



Manuel de contrôle¹ Gruyère AOP

Valable dès production du **1er novembre 2023**

Approuvé par l'IPG le : 26 septembre 2023

Approuvé par le Conseil des Gérants de l'OIC² le : 09 octobre 2023

Transmis au SAS et à l'OFAG le : 17 octobre 2023

¹ Selon article 8 de l'Ordonnance du DEFR du 11 juin 1999 sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124).

² Organisme Intercantonal de Certification Sàrl

Sommaire

1. CONTROLES ET CERTIFICATIONS.....	4
1.1 Généralités.....	4
1.1.1 Description.....	4
1.1.2 Définition d'une exploitation laitière selon l'Ordonnance sur la terminologie agricole.....	4
1.1.3 Déclaration d'engagement.....	6
1.1.4 Utilisation du logo OIC.....	6
1.2 Mandant.....	6
1.3 Contrôles.....	6
1.3.1 Réalisation des contrôles.....	6
1.3.2 Fréquence des contrôles.....	6
1.3.3 Modifications et changements.....	6
1.3.4 Sous-traitance des contrôles.....	7
1.3.5 Précisions et spécificités.....	7
1.4 Analyses chimiques.....	7
1.5 Taxations.....	7
1.6 Gestion de la traçabilité.....	8
1.7 Certifications.....	8
1.7.1 Délivrance de l'agrément.....	8
1.7.2 Délivrance de la certification.....	8
1.7.3 Edition du certificat.....	8
2. REGLEMENT DES SANCTIONS.....	9
2.1 Généralités.....	9
2.1.1 But.....	9
2.1.2 Transmission d'information aux autorités concernées.....	9
2.1.3 Description.....	9
2.2 Niveaux de sanctions.....	9
2.3 Sanctions, mesures et délais.....	10
2.4 Catalogue de sanctions.....	11
3. DOCUMENTATION.....	17

Abréviations

AOP	Appellation d'Origine Protégée
CL	Check-list de contrôle
D	Déclassement de la marchandise
Délai	Délai de remise en conformité
DEFR	Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche
IGP	Indication Géographique Protégée
IPG	Interprofession du Gruyère
ISO 17'020	Norme d'accréditation pour les organismes d'inspection
ISO 17'025	Norme d'accréditation pour les laboratoires
ISO 17'065	Norme d'accréditation pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services
L	Liste
LNC	Lettre de non-conformité
MC	Manuel de contrôle
M	Non-conformité Majeure
m	Non-conformité mineure
NC	Non-conformité
OFAG	Office Fédéral de l'Agriculture
OIC	Organisme Intercantonal de Certification
R	Refus/retrait de certificat ou d'agrément
RC	Remise en conformité
RS	Recueil Systématique
SAS	Service d'Accréditation Suisse

Définitions

Agrément : Autorisation de livraison d'un ingrédient / matière première en vue de transformation.

Cahier des charges : Document formalisant les obligations liées à un produit.

Déclassement : Interdiction d'utiliser la dénomination / retrait de certification, sur un lot donné.

Mandant : Groupement / Interprofession ou propriétaire de marque.

Entreprise : Affaire agricole, commerciale ou industrielle, dirigée par une personne morale ou physique privée en vue de produire des biens ou services pour le marché ; unité économique de production.

Producteur primaire : Entreprise produisant un ingrédient / matière première, généralement une exploitation agricole.

Transformateur : Entreprise produisant un produit semi-fabriqués ou un produit fini.

Récidive : On parle de récidive lorsque la même infraction a été constatée lors de deux contrôles consécutifs.

1. Contrôles et certifications

1.1 Généralités

1.1.1 Description

Ce manuel de contrôle régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les entreprises qui consacrent toute ou une partie de leur production au Gruyère AOP.

Ce manuel de contrôle est basé sur le/s cahier/s des charges suivant/s :

Gruyère, enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP), selon la décision du 6 juillet 2001 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 27 mai 2014, du 11 mars 2015 et du 14 décembre 2015.

