits, une assurance qualité est à élaborer par le transformateur.

Ce manuel AQ est organisé comme suit :

- en blanc : le manuel de base assurance qualité pour les fromageries en Valais
- en rose : les instructions de travail (IT ...) décrivant les étapes des contrôles
- en jaune : les formulaires (FO ...) à remplir par le fromager

Le fromager ou le responsable assurance qualité utilise des photocopies des formulaires (couleur : jaune) pour compléter les paramètres de contrôle.

Des formulaires autres, que ceux présents dans ce manuel AQ, peuvent être utilisés par le fromager.

Conseil en production fromagère - VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 2

Domaine d'application

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 5 à 6
Version 4

2. Domaine d'application

Ce manuel contient les différentes instructions de travail ainsi que les formulaires nécessaires à la gestion de l'assurance de la qualité en Valais.

Le domaine d'application de ce guide est valable pour les produits suivants :

- Raclette du Valais AOP
- Tomme à pâte mi-dure au lait thermisé ou cru
- Beurre pasteurisé
- Yoghourt
- Caillé lactique
- Sérac

Tous les autres produits, entre autre les pâtes molles, ne sont pas inclus dans ce guide. Les transformateurs doivent mettre en place la documentation pour ces produits.

Les bonnes pratiques de fabrication sont définies dans le cours "fabrication du fromage à raclette valaisan" disponible sur le lien Internet suivant : <https://www.vs.ch/web/sca/economie-laitiere>.

Le concept HACCP est assuré par FROMARTE ou par le guide des bonnes pratiques de la production et de la transformation du lait dans les exploitations d'estivage :

- Le concept HACCP de base est assuré par le manuel AQ édité par FROMARTE, organisation professionnelle, Gurtengasse 6, Case postale, 3001 Berne, tél. 031 390 3333. Elle offre à la branche une aide dans l'application des exigences légales ainsi qu'à l'application des nouveaux standards alimentaires (BRC-IFS-ISO 22000). Ce manuel de Fromarte est indispensable pour assurer la qualité dans les grandes fromageries du canton.
- Pour les alpages un guide des bonnes pratiques de la production et de la transformation du lait dans les exploitations d'estivage a été édité par la Société Suisse d'économie alpestre en 2015.

Conseil en production fromagère - VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 3

Réglementation

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 7 à 8
Version 4

3. Réglementation

Le manuel de la gestion de la qualité pour la production fromagère en Valais a été élaboré à partir des documents, directives, ordonnances cités ci-dessous :

1. Manuel de gestion de la qualité : <https://www.vs.ch/fr/web/sca/economie-laitiere>
2. Fabrication du fromage à raclette valaisan AOP
<https://www.vs.ch/documents/180911/1553380/Fabrication+fromage+%C3%A0+raclette+valaisan+AOC.pdf/6eb12451-5a32-4aad-947a-a39567e82ed6>
3. Cahier des charges du raclette AOP valaisan :
<http://www.blw.admin.ch/themen/00013/00085/00094/00398/index.html?lang=fr>
4. Guide des bonnes pratiques de la production et de la transformation du lait dans les exploitations d'estivage :
http://www.alpwirtschaft.ch/wpcontent/uploads/2015/06/Inhaltsverzeichnis_Branchenleitlinie_SA_V2015.pdf
5. Recommandations pour les fromageries d'alpage (dangers) / publication d'Agroscope
<http://www.agroscope.admin.ch/publikationen/einzelpublikation/index.html?lang=de&aid=29650&pid=29444>
6. Ordonnance du DFI réglant l'hygiène dans la production laitière OHyPL
<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20051436/index.html>
7. Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale
<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20050164/index.html>
8. Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI)
<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20050161/index.html>
9. Ordonnance du DFI sur l'utilisation des dénominations « montagne » et « alpage (ODMA)
<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20102725/index.html>

Conseil en production fromagère - VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 4

Surveillance à la production

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 9 à 12
Version 4

4. Surveillance à la production

Les points critiques de la fabrication du raclette du Valais A.O.P. et de la tomme à pâte mi-dure au lait thermisé doivent être contrôlés à des fréquences régulières.

