

**Suisse Garantie**  
**Règlement sectoriel pour le groupe de produits**

**lait et produits laitiers**



Document n° 7.1f

Version n° 10 du 27 février 2020

Adopté par la commission technique d'AMS le 27 février 2020

Entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 2020

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Généralités.....</b>	<b>4</b>
1.1	But du Règlement sectoriel pour le lait et les produits laitier.....	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
<b>2</b>	<b>Terminologie.....</b>	<b>5</b>
2.1	Terminologie d'AMS.....	5
2.2	Définitions spécifiques.....	5
<b>3</b>	<b>Exigences .....</b>	<b>6</b>
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 .....	7
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
<b>4</b>	<b>Procédure d'inscription .....</b>	<b>8</b>
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
<b>5</b>	<b>Contrôle du respect des exigences .....</b>	<b>8</b>
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	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) .....	9
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
<b>6</b>	<b>Étiquetage des produits.....</b>	<b>11</b>

---

<b>7 Coûts et taxes sectoriels .....</b>	<b>11</b>
7.1 Taxes d'AMS.....	11
7.2 Taxes sectorielles .....	11
7.3 Frais de contrôle et de certification.....	11
<b>Ratification et entrée en vigueur .....</b>	<b>12</b>
<b>Annexes .....</b>	<b>13</b>
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 .....	15
Annexe 1.3 : Résultats du contrôle-produit et mesures mises en œuvre .....	16
Annexe 2 : Exigences supplémentaires et contrôles applicables au lait de consommation, à la crème de consommation, au beurre et aux produits laitiers frais .....	17
Annexe 3 : Exigences supplémentaires et contrôles applicables au fromage et aux produits à base de fromage .....	20
Annexe 4 : Exigences supplémentaires et contrôles applicables aux produits laitiers déshydratés et au lait concentré .....	21

# 1 Généralités

## 1.1 But du Règlement sectoriel pour le lait et les produits laitier

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  
Département « Projets et support »  
Weststrasse 10  
Case postale  
3000 Berne 6  
Tél. 031 35 95 111  
Fax 031 35 95 851  
E-mail [smp@swissmilk.ch](mailto:smp@swissmilk.ch)  
Site [www.swissmilk.ch](http://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 Garantie<sup>1)</sup> :

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

Documents de PSL<sup>2)</sup> :

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

<sup>1)</sup> Sur internet : [www.suissegarantie.ch](http://www.suissegarantie.ch)

<sup>2)</sup> Sur internet : [www.swissmilk.ch](http://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 PSL 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](http://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><b>Origine suisse</b> Le lait doit provenir d'exploitations de production laitière enregistrées en Suisse et dont le bétail est gardé en Suisse. Sont également comprises la Principauté du Liechtenstein, l'enclave douanière de Büsingen, la zone franche du Pays de Gex et de la Haute-Savoie (zone franche de Genève) ainsi que les surfaces d'exploitations agricoles suisses situées dans la zone frontière étrangère telle que définie à l'art. 43 de la loi sur les douanes du 18 mars 2005 (RS 631.0) et exploitées sans interruption par lesdites exploitations depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2014 au moins. 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><b>Transformation en Suisse</b> La transformation a lieu en Suisse. Sont également comprises la Principauté du Liechtenstein et l'enclave douanière de Büsingen.</p>	exigence majeure
<p><b>Exigences écologiques</b> 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 (RS 910.13), titre 1, chapitre 2, sections 2 et 3, et annexe 1 Conformément au chiffre 5.1.1, paragraphe 3, la preuve peut également être fournie directement.</p>	exigence majeure
<p><b>Pas de recours au génie génétique</b> 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.</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

Exigence	Niveau
La génétique d'animaux clonés et de leurs descendants de première et deuxième génération est interdite.	exigence majeure
Interdiction de livrer pendant trois mois le lait d'animaux nourris auparavant avec du fourrage contenant des OGM (p. ex. animaux importés).	exigence mineure
L'utilisation d'huile de palme et de graisse de palme comme aliment ou comme ingrédient pour les aliments composés est interdite. La seule exception à cette règle est l'utilisation de petites quantités destinées à l'enrobage des additifs pour les fourrages. Les sous-produits de l'industrie alimentaire contenant de l'huile de palme ou de la graisse de palme ne peuvent pas être utilisés dans les fourrages.	exigence mineure
L'utilisation de soja ou de tourteau de soja dont la production n'est pas durable est interdite, que ce soit comme aliment ou comme ingrédient pour les aliments composés. Le Réseau soja suisse définit les normes admises ( <a href="http://www.sojanetzwerk.ch/fr">www.sojanetzwerk.ch/fr</a> ).	exigence mineure