En cas de non-respect des exigences (non-conformité), l'OIC applique les sanctions selon le présent manuel de contrôle.

La mise à jour du présent manuel de contrôle est de la responsabilité de l'OIC et respecte obligatoirement les exigences du cahier des charges. Si une modification des exigences a lieu, le manuel de contrôle peut être adapté.

Pour utiliser la dénomination Gruyère, toutes les entreprises doivent respecter les exigences et être contrôlées/certifiées par l'OIC.

1.1.2 Définition d'une exploitation laitière selon l'Ordonnance sur la terminologie agricole

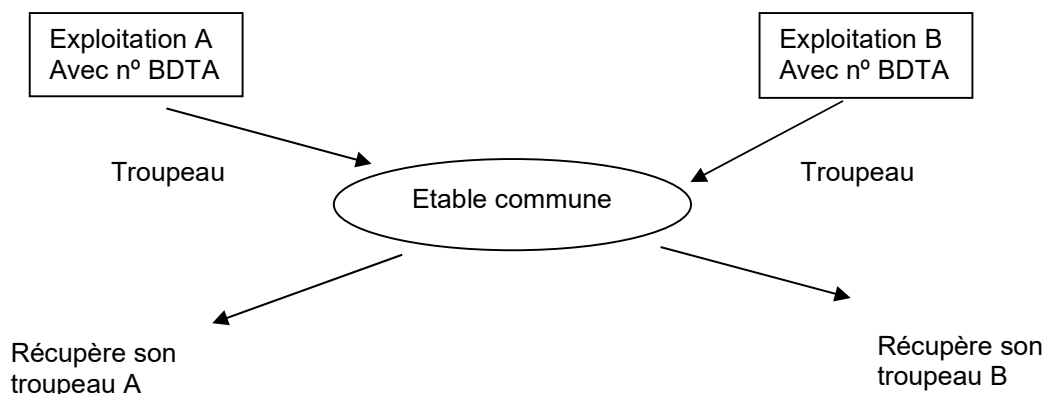
Une exploitation agricole :

- doit avoir un numéro d'exploitation
- peut avoir une ou plusieurs unités de production

Une communauté partielle d'exploitation :

- regroupe plusieurs exploitations (2, 3, 4 . . .), dont chaque exploitation reste indépendante et dispose donc de son propre troupeau, de son droit de produire (quantité contractuelle) et de sa comptabilité.