4.1 Contrôle de fabrication

Les valeurs cibles des paramètres de fabrication seront indiquées sur la première ligne des formulaires de contrôle (FO 4.1. à FO 4.3.) Chaque modification du processus de fabrication par rapport aux paramètres constants doit être notifiée. Le responsable AQ indique dans ces formulaires les écarts importants constatés par rapport aux valeurs cibles.

4.2 Surveillance des processus de fabrication

Le fromager est tenu d'effectuer chaque jour des analyses attestant la qualité du lait de mélange et l'acidification correcte des fromages sous presse.

L'acidité des cultures mixtes brutes (CM 401 et CM 420) est contrôlée à chaque nouvelle préparation. Des analyses bactériologiques doivent être effectuées régulièrement au moment le plus critique du processus de fabrication (prélèvement du grain avant la sortie).

Il faut connaître les dangers durant les différentes étapes de fabrication, les points critiques lors de la fabrication sont à relever dans le journal de fabrication. Pour les fromages à pâte mi-dure sont les suivants :

- Contrôle journalier
 - de la température de refroidissement du lait ;
 - de la réductase du lait de chaudière (sauf en alpage où un contrôle visuel est possible ;
 - du pH en cours d'acidification ;
 - de la température de thermisation
- Contrôle hebdomadaire
 - de la température en cave et des frigos ;
 - de la concentration du bain de sel ;
 - du lait mammiteux dans le lait de mélange ;
 - de la concentration des produits de nettoyage.
- Contrôle chaque deux mois
 - de la *Listeria Monocytogenes* de la morge du fromage en cave
- Contrôle chaque quatre mois
 - des *Staphylocoques Aureus* du grain de chaudière ;
 - des *Escherischia Colis* du grain de chaudière lorsque le lait est thermisé ou lorsque la tomme au lait cru est affinée moins de 60 jours.

4.3 Les dangers pour la santé humaine

Les exploitations doivent produire des denrées alimentaires sûres pour la santé humaine. Ainsi il est important que chacun connaisse les risques liés au produit qu'il va fabriquer et au besoin prennent des mesures pour maintenir ces risques sous contrôle.

Il y a trois types de dangers avec une denrée laitière :

- Un danger microbien
 - Les toxines de *Staphylocoques Aureus* ;
 - Les *Escherischia Colis* productrices de vérotoxines ;
 - la *Listeria Monocytogenes*.
- Un danger chimique
 - Les antibiotiques ;
 - Les Amines biogènes ;
 - Les mycotoxines ;
 - Les produits désinfectants ;
 - Les insecticides, les herbicides et autres substances toxiques.
- Un danger physique
 - Les corps étrangers (verre, poils de brosse, boulons, ...).

Le danger microbien

Les toxines de Staphylocoques Aureus :

Ces germes apparaissent en grand nombre lors d'inflammation du pis, de plaies purulentes chez l'homme ou l'animal. Pour éviter leur prolifération, il ne faut pas livrer du lait mammiteux et refroidir le lait dans les deux heures à une température inférieure à 13 °C. Attention aux plaies purulentes à l'extérieur du pis.

Les Escherichia Colis productrices de vérotoxines :

Les bactéries E. Colis font parties de la flore intestinale des humains et des animaux. Pour éviter leur prolifération, il faut :

- une bonne hygiène de la traite et des mains ;
- un refroidissement rapide du lait ;
- un pH bas en fin d'égouttage et une acidification rapide sous presse.

La Listeria Monocytogenes :

Les Listeria apparaissent en grand nombre dans les excréments, les eaux souillées et les sols.

Pour empêcher leur prolifération, il faut :

- éviter les flaques d'eaux souillées en cave et les risques par éclaboussures ;
- éviter d'amener des fromages non contrôlés à la Listeria dans les caves ;
- avoir une attention particulière pour les fromages du magasin de vente produit hors de l'exploitation et en contact avec les fromages stockés ;
- placer des pédiluves à l'entrée des caves afin d'éviter des infections par les bottes.

