



# Check-list Suisse Garantie

## Lait et produits laitiers

|   |   |
|---|---|
| <b>Date :</b>   | <b>Organisme d'inspection/ de certification :</b>   |
| <b>Lieu :</b>   | <b>Auditeur</b> Nom :<br>Tél. :   |
| <b>Entreprise</b><br><br>N° d'identification :<br>Nom :<br><br>Rue :<br>NPA, localité :<br>Site internet :  | <b>Responsable Suisse Garantie :</b><br>Nom :<br>Courriel :<br><b>Autres collaborateurs interrogés, avec fonction :</b>   |
| <b>Type d'audit :</b> <input type="checkbox"/> Première certification <input type="checkbox"/> Surveillance <input type="checkbox"/> Re-certification   |   |
| <b>Activité au sein du champ d'application de Suisse Garantie :</b><br><input type="checkbox"/> Production laitière (certificat pas nécessaire)<br><input type="checkbox"/> Négoce du lait (certificat pas nécessaire)<br><input type="checkbox"/> <b>Transformation (certificat nécessaire)</b><br><input type="checkbox"/> Crème d'usine<br><input type="checkbox"/> Fabrication de fromage<br><input type="checkbox"/> Affinage<br><input type="checkbox"/> Laiterie<br><input type="checkbox"/> Autre entreprise de transformation<br><input type="checkbox"/> Exportation comme produit « sans OGM » (avec ou sans étiquetage)   | <b>Documents de référence actuels :</b><br><input type="checkbox"/> Règlement général AMS (RG)<br><input type="checkbox"/> Manuel de présentation graphique AMS (MP)<br><input type="checkbox"/> Règlement des sanctions AMS (RSA)<br><input type="checkbox"/> Règlement sectoriel lait et produits laitiers (RS)   |
| <b>Produits au sein du champ d'application de Suisse Garantie :</b><br><input type="checkbox"/> Production de lait<br><input type="checkbox"/> Lait de consommation<br><input type="checkbox"/> Crème de consommation<br><input type="checkbox"/> Beurre<br><input type="checkbox"/> Produits laitiers frais<br><input type="checkbox"/> Boissons lactées<br><input type="checkbox"/> Fromage<br><input type="checkbox"/> Produits à base de fromage<br><input type="checkbox"/> Crème d'usine<br><input type="checkbox"/> Produits laitiers déshydratés (lait condensé, poudre de lait, poudre de produits laitiers, protéine lactique)<br><input type="checkbox"/> Produits concentrés<br><br><input type="checkbox"/> la liste actuelle des produits SG est jointe, y compris les produits d'exportation « sans OGM » (avec ou sans étiquetage)<br><input type="checkbox"/> les confirmations SG actuelles pour les produits semi-finis sont jointes | <b>Autres qualités de produits et certifications :</b><br><input type="checkbox"/> Importations<br><input type="checkbox"/> Bio :<br><input type="checkbox"/> Marque régionale :<br><input type="checkbox"/> AOC :<br><input type="checkbox"/> Montagne/ alpage<br><input type="checkbox"/> ISO 9001/14001 :<br><input type="checkbox"/> BRC, IFS, ISO 22000, etc. :<br><input type="checkbox"/> Sécurité alimentaire Fromarte<br><input type="checkbox"/> Autres : ..... |

Légende : AMS = Agro-Marketing Suisse    RG = Règlement général    MP = Manuel de présentation graphique  
SG = Suisse Garantie    RS = Règlement sectoriel Lait    RSA = Règlement des sanctions  
maj. = exigence majeure    min. = exigence mineure    P = prescription  
R = recommandations et remarques non contraignantes  
I = infractions et mesures  
D = directives de l'entreprise

### A. Généralités

#### Données générales, règlement sectoriel, niveau d'information

| Objet du contrôle   | Preuve / infraction concrète | Respecté                      |                          | non applicable | P + n° (R, I, D) |
|---|------------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------|------------------|
|   |                              | oui                           | non                      |                |                  |
| L'entreprise possède les documents de références actuels (RG, MP, RS, RSA)  |                              | <input type="checkbox"/> min. | <input type="checkbox"/> |                |                  |
| Les responsables et les collaborateurs concernés sont bien informés / formés au sujet de Suisse Garantie (séparation de la marchandise, étiquetage) |                              | <input type="checkbox"/> min. | <input type="checkbox"/> |                |                  |