par exemple

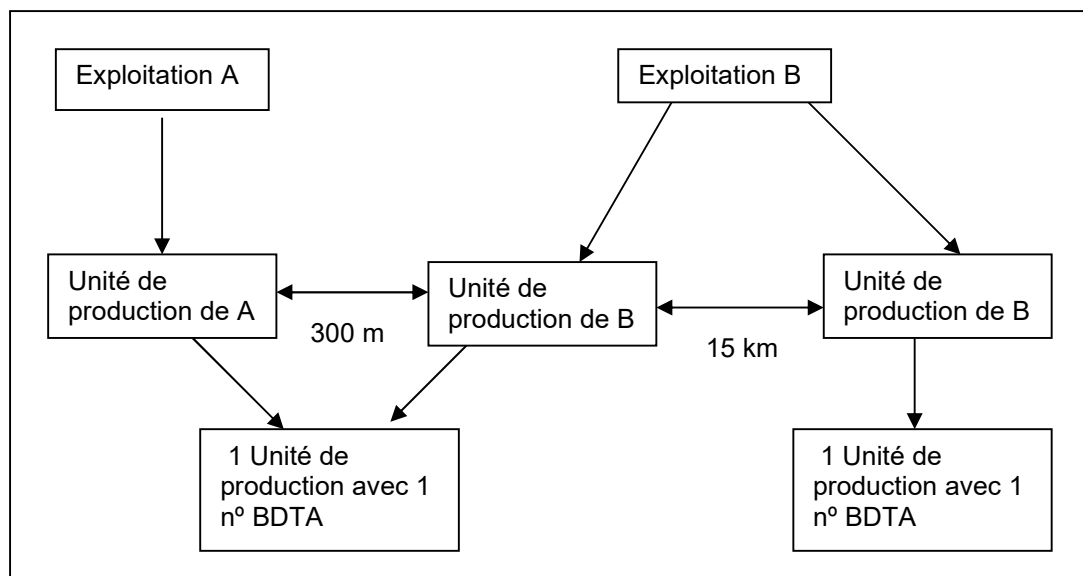


Pour les exploitations qui sont sous le régime d'une communauté partielle d'exploitation, les conditions identiques à une exploitation agricole unique doivent leur être appliquées.

Une communauté d'exploitation :

- regroupe deux ou plusieurs exploitations, mais avec un seul exploitant et un seul numéro d'exploitation. Le cheptel mort et vif appartient à la communauté.
- Dispose d'un seul droit de produire (quantité contractuelle), d'une seule comptabilité et d'au moins un numéro BDTA.
- peut disposer de plusieurs unités de production et de plusieurs numéros BDTA.

Communauté d'exploitation



Pour les exploitations qui sont sous le régime d'une communauté d'exploitation, les conditions identiques à une exploitation agricole unique doivent leur être appliquées.

Est également considérée comme exploitation au sens de l'article 7 du cahier des charges du Gruyère AOP, une exploitation d'estivage définie à l'article 9 de l'ordonnance sur la terminologie agricole. Le lait produit par une exploitation d'estivage conforme au cahier des charges du Gruyère AOP peut donc être utilisé pour la production de Gruyère AOP. Le lait produit sur une exploitation d'estivage mais répondant en plus aux articles 31 à 34 du cahier des charges du Gruyère AOP sert à la production du Gruyère d'alpage AOP

Contrat d'élevage :

- Collaboration entre deux exploitations, attestée par des dispositions contractuelles de droit privé.

Pour que le contrat d'élevage soit reconnu valide, il doit être signé entre deux exploitations agricoles distinctes. Dans ce cas, les exploitations seront considérées séparément.

Location de bâtiment :

- Lorsqu'une exploitation laitière loue un bâtiment pour agrandir son exploitation, ce bâtiment est considéré comme faisant partie de son exploitation. Le bétail qui y est tenu fait donc partie de l'exploitation.
- Lorsqu'une exploitation loue à un tiers une partie de ses bâtiments, cette exploitation en informe l'OIC et un contrôle particulier est effectué en cas de doute quant au respect des exigences en matière d'affouragement. Avant que l'auditeur ne se rende sur place, il est nécessaire d'avoir un contrat écrit pour le bâtiment et pour le bétail. En cas de stockage d'ensilage, les bâtiments loués doivent être séparés et éloignés des bâtiments destinés aux vaches laitières. L'accord du fromager et de la société de laiterie est exigé.

1.1.3 Déclaration d'engagement

Tout producteur s'engage à respecter les exigences du cahier des charges en signant la liste des producteurs de lait chez le fromager.

Tout transformateur s'engage à respecter les exigences du cahier des charges en signant un contrat avec l'OIC ou, conjointement avec l'acheteur de fromages, à signer un contrat avec l'IPG contre-signé par l'OIC.

1.1.4 Utilisation du logo OIC

Dans le cas où l'OIC est mentionné sur l'étiquette produit, la charte graphique de l'OIC fait foi et est respectée. L'OIC valide tous les bons à tirer.

1.2 Mandant

La gestion des activités liées aux entreprises est documentée dans la base de données interne de l'OIC. L'IPG peut obtenir certains accès. L'IPG avertit l'OIC de suite en cas de nouveautés ou modifications liées aux contrôles, aux agréments ou aux certifications.