Estimation des risques par type de produit

Certains produits laitiers tels que les fromages à pâte molle au lait cru sont un danger réel pour la santé, il ne faut donc pas les fabriquer dans les fromageries artisanales ou les alpages. Ces produits doivent être au moins thermisés à 65 °C avant leur transformation.

La station de recherches Agroscope Liebefeld-Posieux a préparé un document sur les produits laitiers – la sécurité alimentaire

- Recommandations pour les fromageries d'alpage
http://www.agroscope.admin.ch/publikationen/einzelpublikation/index.html?lang=fr&aid=29650&p_id=29444

Risque de contamination avec des germes pathogènes.

Produit	Traitement thermique de la matière première	Risque
Fromage à pâte dure	Aucun	faible
Fromage à pâte mi-dure	Pasteurisé ¹	faible
	Thermisé ²	faible
	Aucun	élevé
Fromage à pâte molle	Pasteurisé ¹	faible
	Thermisé ²	élevé
	Aucun	élevé
Fromage frais	Pasteurisé ¹	faible
	Thermisé ²	faible
	Aucun	élevé
Sérac	90 °C	faible
Beurre	Aucun	élevé
de crème douce	Pasteurisé ¹	faible
de crème acidulée	Pasteurisé ¹	faible
Crème	Aucun	élevé
Crème	Pasteurisé ¹	faible

faible  moyen  élevé 

(évaluation des risques basée sur des expériences pratiques d'ALP-Haras

¹ par ex. 72 °C, 15 s

² recommandation au min. 65 °C

Source : publication Agroscope 2012

Autres documents valables

- FO 4.1. Contrôle de fabrication raclette du Valais A.O.P.
- FO 4.2. Contrôle de fabrication raclette d'alpage du Valais A.O.P.
- FO 4.3. Contrôle de fabrication tomme à pâte mi-dure au lait thermisé
- FO 4.4. Surveillance du bain de sel, de la cave et du frigo
- IT 4.1. Réception et stockage du lait
- IT 4.2. Plan de contrôle des processus de fabrication raclette du Valais A.O.P.
- IT 4.3. Plan de contrôle des processus de fabrication tomme à pâte mi-dure au lait thermisé
- IT 4.4. Mesures à prendre lors de résultats insuffisants aux contrôles des processus de fabrication
- IT 11.3. Résumé des contrôles à effectuer et des fréquences minimales (plan des contrôles)

Conseil en production fromagère - VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 5

Surveillance à la réception des laits des producteurs

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 13 à 14
Version 4

5. Surveillance à la réception des laits des producteurs

Le contrôle journalier du lait de mélange sans culture est un très bon indicateur de la qualité du lait des producteurs (IT 4.4) et de l'efficacité des nettoyages à la fromagerie (Chap. 6).

Il faut effectuer régulièrement (en principe chaque semaine) une analyse individuelle du lait des producteurs. Le mode opératoire des différentes analyses est expliqué dans le cours de fabrication du fromage à raclette du Valais A.O.P.

Sur un alpage ne disposant pas d'incubateur et qui ne réceptionne pas de lait d'un alpage voisin, une analyse visuelle de l'hygiène à la traite est nécessaire (hygiène à la traite, propreté des installations de traite et ustensiles de transport). Il faut noter les problèmes liés à la propreté dans le FO 4.2. sous "hygiène de traite". Si du lait est amené d'un alpage voisin, l'exploitation de transformation doit être équipée d'un incubateur pour effectuer les analyses de réductase du lait livré.

