

SUISSE GARANTIE
Règlement sectoriel pour le groupe de produits

lait et produits laitiers



Document n° 7.1f

Version 9 du 22 décembre

Adopté par la
commission technique d'AMS
le 13 décembre, en vigueur à partir du 1^{er} janvier 2017

Règlement sectoriel pour le groupe de produits lait et produits laitiers

Table des matières

1. Généralités	4
1.1 But du Règlement sectoriel pour le lait et les produits laitiers	4
1.2 Conditions d'application	4
1.3 Champ d'application	4
1.4 Autres documents applicables.....	4
1.5 Organes de la branche	4
2. Terminologie	5
2.1 Terminologie d'AMS	5
2.2 Définitions spécifiques	5
3. Exigences	6
3.1 Exigences légales	6
3.2 Exigences concernant la production laitière	6
3.2.1 Exigences d'AMS.....	6
3.2.2 Exigences supplémentaires de la branche.....	6
3.3 Exigences concernant la transformation.....	7
3.3.1 Application des exigences d'AMS	7
3.3.2 Exigences supplémentaires de la branche	7
4. Procédure d'inscription	8
4.1 Procédure d'inscription pour les exploitations laitières au premier échelon de production.....	8
4.2 Procédure d'inscription pour les entreprises de transformation à partir du deuxième échelon de production	8
5. Contrôle du respect des exigences	8
5.1 Production laitière	8
5.1.1 Principes.....	8
5.1.2 Objet des inspections / des contrôles	8
5.1.3 Documents d'inspection.....	8
5.1.4 Services d'inspection	9
5.1.5 Sanctions au premier échelon de production	9
5.2 Transformation	9
5.2.1 Bases	9
5.2.2 Responsabilité des ayants droit.....	9
5.3 Système complet (schéma du flux des marchandises)	10
5.4 Certification.....	10
5.4.1 Certification obligatoire.....	10
5.4.2 Objet de la certification	10
5.4.3 Documents de certification	10
5.4.4 Durée de validité du certificat et du droit d'usage.....	10
5.4.5 Contrôles.....	10
5.4.6 Organismes de certification	11
5.5 Traçabilité	11
5.5.1 Entre le premier et le deuxième échelon de production	11
5.5.2 Livraisons entre exploitations bénéficiant du droit d'usage	11
6. Étiquetage des produits	11
7. Coûts et taxes sectoriels	11
7.1 Taxes d'AMS.....	11
7.2 Taxes sectorielles	11
7.3 Frais de contrôle et de certification	11

Annexes	13
Annexe 1 : Schéma du flux des marchandises et pièces justificatives.....	13
Annexe 1.1 : Attestation de conformité du producteur de lait	14
Annexe 1.2 : Attestation de conformité du commercialisateur de lait	16
Annexe 1.3 : Résultats du contrôle-produit et mesures mises en œuvre.....	17
Annexe 2 : Exigences supplémentaires et contrôles applicables au lait de consommation, à la crème de consommation, au beurre et aux produits laitiers frais	18
Annexe 3 : Exigences supplémentaires et contrôles applicables au fromage et aux produits à base de fromage.....	21
Annexe 4 : Exigences supplémentaires et contrôles applicables aux produits laitiers déshydratés	23

1. Généralités

1.1 But du Règlement sectoriel pour le lait et les produits laitiers

Le présent Règlement sectoriel règle les dispositions propres à la branche du lait et des produits laitiers pour l'utilisation de la marque de garantie SUISSE GARANTIE.

1.2 Conditions d'application

Agro-Marketing Suisse AMS est propriétaire de la marque de garantie SUISSE GARANTIE. Le droit d'utiliser la marque de garantie est octroyé sous forme de droit d'usage par le secrétariat d'AMS pour autant que la certification soit acquise et que toutes les conditions requises soient remplies.

La Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL, représentant l'ensemble de la branche, assume le rôle d'organe compétent d'AMS :

Producteurs Suisses de Lait PSL
Domaine „ Production laitière et politique agricole »
Weststrasse 10
Case postale
3000 Berne 6
Tél. 031 35 95 111
Fax 031 35 95 851
Courriel psl@swissmilk.ch
Web www.swissmilk.ch

1.3 Champ d'application

Le présent Règlement sectoriel est valable pour le groupe de produits lait et produits laitiers.

1.4 Autres documents applicables

Documents d'AMS relatif à la marque de garantie SUISSE GARANTIE¹⁾ :

- Règlement relatif à la marque de garantie SUISSE GARANTIE (Règlement général d'AMS) ;
- Manuel de présentation graphique ;
- Règlement des sanctions ;
- Liste des services de certifications agréés ;
- Liste des entreprises bénéficiant du droit d'usage.

Documents de la FPSL²⁾ :

- Règlement sectoriel avec annexes ;
- Liste des programmes d'AQ reconnus pour l'attribution de la marque SUISSE GARANTIE en production animale.