### 3.3 Exigences concernant la transformation

#### 3.3.1 Application des exigences d'AMS

Exigence	Niveau
<b>Transformation en Suisse</b> Les produits portant la marque Suisse Garantie doivent avoir été fabriqués en Suisse. Sont également comprises la Principauté du Liechtenstein et l'enclave douanière de Büsingen.	exigence majeure
Lait et ingrédients conformes aux exigences Suisse Garantie Les dispositions du Règlement général s'appliquent à la provenance du lait et des autres ingrédients d'origine agricole.	exigence majeure
<b>Pas de recours au génie génétique</b> Pas de recours à des composants génétiquement modifiés devant être déclarés.	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
<b>Système pour le contrôle des produits</b> 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.	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 sur [www.swissmilk.ch](http://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 mandaté pour l'inspection PER (contrôle des 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 autorisé (liste des organismes de certification autorisés sur [www.suissegarantie.ch](http://www.suissegarantie.ch)).

## 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 prestations écologiques requises (PER) est contrôlé et le cas échéant sanctionné dans le cadre des programmes de la Confédération.

PSL 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](http://www.swissmilk.ch).

Le producteur de lait fait contrôler par un organisme de certification mandaté 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 mandaté.

Les résultats des inspections sont consignés dans la Banque de données Lait<sup>\*)</sup> et peuvent être consultés par les services bénéficiant des droits d'accès y relatifs.

<sup>\*)</sup> [www.bdlait.ch](http://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 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). Les modèles présentent les contenus pour lesquels il doit également exister des justificatifs sous une autre forme, par exemple un contrat de vente ou des données électroniques.

## 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, de montagne 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<sup>1,2,3</sup>. 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. S'agissant des exploitations artisanales, les organismes de certification sont autorisés à prolonger, sous leur propre responsabilité, l'intervalle entre deux contrôles à deux ans maximum.

Pour les exploitations de transformation du lait fabriquant des produits AOP, de montagne 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. Si la certification ne concerne que la crème de centrale, le contrôle peut avoir lieu dans le contexte de l'audit de certification.

---

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

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

<sup>3</sup> [www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch)

#### **5.4.6 Organismes de certification**

AMS tient une liste des organismes de certification agréés. Elle est publiée sur le site [www.suis-segarantie.ch](http://www.suis-segarantie.ch).

### **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**

PSL 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

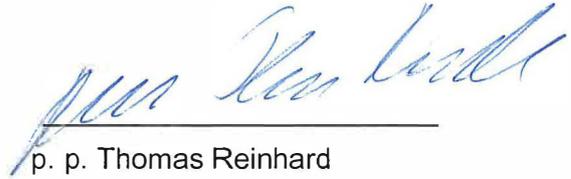
Le présent Règlement sectoriel a été adopté en février 2020 par le comité « Suisse Garantie pour le lait et les produits laitiers ».

Signatures:

Berne, le 17-04-2020



Stephan Hagenbuch  
Directeur de PSL

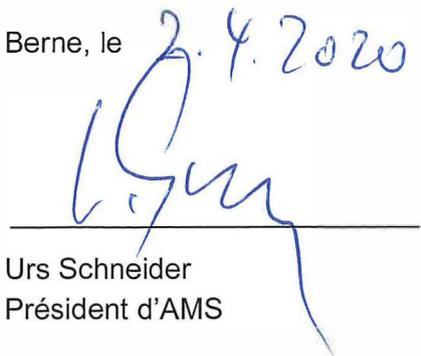


p. p. Thomas Reinhard  
Responsable de projet PSL

Le présent Règlement sectoriel a été approuvé par la commission technique d'AMS le 27 février 2020 et entre en vigueur au 1<sup>er</sup> mai 2020. Il remplace la version 9 du 22 septembre 2016.

Signatures:

Berne, le

2.4.2020  


Urs Schneider  
Président d'AMS

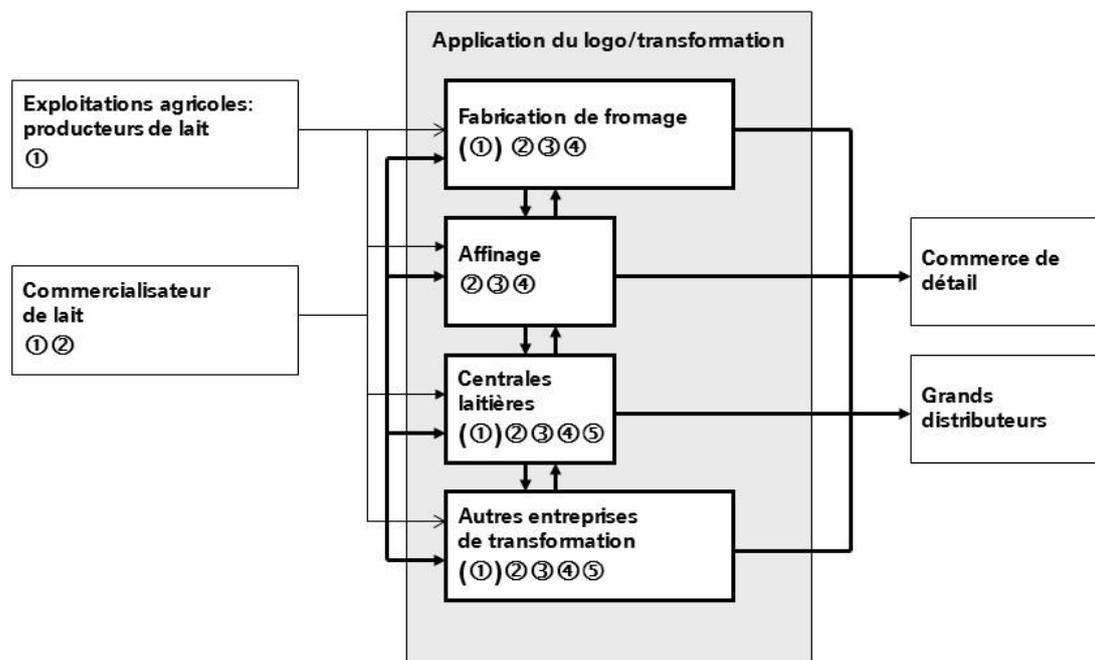


Denis Etienne  
Gérant d'AMS

## 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.

#### Nom et adresse du producteur

Nom : .....

Prénom : .....

Rue/n° : .....

NPA/localité : .....

Tél. : .....

Programme AQ reconnu pour la production animale :

AQ Viande Suisse (USP)

Bio (Bio Suisse)

Bio (Confédération)

IP-Suisse (IP-Suisse)

Aucun \*)

**\*) 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 mandaté.**

#### Déclaration du producteur

Par la présente, le signataire déclare :

- satisfaire aux exigences des prestations écologiques requises au sens du chap. 3 de l'ordonnance sur les paiements directs et atteste que le service d'inspection compétent a contrôlé que ce soit le cas ;
- ne pas utiliser de fourrages à base de plantes génétiquement modifiées devant être déclarés comme tels conformément aux dispositions en vigueur ;
- ne pas utiliser de génétique d'animaux clonés ou de leurs descendants de première et deuxième génération ;
- ne pas livrer pendant trois mois le lait provenant d'animaux ayant été nourris avec des OGM auparavant (p. ex. animaux importés) ;
- ne pas utiliser d'huile de palme ou de graisse de palme comme aliment ou comme ingrédient pour les aliments composés ;
- ne pas utiliser de soja et de tourteau de soja issu de production non durable, que ce soit comme aliment ou comme ingrédient pour les aliments composés.

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.

La présente déclaration signée reste valable au maximum pendant cinq ans ou jusqu'à sa révocation avant l'écoulement de ce délai. 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 ou que la preuve de conformité est apportée par la BD Lait. Le signataire autorise l'organisme de certification de l'acheteur de lait à consulter ces documents ou la banque de données.

**Nom et adresse**

Nom : .....

Prénom : .....

Entreprise : .....

Rue/n° : .....

NPA/localité : .....

Tél. : .....

La présente déclaration signée reste valable au maximum pendant cinq ans ou jusqu'à sa révocation avant l'écoulement de ce délai. 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 : .....

## Annexe 1.3 : Résultats du contrôle-produit et mesures mises en œuvre

### Pièce justificative n° 3 (modèle)

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

### 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
<b>Exigences relatives à la microbiologie (hygiène)</b>		
Germes aérobies mésophiles	max. 10 000 UFC/g	aucune
<b>Additifs</b>	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
<b>Exigences relatives à la microbiologie (hygiène)</b>	
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
<b>Additifs</b>	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 séré 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

Exigences	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 [ODAIAn ; RS 817.022.108]).

### 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
La présure issue du génie génétique n'est pas autorisée.	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 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.

### 3.5 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 et au lait concentré

### 4.1 Définition

Par produits laitiers déshydratés et concentrés, il faut entendre les produits définis aux art. 81 à 85 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn ; RS 817.022.108), à savoir :

- lait concentré ;
- lait en poudre ;
- produits laitiers en poudre ;
- protéines lactiques.

Le lait concentré comprend aussi les composants concentrés du lait tels que le petit-lait ou les perméats, pour autant qu'ils soient conformes à la loi sur les denrées alimentaires.

### 4.2 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
Participation au programme de monitoring interne à la branche.	exigence majeure

### 4.3 Contrôle

C'est le fabricant qui est responsable de la qualité des produits et du contrôle de celle-ci. Il est en possession des rapports de contrôle relatifs au programme de monitoring interne. Aucun contrôle n'est exigé pour les produits intermédiaires.

### 4.4 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 contrôle suivant, l'organisme 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.