Sur l'alpage les contrôles sanitaires laitiers sont assurés à l'aide du test de Schalm, lequel sera effectué au plus tard une semaine après l'inalpe, puis au moins une fois par mois. Le lait des quartiers réagissant positivement (++, +++) au test de Schalm ne peut être transformé. Les résultats des contrôles mensuels au test de Schalm doivent être consignés par écrit dans le FO 5.2. L'analyse du test de Schalm peut être remplacée par le dénombrement, pour chaque vache, des cellules du lait effectué par les fédérations d'élevage. Il est interdit de transformer le lait provenant d'animaux ayant des blessures ouvertes et purulentes à la mamelle et à proximité. La production journalière inférieure à deux litres ne doit pas être transformée. Une analyse du lait de mélange à l'aide du test à la soude ou du test de Schalm sera effectuée en principe chaque semaine (IT 5.1.). Afin de prévenir les mammites, il faut respecter l'ordre durant la traite : d'abord les vaches saines, puis les vaches avec une mamelle malade, en dernier les vaches sous traitement. Pour le nettoyage des pis, utiliser des serviettes à usage unique ou de la laine de bois. A l'alpage la désinfection des trayons est fortement recommandée tout de suite après avoir retiré le faisceau trayeur. Les traitements administrés au bétail doivent être consignés dans le FO 5.3

Autres documents valables

- FO 5.1. Contrôle du lait des producteurs
- FO 5.2. Contrôle mensuel de la santé des pis à l'alpage
- FO 5.3. Journal des traitements
- IT 5.1. Plan de contrôles du lait des producteurs

Conseil en production fromagère – VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 6

Plan et surveillance des nettoyages

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 15 à 16
Version 4

6. Plan et surveillance des nettoyages

Les plans de nettoyage élaborés par le chef d'exploitation en collaboration avec les entreprises qui fournissent les produits de nettoyage, sont à disposition dans les ateliers de fabrication.

Lorsque plusieurs personnes s'occupent du nettoyage, le responsable AQ élabore un journal des nettoyages.

Sur l'alpage il faut contrôler une fois par mois la température de lavage de la traite directe.

Autres documents valables

- FO 4.1. Contrôle de fabrication : raclette du Valais A.O.P.
- FO 4.2. Contrôle de fabrication : raclette d'alpage du Valais A.O.P.
- FO 6.1. Contrôle des circuits de nettoyage et contrôle visuel
- IT 6.1. Contrôle de l'efficacité des nettoyages

Conseil en production fromagère – VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 7

Qualité de l'eau

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 17 à 18
Version 4

7. Qualité de l'eau

Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer en quantité suffisante d'eau potable. Les fromageries villageoises utilisent l'eau du réseau publique.

Etablissement possédant sa propre source d'alimentation en eau potable

La qualité de l'eau utilisée dans les fromageries d'alpage doit correspondre à celle de l'eau potable. Une analyse microbiologique de l'eau de l'alpage est effectuée chaque année au printemps (Arrêté du 8 janvier 1969).

Avant de procéder à l'analyse, on peut se référer au chapitre 5 du cours de fabrication du fromage à raclette du Valais. Si l'eau potable subit un traitement de purification (filtration, chloration, lampe UV) un autocontrôle de l'installation doit être effectué.

En cas de problèmes majeurs, le service de la consommation (laboratoire cantonal) doit être contacté au numéro de téléphone suivant : ☎ 027 606 4950.

	<i>Germes aérobies mésophiles (ufc/ml)</i>	<i>Escherichia coli (non décelable / ml)</i>	<i>Entérocoques (non décelable / ml)</i>
Valeurs de tolérance pour l'eau potable	300 / ml	Nd / 100 ml	Nd / 100 ml

Fréquence du contrôle	annuel
-----------------------	--------

- Les activités liées aux exploitations d'alpages sont fréquemment la cause de pollutions des eaux. Celles-ci peuvent être évitées dans la plupart des cas moyennant une gestion soignée des épandeurs de purin, de l'entretien des fosses et l'interdiction de l'accès du bétail aux zones de protection S1 des captages.
- Pour prévenir toute pollution de l'eau captée, il faut entretenir régulièrement la zone de captage, le bassin d'alimentation et les ouvrages de la distribution. Un lavage avec brossage des parois et du fond du réservoir doit être effectué chaque année.
- Lorsque l'eau ne satisfait pas aux exigences bactériologiques, elle doit être désinfectée par cuisson ou par une autre méthode appropriée afin d'être utilisée pour la fabrication et le nettoyage. Le cas échéant, il y a lieu d'assainir le captage et les conduites d'eau.
- Ci-dessous un choix des méthodes de purification de l'eau :
 - Bouillir l'eau
 - Traitement UV changer la lampe en fonction des recommandations du fournisseur.
 - Filtre de décontamination changer régulièrement la cartouche
 - Désinfection chimique 2.5 ml d'eau de Javel pour 100 l d'eau comme mesure d'urgence (recommandation : 2.5 l d'eau de Javel à 14 % sont à ajouter à 100 m³ d'eau).
- La Société Suisse de l'Industrie du Gaz et des Eaux (SSEGE) établit les directives concernant la surveillance qualité d'eau brute.