1) Sur Internet : www.suissegarantie.org

2) Sur Internet : www.swissmilk.ch

1.5 Organes de la branche

Les organisations de l'économie laitière constituent un comité « SUISSE GARANTIE pour le lait et les produits laitiers » chargé d'assumer pour l'organisation sectorielle responsable les tâches en rapport avec la marque SUISSE GARANTIE.

Ce comité est composé de représentants des exploitations autorisées à utiliser la marque, de représentants du commerce et de représentants des organisations nationales de l'économie laitière.

Ce comité assume les tâches suivantes :

- adaptation du Règlement sectoriel pour le lait et les produits laitiers ainsi que d'autres documents ;
- consultation au sein de la branche et adoption du Règlement à l'intention des organes d'AMS ;
- clarification de questions techniques ;
- préparation des propositions à l'intention des organes d'AMS ;
- autres tâches.

2. Terminologie

2.1 Terminologie d'AMS

Sont applicables les définitions et les concepts formulés dans le Règlement général d'AMS (chiffre 2 et annexe).

2.2 Définitions spécifiques

Les définitions spécifiques suivantes s'appliquent en outre :

Programmes AQ reconnus en production animale

Les programmes AQ sont des systèmes d'assurance de la qualité gérés par des organisations privées. Si leurs exigences pour la production laitière sont conformes à celles de SUISSE GARANTIE et que leur respect est contrôlé, ces programmes peuvent être reconnus par la FPSL comme base pour le lait et les produits laitiers SUISSE GARANTIE.

BD Lait

La BD Lait est une banque de données nationale, disponible en ligne et contenant des données sur la production laitière et la qualité du lait (www.bdlait.ch). L'accès aux données est défini au niveau des groupes d'utilisateurs, ce qui permet une gestion précise. Outre les acheteurs et les transformateurs de lait qui collaborent avec TSM Fiduciaire Sàrl à la saisie exhaustive des données sur la production laitière, les organisations de l'économie laitière ont accès elles aussi à cette base, dans le respect de la protection des données.

Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

Les bonnes pratiques de fabrication se réfèrent aux étapes du processus d'assurance de la qualité visant à garantir que les produits sont toujours fabriqués et contrôlés selon les normes de qualité valables pour l'utilisation prévue. BPF pour les additifs : « *le moins possible, mais juste ce qu'il faut* ».

Transformation et traitement

La collecte, la pesée, la mesure, l'entreposage, la réfrigération et le transport du lait ne sont pas considérés comme des activités de traitement ou transformation.

Les activités de transformation et de traitement du lait sont : l'écémage, l'homogénéisation, la thermisation, la bactofugation, la chauffe, etc.

Produit intermédiaire

Par produit intermédiaire, on entend un produit qui subira une ou des transformations supplémentaires dans d'autres entreprises.

3. Exigences

3.1 Exigences légales

Indépendamment du système de certification considéré, le respect des exigences légales doit être assuré par les entreprises dans le cadre de leur autocontrôle et surveillé par les organes de l'État.

3.2 Exigences concernant la production laitière

3.2.1 Exigences d'AMS

Exigence	Niveau
<p>Origine suisse</p> <p>Le lait doit provenir d'exploitations de production laitière enregistrées en Suisse et dont le bétail est gardé en Suisse. Sont également comprises les exploitations situées dans la Principauté du Liechtenstein, dans les autres enclaves douanières (Büdingen, Campione) et dans la zone franche du Pays de Gex et de la Haute-Savoie (zone franche de Genève).</p> <p>Le respect des exigences de la législation suisse et du présent Règlement sectoriel pour la production dans ces régions doit pouvoir être prouvé au moyen d'une documentation.</p>	exigence majeure
<p>Transformation en Suisse</p> <p>La transformation a lieu en Suisse. Cette exigence s'applique également à la Principauté du Liechtenstein et aux autres enclaves douanières (Büdingen, Campione).</p>	exigence majeure
<p>Exigences écologiques</p> <p>Le lait provient d'exploitations de production laitière qui sont inscrites au programme des prestations écologiques requises (PER), y participent et sont contrôlées à ce titre :</p> <p>Ordonnance sur les paiements directs OPD (RS 910.13), titre 1, chapitre 2, sections 2 et 3, et annexe 1</p> <p>Conformément au chiffre 5.1.1, paragraphe 3, la preuve peut également être fournie directement.</p>	exigence majeure
<p>Pas de recours au génie génétique</p> <p>Pas de recours à des fourrages à base de plantes génétiquement modifiées et devant être déclarés comme tels selon les prescriptions en vigueur en Suisse concernant la déclaration. Interdiction de livrer le lait d'animaux qui ont reçu du fourrage à base d'OGM (p. ex. achat d'animaux) pendant un délai de trois mois.</p>	exigence majeure
<p>Pas d'animaux génétiquement modifiés (pour autant que ceux-ci soient autorisés).</p>	exigence majeure

3.2.2 Exigences supplémentaires de la branche

Aucune.