L'OIC sous-traite à l'IPG les taxations, les analyses chimiques et la gestion des marques de traçabilité des produits. L'impartialité, la neutralité et l'indépendance lors des tâches sous-traitées par l'OIC sont vérifiées lors des audits mandant effectués par l'OIC.

1.3 Contrôles

1.3.1 Réalisation des contrôles

Un rapport de contrôle (checklist) est rempli par le contrôleur lors de chaque contrôle.

Si un transformateur dispose de plusieurs sites de production pour la fabrication de produits certifiés, chaque site est contrôlé et certifié indépendamment.

Lors de contrôle, sauf exception fondée, la totalité du site est contrôlée.

1.3.2 Fréquence des contrôles

Rôle	Fréquence minimale de contrôle	Documents
Exploitation de production laitière	1x / 5 ans	2-GRU-CL FOU Contrôle-F 2-GRU-CL FOU Contrôle-D
Fromagerie	1x / 2 ans	2-GRU-CL UTI Contrôle-F 2-GRU-CL UTI Contrôle-D
Exploitation d'estivage	1x / 2 ans	2-GRU-CL UTI ALP-F 2-GRU-CL UTI ALP-D
Ateliers d'affinage	1x / 2 ans	2-GRU-CL AFF Contrôle-F 2-GRU-CL AFF Contrôle-D

1.3.3 Modifications et changements

Lors de l'acquisition d'une nouvelle unité de production, l'entreprise concernée est soumise à un contrôle initial. Lors de reprise de commerce, de changement de gérant, d'exploitant ou de responsable de fabrication susceptible d'avoir une influence sur la conformité aux exigences, l'entreprise concernée est également soumise à un contrôle initial.

En cas de doute relatif au respect des exigences, chaque entreprise peut subir un contrôle sur site indépendamment de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle. En outre, l'OIC se réserve le droit de faire des contrôles inopinés.

1.3.4 Sous-traitance des contrôles

L'OIC peut sous-traiter les contrôles sur site à d'autres organismes de contrôle dans le but de combiner les différents contrôles auprès de l'entreprise concernée. Les contrôles sur site doivent être effectués par des organismes de contrôle accrédités à la norme ISO 17'020.

L'OIC peut également sous-traiter les contrôles sur site à des contrôleurs indépendants pour autant que ceux-ci respectent les exigences de l'OIC.

1.3.5 Précisions et spécificités

Producteurs de lait

L'article 8 lié à la ration fourragère fait l'objet d'un contrôle spécifique par l'OIC, sur la base du potentiel de production de l'exploitation ainsi que la consommation potentielle du bétail.

Les calculs effectués avec OIC-Fourrage se basant sur des normes, les résultats ne sont pas influencés par les aléas climatiques et sont stables dans le temps. Il n'est par conséquent plus nécessaire de calculer des moyennes à partir de résultats pluriannuels.

Fromageries

Lors de chaque début d'année laitière, la fromagerie doit actualiser et pouvoir donc présenter la liste des producteurs de lait.

Ces informations peuvent être vérifiées en tout temps par l'OIC auprès d'autres organismes (OFAG, TSM, ou autres). Si une fromagerie transforme du lait de producteurs de lait qui ne livrent pas régulièrement (livreurs occasionnels), elle doit également citer ces producteurs occasionnels sur la liste des producteurs de lait; ces producteurs doivent évidemment respecter les exigences du cahier des charges.

Lors de la fabrication de plusieurs fromages, le fromager doit être en mesure d'identifier clairement le lait destiné à la fabrication de Gruyère.

1.4 Analyses chimiques

Les analyses chimiques doivent être effectuées par des laboratoires accrédités à la norme ISO 17'025.

Les analyses suivantes sont réalisées :

Analyse	Fréquence	Exécution
Matière grasse	Chaque lot	IPG
Eau	Chaque lot	IPG
Sel	Chaque lot	IPG

1.5 Taxations

L'IPG vérifie les caractéristiques physiques et organoleptiques (taxation) pour chaque lot.