#### Affaires en suspens / obligations résultant de l'audit précédent

|   |  |                               |                          |                          |  |
|---|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| Pas d'affaires en suspens ou d'obligations résultant de l'audit précédent / les affaires en suspens ont été réglées dans les délais fixés |  | <input type="checkbox"/> maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
|---|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|

#### Moyens de communication

|   |  |                               |                          |                          |  |
|---|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| Les moyens de communication de l'entreprise sont conformes aux documents de référence susmentionnés concernant Suisse Garantie et ne contiennent ni déclarations fausses ni supercheries. |  | <input type="checkbox"/> maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
|---|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|

#### Réclamations concernant SUISSE GARANTIE

|  |  |                               |                          |  |  |
|--|--|-------------------------------|--------------------------|--|--|
| Il existe une procédure qui fonctionne pour la saisie et le traitement des réclamations. |  | <input type="checkbox"/> min. | <input type="checkbox"/> |  |  |
|--|--|-------------------------------|--------------------------|--|--|


#### Systèmes de gestion\*

\* Concerne uniquement les entreprises avec système d'AQ (p. ex. Fromarte) ou disposant d'une certification HACCP

|  |   |                               |                          |                          |  |
|--|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| Les exigences de Suisse Garantie sont intégrées au système de gestion.                   | Référencement comme exigence externe.                         | <input type="checkbox"/> min. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| Des audits internes des exigences formulées dans les documents Suisse Garantie existent. | Conclusions (fournisseurs, recettes, traçabilité, étiquetage) | <input type="checkbox"/> min. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |

### B. Exigences relatives à l'étiquetage des produits (RG & MP)

#### Étiquetage

| Art.         | Objet du contrôle  | Preuve / infraction concrète   | Respecté                      |                          | non applicable           | P + n° (R, I, D) |
|--------------|--|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|
|              |  |  | oui                           | non                      |                          |                  |
| RG 6.3<br>MP | Les informations suivantes figurent sur l'étiquette ou l'emballage : <ul style="list-style-type: none"> <li>nom ou n° d'identification de l'entreprise agréée</li> <li>nom de l'organisme de certification</li> <li>marque de garantie SG (logo)</li> </ul>  | non applicable si le logo est apposé par l'acheteur (négociant) ou si la marchandise est exportée comme produit « sans OGM ».  | <input type="checkbox"/> min. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |
| RG 6.4<br>MP | L'utilisation de la marque de garantie respecte les prescriptions du manuel de présentation graphique d'AMS.<br>(D'autres informations peuvent être ajoutées à la marque pour autant qu'elles ne modifient pas le logotype et que le corps de la police ne soit pas supérieur à celui utilisé pour le logotype.) |  <ul style="list-style-type: none"> <li>au moins 10mm</li> <li>écriture noire</li> <li>sur fond blanc, angles arrondis</li> <li>drapeau rouge ou noir</li> <li>Seulement sur arrière-fond blanc : cadre noir</li> </ul> | <input type="checkbox"/> min. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |
|              |  | Délai de transition: 01.01.2022  |                               |                          |                          |                  |

|             |  |   |                                  |                          |  |  |
|-------------|--|---|----------------------------------|--------------------------|--|--|
| RG<br>3.1.1 | Tous les achats et ventes de marchandise Suisse Garantie sont documentés et déclarés à l'aide de documents de livraison (bons de livraison, factures, etc.). | Les produits doivent arborer soit la marque de garantie soit une inscription (SUISSE GARANTIE, SGA, SG ; cette liste est exhaustive). Pour les transports de marchandise en vrac (camions-citernes), une déclaration sur documents de livraison suffit. | <input type="checkbox"/><br>min. | <input type="checkbox"/> |  |  |
|-------------|--|---|----------------------------------|--------------------------|--|--|