3.3 Exigences concernant la transformation

3.3.1 Application des exigences d'AMS

Exigence	Niveau
<p>Transformation en Suisse</p> <p>Les produits portant la marque SUISSE GARANTIE doivent avoir été fabriqués en Suisse. Cette exigence s'applique également à la Principauté du Liechtenstein et aux autres enclaves douanières (Büdingen, Campione). (cf. Règlement général).</p>	exigence majeure
<p>Lait et ingrédients conformes aux exigences SUISSE GARANTIE</p> <p>Les prescriptions du Règlement général s'appliquent à la provenance du lait et des autres ingrédients d'origine agricole (cf. Règlement général, point 3.1.2).</p>	exigence majeure
<p>Pas de recours au génie génétique</p> <p>Pas de recours à des composants OGM devant être déclarés.</p>	exigence majeure

Les exigences relatives à la « séparation des flux de marchandise et traçabilité », aux « additifs » et au « système d'assurance de la qualité » selon le point 3.1.1 du Règlement général sont appliquées dans le cadre des systèmes d'assurance de la qualité des entreprises de transformation.

3.3.2 Exigences supplémentaires de la branche

Exigence	Niveau
<p>Système pour le contrôle des produits</p> <p>Les exploitations de transformation du lait gèrent un système de contrôle pour les divers examens décrits pour chacun des produits. Les exigences spécifiques aux divers produits ou groupes de produits sont réglées par les annexes 2 à 4 et font partie intégrante du présent Règlement sectoriel.</p>	exigence mineure

4. Procédure d'inscription

Les règlements et les documents d'inscription en vue de la vente de lait et de produits laitiers sous la marque SUISSE GARANTIE peuvent être commandés à l'adresse suivante : Producteurs Suisses de Lait PSL, SUISSE GARANTIE, Weststrasse 10, 3000 Berne 6 ou sous www.swissmilk.ch.

4.1 Procédure d'inscription pour les exploitations laitières au premier échelon de production

Les exploitations de production laitière s'annoncent auprès du détenteur d'un programme AQ reconnu ou auprès d'un organe d'inspection PER agréé (examen de toutes les exigences selon chiffre 3.2.1).

4.2 Procédure d'inscription pour les entreprises de transformation à partir du deuxième échelon de production

Les exploitations de transformation du lait souhaitant s'inscrire sont priées de s'adresser directement à un organisme de certification accrédité (liste des organismes de certification accrédités sous www.suissegarantie.org / contrôles / certification).

5. Contrôle du respect des exigences

5.1 Production laitière

5.1.1 Principes

Il n'y a pas de certification au premier niveau de la production (exploitation de production laitière). Le respect des exigences écologiques est contrôlé et le cas échéant sanctionné dans le cadre des programmes de la Confédération.

La FPSL reconnaît pour la production animale les programmes AQ dont les exigences pour le premier échelon sont conformes aux exigences SUISSE GARANTIE. La liste des programmes AQ reconnus est publiée sur le site www.swissmilk.ch.

Le producteur de lait fait contrôler par un organisme de certification accrédité pour les inspections PER et AQ qu'il respecte bien dans son exploitation les exigences PER et les exigences du programme AQ reconnu par SUISSE GARANTIE auquel il participe. Un producteur de lait qui ne participerait ni aux programmes de la Confédération, ni aux programmes AQ, peut aussi fournir la preuve qu'il respecte les exigences (cf. chiffre 3.2.1) en présentant le rapport d'inspection d'un organisme de certification accrédité.

Les résultats des inspections sont consignés dans la Banque de données Lait^{*)} et peuvent être consultés par les services bénéficiant des droits d'accès y relatifs.

*) www.bdlait.ch

5.1.2 Objet des inspections / des contrôles

Les contrôles ont pour but de vérifier si les exigences des programmes AQ reconnus relatives à la production animale, et par conséquent les exigences SUISSE GARANTIE pour la production laitière, sont observées.

5.1.3 Documents d'inspection

Une liste des pièces justificatives requises est disponible à l'annexe 1 (schéma du flux des marchandises). La preuve que les exigences sont respectées est apportée par la BD Lait ou au moyen de la pièce justificative 1.

5.1.4 Services d'inspection

La liste des services d'inspection et de contrôle accrédités peut être consultée sur le site du Service d'accréditation suisse SAS (www.sas.ch, rubrique « Organismes accrédités »).

5.1.5 Sanctions au premier échelon de production

Les sanctions prononcées au premier échelon de production suivent les directives des programmes AQ reconnus et des contrôles PER.

5.2 Transformation

5.2.1 Bases

Le contrôle du respect des exigences se fait sur la base du Règlement général d'AMS, du présent Règlement sectoriel et du Manuel de présentation graphique.