Un règlement de taxation est élaboré par le mandant et contrôlé par l'OIC. Ce règlement définit les conditions pour lesquelles un lot est accepté ou refusé.

Tout lot non taxé ou refusé lors de la taxation ne peut pas être commercialisé sous la dénomination *Gruyère*.

La gestion des taxations est vérifiée par l'OIC lors des audits de taxation.

1.6 Gestion de la traçabilité

La traçabilité doit être garantie par toutes les entreprises. Tout produit dont la traçabilité ne peut être garantie sera déclassé, c'est-à-dire non livré/vendu comme *Gruyère*.

Le mandant organise la gestion des marques de traçabilité. La gestion des marques de traçabilité est vérifiée par l'OIC lors des audits mandant.

1.7 Certifications

1.7.1 Délivrance de l'agrément

Pour l'obtention de l'agrément initial, tout producteur doit remplir toutes les exigences du cahier des charges et n'avoir aucune non-conformité majeure en suspens (les non-conformités mineures sont admises pour autant que les délais de remise en conformité soient respectés).

Pour l'obtention du renouvellement de l'agrément, un producteur ne doit avoir aucune sanction de retrait d'agrément.

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus/retrait d'agrément sera édictée par l'OIC.

1.7.2 Délivrance de la certification

Pour l'obtention de la certification initiale, tout transformateur doit remplir toutes les exigences du cahier des charges et n'avoir aucune non-conformité majeure en suspens (les non-conformités mineures sont admises pour autant que les délais de remise en conformité soient respectés).

Pour l'obtention du renouvellement de la certification, un transformateur ne doit avoir aucune sanction de retrait de certification.

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus/retrait de certification sera édictée par l'OIC.

1.7.3 Edition du certificat

Un certificat est délivré à chaque transformateur obtenant la certification. La durée de validité du certificat correspond à la fréquence de contrôle.

2. Règlement des sanctions

2.1 Généralités

2.1.1 But

Ce règlement a pour but d'offrir à toutes les entreprises un traitement équitable et égal.

Toutes les décisions en matière de certification faisant suite aux contrôles sont du ressort de l'OIC. Les entreprises sont tenues, en cas de recours sur une décision de l'OIC, d'apporter la preuve de la conformité de leur entreprise et de leur production.

2.1.2 Transmission d'information aux autorités concernées

Les non-conformités sont signalées aux autorités concernées, selon le niveau de sanctions (voir ci-après).

L'OIC répond aux demandes des autorités concernées. Si les autorités d'exécution du droit alimentaire informent l'OIC d'un manquement lié au respect du cahier des charges, l'OIC prend les mesures nécessaires conformément aux dispositions du présent manuel de contrôle.

2.1.3 Description

Dans le catalogue de sanctions, chaque sanction décrite correspond à un point de contrôle ou à un article du cahier des charges.

Toute non-conformité est enregistrée dans la base de données interne de l'OIC.

Le lot est défini au niveau de chaque filière dans sa pratique interne de traçabilité, niveau applicable en cas de déclassement.

Selon CdC Art.46, alinéa 2 « Un lot correspond à la fabrication mensuelle d'une fromagerie. » et pour le Gruyère d'alpage AOP selon CdC Art.36, alinéa 3 « Pour la fabrication d'alpage, la production totale est répartie sur deux lots. ».

Définition : Les lots pour le Gruyère d'alpage AOP :

- Lot 13 = Production du début de la saison (fabrication) jusqu'au 15 juillet
- Lot 14 = Production du 16 juillet jusqu'à la fin de la fabrication de la saison

Les exigences liées aux fromageries d'été (Annexe I du cahier des charges) ne sont pas incluses dans le catalogue des sanctions car il n'y a plus de fromageries d'été actuellement.