Conseil en production fromagère – VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 8

Entretien des installations et contrôles des instruments

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 19 à 20

Version 4

8. Entretien des installations et contrôles des instruments

8.1 Entretien des installations

Les installations demandant un entretien périodique doivent être connues. Il faut établir une liste des installations à entretenir en notant le type d'installation, les fréquences d'entretien et les dates du contrôle.

L'installateur devra fournir un plan d'entretien adéquat.

Lorsque le fournisseur ne peut pas fournir de plan, le responsable assurance qualité l'effectuera (par exemple : changement périodique des tuyaux flexibles ou joints).

Les plans d'entretien et les dates des contrôles seront consignés dans le classeur AQ sous FO 8.1.

8.2 Contrôles des instruments

Chaque semaine, il faut contrôler le pH-mètre avec les solutions tampons et si nécessaire effectuer un étalonnage. Les valeurs sont inscrites sous le FO 8.2.

Au moins une fois par année, il faut contrôler l'exactitude des thermomètres utilisés en fromagerie. Les valeurs sont inscrites sous le FO 8.2.

Autres documents valables

FO 8.1. Plan d'entretien

FO 8.2. Contrôles des instruments

Conseil en production fromagère - VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 9

Procédure en cas de non-conformité et de rappel de marchandises

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 21 à 22

Version 4

9. Procédure en cas de non-conformité et de rappel de marchandises

9.1 Procédure à appliquer en cas de non-conformité à la réception des laits des producteurs

Lorsque les exigences des contrôles de la qualité des laits des producteurs ne sont pas respectées, il faut suivre la procédure suivante :

1. avertir le producteur,
2. effectuer un 2^{ème} contrôle dès que possible,
3. si les résultats sont toujours insuffisants : effectuer un contrôle à l'étable, avec si nécessaire l'aide d'une personne extérieure à l'entreprise ou par l'office de l'économie animale; ce contrôle d'étable sera protocolé,
4. en dernier recours, refuser le lait jusqu'à ce que les contrôles de la qualité soient respectés.

Si du lait livré par un producteur contient des substances inhibitrices et qu'il est transformé, l'ensemble des produits fabriqués ne peut être commercialisé

9.2 Procédure à appliquer en cas de non-conformité à la fabrication

Lorsque les exigences des contrôles à la fabrication ne sont pas respectées (IT 4.4) ou lors de graves problèmes de fabrication, une analyse bactériologique du produit fini, avant sa commercialisation, est indispensable.

La production non-conforme sera isolée et marquée.

Les mesures correctives seront notifiées FO 9.1.

9.3 Rappel de marchandises

Lors de rappel de marchandises, une procédure doit être mise en place, article 54 de l'ODAIUOs. Le chef d'exploitation doit informer de suite l'autorité compétente, c'est-à-dire le service de la consommation et affaires vétérinaires.

La personne responsable prendra les dispositions nécessaires pour retirer du marché les produits concernés (retrait), et rappeler les produits qui auraient déjà pu parvenir jusqu'aux consommateurs (rappel)

Autres documents valables

FO 9.1. Mesures correctives

Conseil en production fromagère - VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 10

Déclaration et étiquetage des produits laitiers préemballés

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 23 à 25
Version 4

10. Déclaration et étiquetage des produits laitiers préemballés

Lors de la déclaration de ces produits, le fabricant doit respecter les prescriptions de plusieurs ordonnances, raison pour laquelle établir une étiquette peut-être une tâche complexe.

En cas de doute, lors de l'étiquetage, adressez-vous au service de la consommation et affaires vétérinaires en leur transmettant un modèle de l'étiquette.