5.2.2 Responsabilité des ayants droit

Les ayants droit habilités à utiliser la marque de garantie sont responsables du respect des exigences formulées dans le Règlement général et dans le Règlement sectoriel. Ils doivent pouvoir prouver que les mesures suivantes sont prises :

- a) Seuls sont utilisés, pour la fabrication des produits portant la marque SUISSE GARANTIE, du lait et des produits intermédiaires satisfaisant aux exigences formulées dans le Règlement général et dans le présent Règlement sectoriel. Le lait des exploitations de production laitière ne satisfaisant pas aux exigences du chiffre 3.2.1 n'est plus pris en charge ou est transformé séparément et commercialisé sans la marque SUISSE GARANTIE.
- b) Tous les documents concernant la provenance du lait, de produits intermédiaires et d'ingrédients ainsi que les documents relatifs au contrôle des produits sont classés et conservés de manière appropriée au moins pendant un an après expiration de la durée de validité du certificat (afin de garantir la traçabilité).
- c) Dans la mesure où l'entreprise achète, stocke et utilise aussi du lait et des produits intermédiaires ne répondant pas aux exigences et utilise ceux-ci pour des produits ne portant pas la marque de garantie, les flux de marchandises sont rigoureusement séparés.
- d) Les ayants droit doivent obtenir la preuve de leurs fournisseurs (p. ex. contrat, certificat, attestation écrite, BD Lait) que le lait et les produits intermédiaires fournis et utilisés répondent aux exigences formulées aux chiffres 3.2.1 et 3.3.1.
- e) Si la livraison du lait, la transformation et la fabrication des produits ont lieu en plusieurs étapes ou dans différentes entreprises, le respect des exigences doit être attesté à chaque échelon. Tout établissement qui traite ou transforme le lait doit être certifié SUISSE GARANTIE.
- f) Tous les relevés concernant les travaux effectués sont disponibles au complet sur papier ou sur support électronique au plus tard une semaine après la fin de ces travaux.
- g) L'organisme de certification a accès à tous les locaux nécessaires à l'exercice des contrôles.
- h) L'organisme de certification a en tout temps accès à la totalité des informations requises, à toutes les pièces justificatives et aux banques de données concernées.

5.3 Système complet (schéma du flux des marchandises)

L'annexe 1 présente un schéma du flux des marchandises et les pièces justificatives indispensables (modèles).

5.4 Certification

5.4.1 Certification obligatoire

Sont tenues de faire certifier leurs produits les exploitations de transformation du lait qui

- traitent ou transforment le lait dans le but d'en faire un produit élaboré et apposent la marque de garantie sur leurs produits, ou le vendent comme produit semi-fini destiné à un produit SUISSE GARANTIE ;
- proposent sous emballage ou en vrac des produits SUISSE GARANTIE de fabrication propre ou achetés à un tiers.

Ne sont pas tenues certifier leurs produits les exploitations qui

- proposent des produits de fabrication propre sans utiliser la marque de garantie ;
- ne proposent pas, sous emballage ou en vrac, de produits SUISSE GARANTIE de fabrication propre sous la marque de garantie. Dans ce cas, c'est le fournisseur apposant la marque de garantie qui est responsable de la certification.

L'exploitation de transformation du lait se fait contrôler par un organisme de certification agréé.

5.4.2 Objet de la certification

La certification sert à attester que les exigences formulées dans le Règlement général, le Règlement sectoriel et le manuel de présentation graphique sont respectées. Les contrôles peuvent être au besoin étendus à l'échelon en amont.

5.4.3 Documents de certification

Une liste des pièces justificatives requises (modèles) est disponible à l'annexe 1 (schéma du flux des marchandises).

5.4.4 Durée de validité du certificat et du droit d'usage

Le certificat établi sur la base de l'audit de certification est attribué en règle générale pour une durée de trois ans. Pour les exploitations de transformation du lait fabriquant des produits AOP ou d'alpage, ou encore appliquant le concept « Sécurité alimentaire » de Fromarte, la certification SUISSE GARANTIE peut avoir lieu en même temps que la certification desdits produits^{1,2,3}. La durée de validité du certificat SUISSE GARANTIE est la même. La durée de validité du droit d'usage correspond à celle du certificat.

5.4.5 Contrôles

En règle générale, un contrôle a lieu chaque année. Pour les exploitations de transformation du lait fabriquant des produits AOP ou d'alpage, ou encore appliquant le concept « Sécurité alimentaire » de Fromarte, l'intervalle entre les contrôles peut être défini de manière à permettre une exécution coordonnée des contrôles^{1,2,3}. Si la certification

¹ Ordonnance du 11 juin 1999 sur le contrôle des AOC et des IGP, RS 910.124

² Ordonnance du 25 mai 2011 sur les désignations « montagne » et « alpage », RS 910.19

³ www.fromarte.ch

ne concerne que la crème de centrale, le contrôle peut avoir lieu dans le contexte de l'audit de certification.

5.4.6 Organismes de certification

AMS tient une liste des organismes de certification agréés. Elle est publiée sur le site www.suissegarantie.org, à la rubrique « Contrôles – Certification ».