### C. Exigences relative à la production et à la transformation

#### Production laitière

Le lait des fournisseurs ne satisfaisant pas aux exigences majeures ci-dessous n'est plus pris en charge pour être transformé en produits SG. Les sanctions s'appliquant au non-respect d'une exigence majeure ou mineure sont définies dans les règlements des programmes AQ reconnus et selon les contrôles PER (RS chif. 5.1.5).

| Art.   | Objet du contrôle   | Preuve / infraction concrète   | Respecté                         |                          | non applicable           | P + n° (R, I, D) |
|--|---|--|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|
|  |   |  | oui                              | non                      |                          |                  |
| RG<br>3.1.1<br>3.1.2<br>RS<br>3.2.1                  | <b>Origine suisse</b><br>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), pour autant qu'il soit prouvé dans la documentation que la production dans ces régions répond aux exigences de la législation suisse et du RS. |  | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |
| RG<br>3.1.1<br>RS<br>3.2.1<br><br>RS<br>2.2<br>5.1.1 | <b>Exigences écologiques</b><br>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 : Ordonnance sur les paiements directs OPD (SR 910.13), titre 1, chap. 2, sections 2 et 3, et annexe 1.<br><br>Conformément au chif. 5.1.1, paragraphe 3, la preuve peut aussi être fournie directement.   | Le résultat des inspections est enregistré dans la banque de données Lait ( <a href="http://www.dblait.ch">www.dblait.ch</a> ) et les organes autorisés y ont accès. | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |
| RG<br>3.1.1<br>RS<br>3.2.1                           | <b>Pas de recours au génie génétique</b><br>Pas de recours à des fourrages à base de plantes génétiquement modifiées et devant être déclarés comme tels selon les prescriptions en vigueur en matière de 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.   |  | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |
| RG<br>3.1.1<br>RS<br>3.2.1                           | Pas de recours à des animaux génétiquement modifiés (pour autant que ceux-ci soient autorisés).   |  | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |

### Exigences s'appliquant à tous les types de transformation

| Art.   | Objet du contrôle   | Preuve / infraction concrète  | Respecté                         |                          | non applicable           | P + n° (R, I, D) |
|--|---|---|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|
|  |   |   | oui                              | non                      |                          |                  |
| RG<br>3.1.1<br>RS<br>3.3.1                     | <b>Transformation en Suisse</b><br>Les produits portant la marque Suisse Garantie doivent avoir été fabriqués en Suisse, y compris la Principauté du Liechtenstein et les autres enclaves douanières (Büdingen, Campione).  |   | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |
| RG<br>3.1.1<br>3.1.2<br>RS<br>3.3.1<br>(3.2.1) | <b>Provenance suisse:</b><br><b>Produits non composés</b><br>Ils doivent satisfaire à 100 % aux exigences figurant au point 3.1.1 du RG.  | Les pièces justificatives selon annexe 1 RS doivent être présentées impérativement selon le type de transformation.   | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |
| RG<br>3.1.1<br>3.1.2<br>RS<br>3.3.1<br>(3.2.1) | <b>Produits composés</b><br>Le principal ingrédient d'origine agricole doit satisfaire à 100 % aux exigences figurant au point 3.1.1 du RG.<br><br>Au moins 90 % des ingrédients d'origine agricole doivent satisfaire aux exigences de Suisse Garantie.<br>Si la denrée alimentaire est du lait ou un produit laitier, le lait et les matières premières qui en sont issues doivent provenir intégralement de Suisse.<br>Exceptions sur autorisation spéciale temporaire selon le règlement général d'AMS, chap. 3.1.2 | <input type="checkbox"/> SG-confirmation pour les produits semi-finis<br><br><input type="checkbox"/> Autorisation d'AMS disponible   | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |
| RS<br>5.2.2<br>A1                              | <b>Preuve des fournisseurs</b><br>Tous les fournisseurs d'ingrédients et de produits Suisse Garantie ont fourni les preuves requises (selon schéma du flux de marchandises).<br>Les contrats sont renouvelés tous les 5 ans au moins, selon annexe 1.1.   | BD-Lait, liste des fournisseurs, autres documents pour les ingrédients.<br><br><input type="checkbox"/> toutes les étapes de traitement en amont disposent d'une certification SG (produits d'exportation « sans OGM » compris) | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |
| RS<br>3.3.2<br>A2<br>bis 4                     | Les entreprises de transformation laitière gèrent un système de contrôle pour les divers examens décrits pour chacun des produits (conformément aux exigences du RS). Ce contrôle n'est pas obligatoire pour les produits intermédiaires.   | <input type="checkbox"/> Fabrication de produits intermédiaires pas directement étiquetés SG :  | <input type="checkbox"/><br>min. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |
| RG<br>3.1.21                                   | <b>Les recettes</b> ou les spécifications produit sont existantes.  | Nombre :  | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |
| RG<br>3.1.1<br>RS<br>3.3.1                     | <b>Pas de recours au génie génétique</b><br>Pas de recours à des ingrédients ou à des auxiliaires technologiques génétiquement modifiés.  |   | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |
| RG<br>3.1.1<br>RS<br>5.2.2                     | <b>Séparation des flux de marchandise</b><br>Au sein des entreprises de transformation laitière, les produits bruts, produits semi-finis et produits destinés à Suisse Garantie doivent être séparés physiquement des autres produits et signalés en conséquence.<br>Les étapes de production et de transformation en aval ont l'interdiction de recourir à des composants d'OGM soumises à la déclaration obligatoire.   |   | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |



# Check-list Suisse Garantie

## Lait et produits laitiers

|                                     |  |  |                                  |                          |  |  |
|-------------------------------------|--|--|----------------------------------|--------------------------|--|--|
| RS<br>5.2.2                         | Les produits laitiers Suisse Garantie sont <b>stockés</b> (identifiés) de manière à garantir la traçabilité.   |  | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> |  |  |
| RG<br>3.1.1<br>RS<br>3.3.1          | <b>Additifs selon BPF</b><br>L'usage d'additifs n'est admis que si la nécessité en est établie par les bonnes pratiques de fabrication (BPF).  |  | <input type="checkbox"/><br>min. | <input type="checkbox"/> |  |  |
| RG<br>3.1.1<br>RS<br>5.5.1<br>5.5.2 | <b>Traçabilité</b><br>La traçabilité entre le premier et le deuxième échelon de production est garantie par des attestations et des relevés.<br>La traçabilité doit être assurée par le biais des systèmes d'assurance de la qualité des entreprises de transformation.<br>Dans le cas de livraisons entre deux entreprises habilitées à utiliser la marque, les produits doivent arborer soit la marque de garantie, soit une inscription (SUISSE GARANTIE, SGA, SG ; cette liste est exhaustive). Pour les transports de marchandise en vrac (camions-citernes), une déclaration sur les documents de livraison suffit.<br>Si l'entreprise achète des matières premières et des produits intermédiaires ne répondant pas aux exigences SG, ceux-ci sont stockés et transformés séparément. |  | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> |  |  |
| RS<br>5.2.2 f                       | <b>Pièces justificatives</b><br>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.   |  | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> |  |  |
| RS<br>5.2.2<br>b                    | <b>Conservation</b><br>Tous les documents concernant la provenance du lait, de produits intermédiaires et d'ingrédients ainsi que les documents relatifs au contrôle des produits sont conservés au moins pendant un an après expiration de la durée de validité du certificat.  |  | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> |  |  |

### Exigences applicables au lait de consommation, à la crème de consommation, au beurre et aux produits laitiers frais

| Art.               | Objet du contrôle  | Preuve / infraction concrète | Respecté                         |                          | non applicable           | P + n° (R, I, D) |
|--------------------|--|------------------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|
|                    |  |                              | oui                              | non                      |                          |                  |
| <b>RS Annexe 2</b> |  |                              |                                  |                          |                          |                  |
| RS<br>A 2.1        | <b>Définition : Par « lait de consommation »</b> de marque Suisse Garantie, il faut entendre du lait prêt à la consommation préalablement soumis à un traitement par la chaleur suffisant. |                              |                                  |                          | <input type="checkbox"/> |                  |
| RS<br>A 2.2        | <b>Lait pasteurisé</b> , contrôle sensoriel<br>Odeur : pure odeur de lait<br>Goût : pur goût de lait   |                              | <input type="checkbox"/><br>min. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |
| RS<br>A 2.2        | <b>Lait hautement pasteurisé</b> , contrôle sensoriel<br>Odeur : pure odeur de lait; très faible odeur de cuit tolérée.<br>Goût : pur goût de lait; très léger goût de cuit toléré.        |                              | <input type="checkbox"/><br>min. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |
| RS<br>A 2.2        | <b>Lait UHT</b> , contrôle sensoriel<br>Odeur : pure odeur de lait; faible odeur de cuit tolérée.<br>Goût : pur goût de lait; léger goût de cuit toléré.                                   |                              | <input type="checkbox"/><br>min. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |



# Check-list Suisse Garantie

## Lait et produits laitiers

|             |  |                   |           |                                  |                          |
|-------------|--|-------------------|-----------|----------------------------------|--------------------------|
| RS<br>A 2.3 | <b>Définition : Par « crème de consommation »</b> 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.                         |                   |           | <input type="checkbox"/>         |                          |
| RS<br>A 2.4 | <b>Exigences relatives à la microbiologie (hygiène)</b>  |                   |           | <input type="checkbox"/><br>min. | <input type="checkbox"/> |
|             |  | crème past.       | crème UHT |                                  |                          |
|             | Germes aérobies mésophiles   | max. 10 000 UFC/g | aucun     |                                  |                          |
|             | Additifs   | BPF               | BPF       |                                  |                          |
| RS<br>A 2.5 | <b>Définition : Par beurre</b> de marque Suisse Garantie, il faut entendre du beurre au sens de la législation, fabriqué à partir de crème pasteurisée.  |                   |           | <input type="checkbox"/>         |                          |
| RS<br>A 2.6 | <b>Exigences relatives à la microbiologie (hygiène)</b>  |                   |           | <input type="checkbox"/><br>min. | <input type="checkbox"/> |
|             | Germes aérobies mésophiles (beurre de crème acidulée : déterminer la teneur en germes étrangers)    max. 25 000 UFC/g<br>Escherichia coli    nn/g<br>Levures    max. 10 000 UFC/g<br>Additifs    aucun |                   |           |                                  |                          |