En cas de vente en vrac et au détail (produits non emballés ou de protection), on peut renoncer à mentionner par écrit toutes les indications pour autant qu'elle puisse être assurée verbalement.

Dans le cas où des spécialités laitières sont fabriquées, la recette de ces produits doit être formulée par écrit dans le classeur assurance qualité (par exemple : adjonction d'épices, de fumage, etc. ...).

Etiquetage des denrées alimentaires

Les exigences minimales selon l'article 2 de l'Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires sont les suivantes :

<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20050161/index.html>

- *Dénomination spécifique ;*
- *Le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse de la personne qui fabrique, conditionne ou remet les denrées alimentaires ;*
- *Lot (marque de caséine) ;*
- *Si emballé, la date limite de conservation et la température de conservation ;*
- *Liste des ingrédients (avec les allergènes en gras).*

De plus, pour les fromages les indications suivantes doivent également figurer sur l'étiquetage selon l'article 40 de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale :

<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20050164/index.html>

- *Catégorie de matière grasse du fromage (par ex. le fromage gras/ 450 à 549 g/kg) ;*
- *Catégorie de consistance (à pâte mi-dure/ plus de 540 et jusqu'à 650 g/kg) ;*
- *L'indication «au lait cru» si du lait utilisé pour la fabrication du fromage répond à la définition du lait cru au sens de l'art. 26, al. 2, et que le processus de fabrication ne comporte pas de traitement par la chaleur ni de traitement physique ou chimique.*

Exemple d'étiquette :



Utilisation de la dénomination alpage

Uniquement les produits laitiers certifiés par un organisme agréé ont l'autorisation de commercialiser leurs produits sous la désignation alpage. Le terme alpage ne peut être utilisé sans certification.

Toutefois même sans certification, la désignation ALPAGE peut être utilisée lors de la vente directe, mais pas dans le cas où le fromage d'alpage est destiné à la revente.



Se référer à la base légale en page 8 point 9 du présent document.

Utilisation de la dénomination Raclette du Valais AOP

Uniquement les exploitations :

- reconnues par l'Interprofession Raclette du Valais AOP (IPR) ;
 - remplissant le cahier des charges du Raclette du Valais AOP
 - et que les fromages ont été taxés par l'IPR ;
- http://www.raclette-du-valais.ch/raclette-du-valais-aop/cahierdescharges/cahierdescharges_raclette-du-valais-etatdu24aout2015.pdf

sont autorisées à utiliser la dénomination Raclette du Valais AOP.



Conseil en production fromagère - VALAIS

AQ – raclette du Valais A.O.P. et tomme à pâte mi-dure au lait thermisé

Chapitre 11

Résumé des exigences pour satisfaire le concept de sécurité et des contrôles à effectuer

Elaboration:
Office de l'économie animale
Par Monsieur Jean-Marc Zufferey

Pages 26 à 27
Version 3

11. Résumé des exigences pour satisfaire le concept de sécurité et des contrôles

Chaque étape des différentes fabrications doit être sous contrôle. Il est important de contrôler et de noter les paramètres qui pourraient s'avérer un risque pour la qualité bactériologique du produit final :

- La qualité du lait livré ;
- Le refroidissement du lait et "thermisation" ;
- L'acidification du fromage ;
- L'absence de bactéries pathogènes dans le grain, la morge et le produit final.

La fréquence des contrôles dépend des résultats des analyses précédentes et des risques liés aux produits fabriqués.

Les instructions de travail IT 11.1 et 11.2 proposent un résumé simplifié du concept de sécurité pour les alpages.

L'instruction de travail IT 11.3 présente le nombre minimal d'analyses à effectuer pour la fabrication du raclette du Valais AOP et de la tomme à pâte mi-dure au lait thermisé.

Autres documents valables

IT 11.1	Exigences pour satisfaire le concept de sécurité : raclette du Valais AOP
IT 11.2	Exigences pour satisfaire le concept de sécurité : tomme à pâte mi-dure au lait thermisé
IT 11.3	Résumé des contrôles à effectuer et des fréquences minimales (plans de contrôles)