5.5 Traçabilité

5.5.1 Entre le premier et le deuxième échelon de production

La traçabilité entre le premier et le deuxième échelon de production est garantie par des attestations et des relevés. La traçabilité doit être assurée sans faille par le biais des systèmes d'assurance de la qualité des entreprises de transformation.

5.5.2 Livraisons entre exploitations bénéficiant du droit d'usage

Lors de livraisons entre deux exploitations bénéficiant du droit d'usage, les produits sont munis soit de la marque de garantie, soit d'une mention écrite (SUISSE GARANTIE, SGA, SG ; cette liste est exhaustive). Lors du transport de marchandises en vrac (p. ex. camion-citerne), la déclaration sur les documents de livraison suffit.

6. Étiquetage des produits

Les règles d'étiquetage des produits se basent sur le Règlement général d'AMS (chiffres 6.3 à 6.5) ainsi que sur le manuel de présentation graphique.

7. Coûts et taxes sectoriels

7.1 Taxes d'AMS

La taxe pour l'usage de la marque de garantie s'élève à 50 francs (hors TVA) par droit d'usage (cf. Règlement général, chiffre 7).

7.2 Taxes sectorielles

La FPSL prend à sa charge les coûts administratifs sectoriels.

7.3 Frais de contrôle et de certification

Les frais de contrôle et de certification sont portés à la charge des exploitations de transformation du lait auditées.

Ratification et entrée en vigueur

Le présent Règlement sectoriel a été arrêté le 22 décembre 2016 par le comité « SUISSE GARANTIE pour le lait et les produits laitiers ».

Berne, le 23 décembre 2016

Kurt Nüesch

ppa Thomas Reinhard

Le présent Règlement sectoriel a été approuvé par la commission technique d'AMS le 13 décembre 2016 et entre en vigueur au 1^{er} janvier 2016. Il remplace la version du 26 juin 2015.

Berne, le 23 décembre 2016

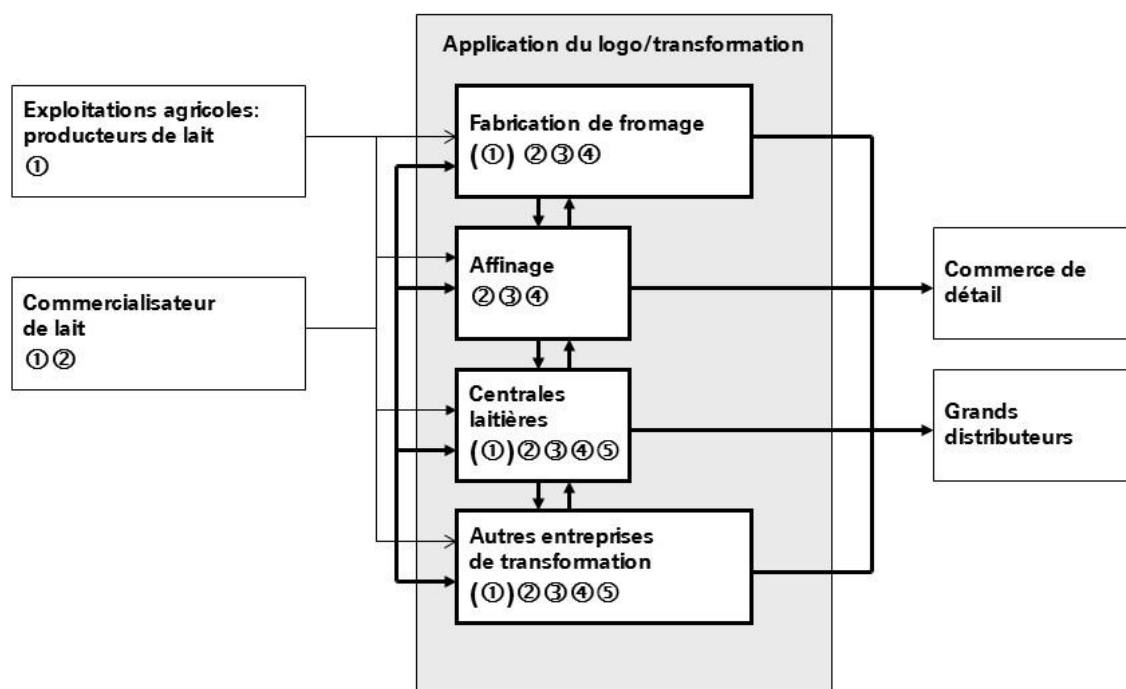
Urs Schneider

Roger Gut

Annexes

Annexe 1 : Schéma du flux des marchandises et pièces justificatives

Le graphique ci-après montre le flux des marchandises pour le lait et les produits laitiers ainsi que les numéros des documents attestant que les exigences imposées sont respectées.