| Art.   | Objet du contrôle   | Preuve / infraction concrète | Respecté   |                          | non applicable                                       | P + n° (R, I, D) |                |  |   |              |   |   |   |               |            |     |     |     |     |                            |   |   |   |   |   |   |      |      |   |        |        |                                  |   |   |       |   |   |  |                               |                          |  |  |
|--|---|------------------------------|--|--------------------------|--|------------------|----------------|--|---|--------------|---|---|---|---------------|------------|-----|-----|-----|-----|----------------------------|---|---|---|---|---|---|------|------|---|--------|--------|----------------------------------|---|---|-------|---|---|--|-------------------------------|--------------------------|--|--|
|  |   |                              | oui  | non                      |  |                  |                |  |   |              |   |   |   |               |            |     |     |     |     |                            |   |   |   |   |   |   |      |      |   |        |        |                                  |   |   |       |   |   |  |                               |                          |  |  |
| RS<br>A 2.7  | <p><b>Définition</b> : La notion de « <b>produits laitiers frais</b> » englobe les groupes de produits ci-après à condition qu'ils satisfassent aux présentes exigences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• yogourt aromatisé ou non, avec ou sans fruits ;</li> <li>• laits acidulés spéciaux avec ou sans propriétés probiotiques ;</li> <li>• produits au lait acidulé thermisés après fabrication ;</li> <li>• fromages frais, produits au séré inclus ;</li> <li>• produits laitiers non fermentés, généralement avec sucre ajouté (flans, crèmes, riz au lait, etc.)</li> </ul>  |                              |  |                          | <input type="checkbox"/>                             |                  |                |  |   |              |   |   |   |               |            |     |     |     |     |                            |   |   |   |   |   |   |      |      |   |        |        |                                  |   |   |       |   |   |  |                               |                          |  |  |
| RS<br>A 2.8.1  | 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 résidus de produits d'origine transgénique et d'aflatoxine, de fongicides et d'insecticides. Il doit être prouvé, documents à l'appui, que ces ingrédients sont périodiquement contrôlés par échantillonnage.   |                              | <input type="checkbox"/> maj.                        | <input type="checkbox"/> |  |                  |                |  |   |              |   |   |   |               |            |     |     |     |     |                            |   |   |   |   |   |   |      |      |   |        |        |                                  |   |   |       |   |   |  |                               |                          |  |  |
| RS<br>A 2.8.1  | Seuls peuvent être utilisés des ingrédients (fruits, arômes) irréprochables sur les plans organoleptique et hygiénique.   |                              | <input type="checkbox"/> min.                        | <input type="checkbox"/> |  |                  |                |  |   |              |   |   |   |               |            |     |     |     |     |                            |   |   |   |   |   |   |      |      |   |        |        |                                  |   |   |       |   |   |  |                               |                          |  |  |
| RS<br>A 2.8.1  | Les additifs ajoutés aux préparations d'ingrédients (additifs transférés) sont considérés à l'égal des additifs ajoutés directement au produit final.   |                              | <input type="checkbox"/> min.                        | <input type="checkbox"/> |  |                  |                |  |   |              |   |   |   |               |            |     |     |     |     |                            |   |   |   |   |   |   |      |      |   |        |        |                                  |   |   |       |   |   |  |                               |                          |  |  |
| RS<br>A 2.8.2  | BPF additifs<br>BPF selon liste d'application de l'Ordonnance sur les additifs (RS 817.022.31)  |                              | <input type="checkbox"/> min.                        | <input type="checkbox"/> |  |                  |                |  |   |              |   |   |   |               |            |     |     |     |     |                            |   |   |   |   |   |   |      |      |   |        |        |                                  |   |   |       |   |   |  |                               |                          |  |  |
| RS<br>A 2.8.3  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Exigences (critère vérifié)</th> <th>Yogourt</th> <th>Lait acidulé</th> <th>Produits au lait acidulé thermisés après fabrication</th> <th>Séré</th> <th>cottage cheese</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bactéries lactiques autres que Lb bulgaricus et Sc. thermophilus UFC/g</td> <td>-</td> <td>&gt; 1 million.</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Levures UFC/g</td> <td>&lt;10 (1000)</td> <td>&lt;10</td> <td>&lt;10</td> <td>&lt;10</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Oïdies, moisissures UFC/ g</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Germes étrangers aérobies mésophiles UFC/ g</td> <td>&lt;100</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>&lt; 1000</td> <td>&lt; 1000</td> </tr> <tr> <td>Germes aérobies mésophiles UFC/g</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>&lt;1000</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Les produits finaux doivent satisfaire aux exigences ci-dessus lorsqu'ils quittent l'entreprise de production.</p> <p><b>Pièces justificatives :</b></p> | Exigences (critère vérifié)  | Yogourt  | Lait acidulé             | Produits au lait acidulé thermisés après fabrication | Séré             | cottage cheese | Bactéries lactiques autres que Lb bulgaricus et Sc. thermophilus 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 | - | - |  | <input type="checkbox"/> min. | <input type="checkbox"/> |  |  |
| Exigences (critère vérifié)  | Yogourt   | Lait acidulé                 | Produits au lait acidulé thermisés après fabrication | Séré                     | cottage cheese                                       |                  |                |  |   |              |   |   |   |               |            |     |     |     |     |                            |   |   |   |   |   |   |      |      |   |        |        |                                  |   |   |       |   |   |  |                               |                          |  |  |
| Bactéries lactiques autres que Lb bulgaricus et Sc. thermophilus 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  | -                        | -  |                  |                |  |   |              |   |   |   |               |            |     |     |     |     |                            |   |   |   |   |   |   |      |      |   |        |        |                                  |   |   |       |   |   |  |                               |                          |  |  |
| RS<br>A 2.9  | Le fabricant doit <b>analyser la qualité</b> des produits portant la marque de garantie <b>deux fois l'an</b> au moins.   |                              | <input type="checkbox"/> min.                        | <input type="checkbox"/> |  |                  |                |  |   |              |   |   |   |               |            |     |     |     |     |                            |   |   |   |   |   |   |      |      |   |        |        |                                  |   |   |       |   |   |  |                               |                          |  |  |