Légendes :

- Lignes et encadrés en trait fin : produits/ matières premières non certifiés
- Lignes et encadrés en trait gras : produits certifiés

Attestations (numéros et titre du document) :

- ① Attestation du producteur de lait concernant le respect des exigences (si la preuve de conformité n'est pas apportée par la BD Lait)
- ② Attestation du commerce de lait concernant le respect des exigences (si la preuve de conformité n'est pas apportée par la BD Lait)
- ③ Résultats des analyses de produits et mesures prises
- ④ Certificat SUISSE GARANTIE
- ⑤ Confirmation SUISSE GARANTIE pour les produits semi-finis

Remarque : La pièce justificative ① n'est requise que lorsque le lait est acquis directement auprès du producteur et que la preuve de conformité ne peut pas être apportée par la BD Lait.

Annexe 1.1 : Attestation de conformité du producteur de lait

Pièce justificative n° 1 (modèle)

Modèle de formulaire destiné aux producteurs de lait

La présente déclaration sert de pièce justificative attestant que les exigences à l'échelon de la production de lait sont respectées. La pièce justificative n° 1 n'est pas nécessaire si la preuve de conformité est apportée par la BD Lait.

<p>Nom et adresse du producteur</p> <p>Nom :</p> <p>Prénom :</p> <p>Rue/n° :</p> <p>NPA/localité :</p> <p>Tél. :/.....</p> <p>Programme AQ reconnu pour la production animale :</p> <p><input type="checkbox"/> AQ Viande Suisse (USP)</p> <p><input type="checkbox"/> Bio (Bio Suisse)</p> <p><input type="checkbox"/> Bio (Confédération)</p> <p><input type="checkbox"/> IP-Suisse (IP-Suisse)</p> <p><input type="checkbox"/> Aucun *)</p>

***) Si le producteur ne participe à aucun programme AQ reconnu, il doit prouver qu'il satisfait aux exigences requises au moyen d'un rapport d'inspection d'un service accrédité.**

<p>Déclaration du producteur</p> <p>Par la présente, le signataire déclare :</p> <ul style="list-style-type: none"> • utiliser des fourrages exempts de plantes OGM et ne devant pas être déclarés OGM au sens des dispositions en vigueur concernant la déclaration ; • respecter en tout temps les exigences relatives à l'assurance de la qualité en production laitière ; • avoir fourni la preuve des prestations écologiques requises au sens du chapitre 3 de l'ordonnance sur les paiements directs et que celle-ci a été contrôlée par le service d'inspection compétent. <p>Le signataire autorise les organismes de certification agréés à consulter aux fins de vérification (contrôle) les données des services d'inspection et des autorités administratives concernant les contrôles effectués en vertu de l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière et de l'ordonnance sur les paiements directs, ou en vertu de l'ordonnance sur les contributions d'estivage.</p>
--

La présente déclaration signée reste valable jusqu'à sa révocation ou au maximum pendant cinq ans. Toute non-conformité aux engagements consentis (même si la faute n'en incombe pas au soussigné) doit immédiatement être annoncée à l'acheteur. Selon la gravité et la durée prévisible de la non-conformité, l'acheteur peut suspendre provisoirement ou durablement la prise en charge du lait. Le signataire est en outre tenu pour responsable d'éventuels dommages découlant du non-respect des engagements, qu'il soit délibéré ou résulte d'une négligence grave

Lieu/ date :/..... Signature :

Nous vous prions de retourner ce formulaire dûment rempli et signé au moyen de l'enveloppe-réponse ci-jointe d'ici le (date) à (adresse de l'acheteur de lait).

Annexe 1.2 : Attestation de conformité du commercialisateur de lait**Pièce justificative n° 2 (modèle)****Déclaration :**

Le signataire confirme que la pièce justificative ① a été obtenue de chaque producteur qui lui fournit du lait. Le signataire autorise quiconque en fait la demande à consulter ces documents.

Nom et adresse

Nom :

Prénom :

Entreprise :

Rue/n° :

NPA/localité :

Tél. :/.....

La présente déclaration signée reste valable jusqu'à sa révocation ou au maximum pendant cinq ans. En cas de non-conformité concernant la production de pièces justificatives valables prouvant sans faille que les exigences sont respectées, un bref délai supplémentaire est fixé pour l'acquisition des documents manquants et la mise à jour des documents expirés. Si la carence n'est pas corrigée dans le délai imparti, la prise en charge du lait peut être suspendue. Le signataire est en outre tenu pour responsable d'éventuels dommages découlant du non-respect des engagements, qu'il soit délibéré ou résulte d'une négligence grave, cela indépendamment du respect du délai supplémentaire.

Lieu/ date :/..... Signature :

Annexe 1.3 : Résultats du contrôle-produit et mesures mises en œuvre**Pièce justificative n° 3 (modèle)**

Le présent document doit être établi à chaque contrôle-produit :

Adresse du fabricant	
Entreprise :
Rue/n° :
NPA/localité :
Tél. :/.....

Adresse de l'organisme de contrôle	
Entreprise :
Rue/n° :
NPA/localité :
Tél. :/.....

Type de produit : Date du contrôle :

Résultats

Critère	Résultat	Contestation	Déduction

Mesures mises en œuvre :

.....

.....

Lieu/ date :/.....	Signature :
--------------------------	-------------------

Annexe 2 : Exigences supplémentaires et contrôles applicables au lait de consommation, à la crème de consommation, au beurre et aux produits laitiers frais

En plus des exigences de base du Règlement général et du Règlement sectoriel, le lait de consommation, la crème de consommation, le beurre et les produits laitiers frais produits sous la marque « SUISSE GARANTIE » doivent respecter les exigences ci-après :

2.1 Définition du lait de consommation

Par « lait de consommation » de marque SUISSE GARANTIE, il faut entendre du lait prêt à la consommation préalablement soumis à un traitement par la chaleur suffisant.

2.2 Exigences auxquelles doit satisfaire le lait de consommation

Les exigences ci-après doivent être respectées, mais ne sont pas considérées comme majeures :

Type de lait	Critère	Paramètre
Lait pasteurisé		
	Propriétés organoleptiques	<ul style="list-style-type: none"> Odeur : lait pur Goût : lait pur
Lait hautement pasteurisé		
	Propriétés organoleptiques	<ul style="list-style-type: none"> Odeur : odeur de lait pur ; très faible odeur de cuit tolérée Goût : goût de lait pur ; très léger goût de cuit toléré
Lait UHT		
	Propriétés organoleptiques	<ul style="list-style-type: none"> Odeur : odeur de lait pur ; faible odeur de cuit tolérée Goût : goût de lait pur ; léger goût de cuit toléré

2.3 Définition de la crème de consommation

Par « crème de consommation » de marque SUISSE GARANTIE, il faut entendre de la double-crème, de la crème entière, de la demi-crème et de la crème à café.

2.4 Exigences auxquelles doit satisfaire la crème de consommation

Les exigences ci-après doivent être respectées, mais ne sont pas considérées comme majeures :

Critère	pasteurisée	UHT
Exigences relatives à la microbiologie (hygiène)		
Germes aérobies mésophiles	max. 10 000 UFC/g	aucune
Additifs	BPF	BPF

2.5 Définition du beurre

Par « beurre de consommation » de marque SUISSE GARANTIE, il faut entendre du beurre au sens de la législation, fabriqué à partir de crème pasteurisée.

2.6 Exigences auxquelles doit satisfaire le beurre

Les exigences ci-après doivent être respectées, mais ne sont pas considérées comme majeures :

Critère	Paramètre
Exigences relatives à la microbiologie (hygiène)	
Germes aérobies mésophiles (beurre de crème acidulée : déterminer la teneur en germes étrangers)	max. 25 000 UFC/g
Escherichia coli	nn (non détectable)/g
Levures	max. 10 000 UFC/g
Additifs	aucuns

2.7 Définition des produits laitiers frais

La notion de « produits laitiers frais » englobe les groupes de produits ci-après à condition qu'ils satisfassent aux présentes exigences :

- yogourt aromatisé ou non, avec ou sans fruits ;
- laits acidulés spéciaux avec ou sans propriétés probiotiques ;
- laits acidulés thermisés après fabrication ;
- fromages frais, produits au sérum inclus ;
- produits laitiers non fermentés, généralement avec sucre ajouté (flans, crèmes, riz au lait, etc.)

2.8 Exigences auxquelles doivent satisfaire les produits laitiers frais

Les exigences ci-après doivent être respectées.

2.8.1 Ingrédients

Exigences	Niveau
Le fabricant est tenu de prouver au moyen de certificats des fournisseurs ou d'analyses propres que ces ingrédients n'ont pas été irradiés et qu'ils satisfont aux normes légales en matière de produits d'origine transgénique et de résidus d'aflatoxine, de fongicides et d'insecticides. Il doit être prouvé, documents à l'appui, que ces ingrédients sont périodiquement contrôlés par échantillonnage.	exigence majeure
Seuls peuvent être utilisés des ingrédients (fruits, arômes) irréprochables sur les plans organoleptique et hygiénique.	exigence mineure
Les additifs ajoutés aux préparations d'ingrédients (additifs transférés) sont considérés à l'égal des additifs ajoutés directement au produit final.	exigence mineure

2.8.2 Additifs

Exigence	Niveau
BPF selon liste d'application de l'Ordonnance sur les additifs (RS 817.022.31)	exigence mineure

2.8.3 Exigences en matière de propriétés microbiologiques et physiques et exigences concernant la teneur

Lorsqu'ils quittent l'entreprise de production, les produits finaux doivent satisfaire aux exigences ci-après, considérées comme mineures.

Exigences (critères de contrôle)	yogourt	lait acidulé	lait acidulé chauffé ultérieurement	séré	cottage cheese	autres produits
Bactéries lactiques autres que <i>Lb bulgaricus</i> et <i>Sc. thermophilus</i> UFC/ g	-	> 1 million.	-	-	-	
Levures UFC/ g	< 10 (1000)	< 10	< 10	< 10	< 10	
Oïdies, moisissures UFC/ g	0	0	0	0	0	
Germes étrangers aérobies mésophiles UFC/ g	< 100	< 100	-	< 1000	< 1000	
Germes aérobies mésophiles UFC/g	-	-	< 1000	-	-	

2.9. Contrôle

En principe, le fabricant est responsable de la qualité du produit et de son contrôle. Il doit analyser la qualité des produits portant la marque de garantie deux fois l'an au moins. Aucun contrôle n'est exigé pour les produits intermédiaires.