### Exigences applicables au fromage et aux produits à base de fromage

| Art.               | Objet du contrôle  | Preuve / infraction concrète                              | Respecté                      |                          | non applicable           | P + n° (R, I, D) |
|--------------------|--|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|
|                    |  |   | oui                           | non                      |                          |                  |
| <b>RS Annexe 3</b> |  |   |                               |                          |                          |                  |
| RS A 3.1           | <b>Définition : Le fromage</b> 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).  |   |                               |                          | <input type="checkbox"/> |                  |
| RS A 3.2           | La présure transgénique n'est pas autorisée.   |   | <input type="checkbox"/> maj. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |
| RS A 3.2           | Il est interdit d'utiliser la nisine, le lysozyme et le nitrate (de sodium et de potassium) pour éviter les mauvaises fermentations.   |   | <input type="checkbox"/> maj. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |
| RS A 3.2           | Seuls les colorants naturels sont autorisés pour la coloration de la pâte du fromage.  |   | <input type="checkbox"/> maj. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |
| RS A 3.2           | À l'affinage et au préemballage, il est interdit d'utiliser la natamycine (additif pour le traitement de la surface du fromage).   |   | <input type="checkbox"/> maj. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |
| RS A 3.3           | <b>Définition : Par produits à base de fromage</b> , 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 :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• préparations à base de fromage ;</li> <li>• fondue prête à l'emploi, chips au fromage ;</li> <li>• fromage fondu et fromage à tartiner ;</li> <li>• préparations à base de fromage fondu.</li> </ul> |   |                               |                          | <input type="checkbox"/> |                  |
| RS A 3.4           | Le fromage destiné à être 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.  | S'applique aux préparations à base de fromage uniquement. | <input type="checkbox"/> min. | <input type="checkbox"/> |                          |                  |

### Exigences applicables aux produits laitiers déshydratés

| Art.               | Objet du contrôle  | Preuve / infraction concrète | Respecté                      |                          | non applicable           | P + n° (R, I, D) |
|--------------------|--|------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|
|                    |  |                              | oui                           | non                      |                          |                  |
| <b>RS Annexe 4</b> |  |                              |                               |                          |                          |                  |
| RS A 4.1           | <b>Définition : Par produits laitiers déshydratés</b> , il faut entendre les produits définis aux art. 62 à 65 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, à savoir :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• lait condensé ;</li> <li>• poudre de lait ;</li> <li>• produits laitiers en poudre ;</li> <li>• protéine lactique</li> </ul> |                              |                               |                          | <input type="checkbox"/> |                  |
| RS A 4.2           | Le petit-lait provient de lignes de production de fromagerie n'utilisant pas de présure transgénique.  |                              | <input type="checkbox"/> maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |
| RS A 4.2           | Participation au programme de surveillance interne à la branche. Les rapports du programme de surveillance sont disponibles.   |                              | <input type="checkbox"/> maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |





# Check-list Suisse Garantie

## Lait et produits laitiers

### D. Traçabilité qualitative au sein de l'entreprise

Si tous les ingrédients d'origine agricole utilisés par l'entreprise répondent aux exigences Suisse Garantie, ce contrôle n'est pas nécessaire.

Tous les ingrédients d'origine agricole utilisés par l'entreprise répondent aux exigences Suisse Garantie.

| Étape de production | Exemple(s) | Preuves / justificatifs | complet | lacunaire, inscriptions manquantes | P + n° (R, I, D) |
|---------------------|------------|-------------------------|---------|------------------------------------|------------------|
| Vente               |            |                         |         |                                    |                  |
|                     |            |                         |         |                                    |                  |
|                     |            |                         |         |                                    |                  |
| Réception / achats  |            |                         |         |                                    |                  |

| Art.                      | Objet du contrôle  | Preuve / infraction concrète | Respecté                      |                          | non applicable           | P + n° (R, I, D) |
|---------------------------|--|------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|
|                           |  |                              | oui                           | non                      |                          |                  |
| RS 5.5.2 3.3.1 & RG 3.1.1 | <b>Résultat de la traçabilité qualitative</b><br>Les produits Suisse Garantie son séparés physiquement des autres produits ou signalés en conséquence. |                              | <input type="checkbox"/> maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |

### E. Traçabilité quantitative (contrôle des flux de marchandises)

*Si tous les ingrédients d'origine agricole utilisés par l'entreprise répondent aux exigences Suisse Garantie, ce contrôle n'est pas nécessaire.*

Tous les ingrédients d'origine agricole utilisés par l'entreprise répondent aux exigences Suisse Garantie.

| Art.     | Objet du contrôle  | Preuve / infraction concrète | Respecté                         |                          | non applicable           | P + n° (R, I, D) |
|----------|--|------------------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|
|          |  |                              | oui                              | non                      |                          |                  |
| RS 5.2.2 | Si la traçabilité qualitative est donnée, est-il aussi possible d'effectuer un contrôle quantitatif des flux de marchandises ?   |                              | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |
| RS 5.2.2 | <input type="checkbox"/> Un contrôle qualitatif des flux de marchandises a été effectué et est concluant.<br>Ou :<br><input type="checkbox"/> Un contrôle qualitatif des flux de marchandise n'a <b>pas</b> été effectué (pourquoi ?). |                              | <input type="checkbox"/><br>maj. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                  |

Période de décompte :

| Produit (s) |  | Ingrédients d'origine agricole :   |
|-------------|--|--|
| 1.          | Détermination des achats d'ingrédients d'origine agricole  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Factures entrantes</li> </ul>   |
| 2.          | Détermination des quantités produites  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Journal de production, de fabrication</li> </ul>  |
| 3.          | Détermination des stocks de tous les produits portant la marque SG   | <ul style="list-style-type: none"> <li>État des stocks au début et à la fin de la période</li> </ul>                                 |
| 4.          | Détermination de la quantité vendue  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Selon factures sortantes</li> <li>Selon statistiques du CA réalisé pour le produit</li> </ul> |
| 5.          | Comparaison des acquisitions (1.), du volume de production (2.), des stocks (3.) et du volume des ventes (4.). | <ul style="list-style-type: none"> <li>Coefficient de transformation</li> <li>Interprétation</li> </ul>                              |

### Résultat

| Étape | Document / justificatif |  |
|-------|-------------------------|--|
| 1.    |                         |  |
| 2.    |                         |  |
| 3.    |                         |  |
| 4.    |                         |  |
| 5.    |                         |  |



# Check-list Suisse Garantie

## Lait et produits laitiers

### F. Conclusions

R : recommandations et remarques non contraignantes I : infractions et mesures

D : directives de l'entreprise : à respecter en tout temps !

| P | Mesures | maj. | min. | échéance |
|---|---------|------|------|----------|
|   |         |      |      |          |

- Les justificatifs permettant de vérifier qu'il a été remédié aux infractions signalées par un astérisque (\*) doivent être transmis à l'organisme de certification dans le délai imparti (maj. = avant la certification ; min = max. 12 mois).

### G. Proposition de l'auditeur à l'organisme de certification

- L'auditeur propose de procéder à la certification,
- car aucune infraction n'a été constatée ;
  - car seules des infractions à des exigences mineures ont été constatés.
- L'auditeur ne propose pas de procéder à la certification, car des infractions à des exigences majeures ont été constatées ; il faut d'abord y remédier et faire vérifier par l'organisme de certification que tout est conforme.

L'organisme de certification se réserve le droit d'imposer des prescriptions supplémentaires. Le certificat est délivré lorsqu'une certification concluante a eu lieu. L'entreprise auditée peut faire recours par écrit contre la présente proposition et la manière dont l'audit a été effectué, dans un délai de 10 jours, auprès de l'organisme de certification.

### H. Confirmation

Les soussignés confirment par leur signature que les résultats consignés dans la présente check-list sont corrects.

Lieu : ..... Date : .....

Signature de l'auditeur : ..... Entreprise : .....

Annexes :

*Pour usage interne uniquement, procédure selon directives de certification.*

Vérification par l'auditeur en chef :                      Date :                      Signature de l'auditeur en chef :

Remarques :

Validation pour certification du produit :                      Date :                      Signature de l'auditeur en chef / resp. de la certification :

Remarques :