2.10. Mesures

Si un produit ne satisfait pas aux exigences, le fabricant doit immédiatement prendre les mesures propres à remédier à la situation. Si le défaut concerne un critère majeur, il doit être corrigé immédiatement. Les écarts concernant les critères mineurs doivent être corrigés, si possible immédiatement, mais au plus tard dans un délai de trois mois. Par ailleurs, le règlement des sanctions d'AMS est applicable.

Annexe 3 : Exigences supplémentaires et contrôles applicables au fromage et aux produits à base de fromage

3.1. Définition du fromage

Le fromage est un produit obtenu à partir du lait, qui a été séparé du petit-lait par l'action de la présure, d'autres agents coagulants ou procédés. Suivant le type de produit, il peut être soumis à un traitement ultérieur ou à un affinage (ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale).

3.2. Exigences auxquelles doit satisfaire le fromage

En plus des exigences de base du Règlement général et du Règlement sectoriel, le fromage et les produits à base de fromage fabriqués sous la marque « SUISSE GARANTIE » doivent satisfaire aux exigences ci-après :

Exigences	Niveau
La présure transgénique n'est pas autorisée.	exigence majeure
Il est interdit d'utiliser la nisine, le lysozyme et le nitrate (de sodium et de potassium) pour éviter les mauvaises fermentations.	exigence majeure
Seuls les colorants naturels sont autorisés pour la coloration de la pâte du fromage.	exigence majeure
À l'affinage et au préemballage, il est interdit d'utiliser la natamycine (additif pour le traitement de la surface du fromage).	exigence majeure

3.3. Définition des produits à base de fromage

Par produits à base de fromage, il faut entendre des produits composés (pour l'essentiel de l'extrait sec) de fromage et éventuellement d'autres ingrédients et additifs. Ils englobent, selon la définition qu'en donne l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, les groupes de produits suivants :

- préparations à base de fromage ;
- fondue prête à l'emploi, chips au fromage ;
- fromage fondu et fromage à tartiner ;
- préparations à base de fromage fondu.

3.4. Exigences auxquelles doivent satisfaire les produits à base de fromage

Exigences	Niveau
Le fromage transformé ainsi que le lait et les produits laitiers ajoutés doivent satisfaire aux exigences du Règlement sectoriel pour le groupe de produits « lait et produits laitiers ». L'utilisation de beurre fondu est également admise.	exigences mineure

3.5. Contrôle

C'est le fabricant qui est responsable du contrôle de la qualité. Il doit être en mesure de prouver que les produits satisfont aux exigences requises. Aucun contrôle n'est exigé pour les produits intermédiaires.

3.6. Mesures

Si un produit ne satisfait pas aux exigences, le fabricant doit immédiatement prendre les mesures propres à remédier à la situation. Si, lors du prochain contrôle, le service de certification constate des écarts concernant le même critère, le défaut doit être corrigé si possible immédiatement, mais au plus tard dans un délai de trois mois. Par ailleurs, le règlement des sanctions d'AMS est applicable.

Annexe 4 : Exigences supplémentaires et contrôles applicables aux produits laitiers déshydratés

1. Définition

Par produits laitiers déshydratés, il faut entendre les produits définis aux art. 62 à 65 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, à savoir :

- lait condensé ;
- poudre de lait ;
- produits laitiers en poudre ;
- protéines lactiques.

2. Exigences

En plus des exigences de base du Règlement général et du Règlement sectoriel, les produits laitiers déshydratés fabriqués sous la marque « SUISSE GARANTIE » doivent satisfaire aux exigences ci-après :

Exigences	Niveau
Le petit-lait provient de lignes de production de fromagerie n'utilisant pas de présure transgénique.	exigence majeure
Participation au programme de surveillance interne à la branche.	exigence majeure

3. Contrôle

C'est le fabricant qui est responsable de la qualité et du contrôle. Il est en possession de l'attestation, pour chaque fournisseur, selon laquelle le petit-lait provient de lignes de production de fromagerie n'utilisant pas de présure transgénique, ainsi que des rapports de contrôle relatifs au programme de surveillance interne. Aucun contrôle n'est exigé pour les produits intermédiaires.

4. Mesures

Si un produit ne satisfait pas aux exigences, le fabricant doit immédiatement prendre les mesures propres à remédier à la situation. Si, lors du prochain contrôle, le service de certification constate des écarts concernant le même critère, le défaut doit être corrigé si possible immédiatement, mais au plus tard dans un délai de trois mois. Par ailleurs, le règlement des sanctions d'AMS est applicable.