2.2 Niveaux de sanctions

Abr.	Niveau de sanction	Définition
m	Non-conformité mineure	L'intégrité du produit n'est pas directement compromise.
M	Non-conformité majeure simple	L'intégrité du produit est compromise.
M-D	Non-conformité majeure avec déclassement du lot concerné	L'intégrité du produit a été enfreinte ou ne peut pas être vérifiée.
M-R	Non-conformité majeure avec refus / retrait de certificat ou d'agrément	L'intégrité du produit a été enfreinte volontairement ou de manière répétée ou ne peut être vérifiée de façon durable.

En cas de récidive, le niveau de la sanction est renforcé, sauf lors de reprise de commerce, de changement de gérant, d'exploitant ou de responsable de fabrication.

Les sanctions sont prises par voie de décision.

L'OIC notifie toute non-conformité à l'entreprise concernée, en l'informant des sanctions qui en découlent et en l'avertissant des conséquences de non-conformités futures.

Toute lettre de non-conformité (LNC) est envoyée par recommandé à l'entreprise, avec copie au mandant. Pour les sanctions M, M-D et M-R, une copie est envoyée aux autorités compétentes.

Les cas de fraudes graves, les fausses déclarations, les situations d'agressions physiques ou verbales ainsi que le refus de contrôle (pas d'accès au site et/ou aux informations nécessaires) peuvent entraîner un refus/retrait d'agrément ou de certificat immédiat.

2.3 Sanctions, mesures et délais

Abr.	Mesures OIC	Mesures entreprise	Vérification RC	Certificat
m	Envoi d'une LNC avec délai RC max 1 an*	RC	Vérification de la RC au prochain contrôle	Certificat délivré
M	Envoi d'une LNC avec délai RC max 1 an*	RC avec envoi de la preuve de la RC à l'OIC	Vérification de la RC après le délai de RC*	Certificat délivré après la RC
M-D	Envoi d'une LNC avec déclassement du lot concerné + délai de RC immédiat	RC avec envoi de la preuve de la RC et confirmation du déclassement du lot concerné	Vérification de la RC après la réception de la preuve de RC*	Certificat délivré après la RC
M-R	Envoi d'une LNC avec refus / retrait de certificat + interdiction de vente	Interdiction de vente	-	Certificat refusé / retiré

* Les délais peuvent varier entre immédiat (0j) et le délai maximal, selon la nature de l'exigence.

Les délais sont fixés à compter de la date d'édition de la lettre de non-conformité.

Si la preuve de remise en conformité n'est pas disponible au délai fixé dans la lettre de non-conformité, la sanction M-R est appliquée.

2.4 Catalogue de sanctions

Section 1 – Dispositions générales

Art.	Exigences	Sanction	Resp
3	<p>L'aire géographique du Gruyère comprend les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura ainsi que les communes de l'arrondissement administratif du Jura bernois et les communes de Ferenbalm, Guggisberg, Mühleberg, Münchenwiler, Rüscheegg et Schwarzenburg du canton de Berne, à l'exception du territoire géographique de l'ancienne commune d'Albligen.</p> <p>L'aire géographique du Gruyère comprend les fromageries mentionnées ci-dessous, dont le rayon de collecte du lait est défini dans les cartes figurant à l'annexe II:</p> <p>Canton d'Argovie : Vorderwald;</p> <p>Canton de Berne : Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken, Trubschachen, Vorderfulligen, Werdtthof;</p> <p>Canton de Lucerne: Rain;</p> <p>Canton de Soleure: Selzach, Reckenkien;</p> <p>Canton de St. Gall: Gebertingen;</p> <p>Canton de Schwyz: Vorderberg, Steinen;</p> <p>Canton de Zoug: Alosen, Hinterberg.</p> <p>Les rayons de collecte selon l'alinéa 2 englobent toutes les exploitations qui livraient leur lait aux fromageries mentionnées le 30 avril 1999. Leur aire géographique (en annexe II) est délimitée par l'emplacement des exploitations les plus éloignées de la fromagerie.</p>	M-R	Tous

Section 2 Description du produit

Art.	Exigences	Sanction	Resp
4	<p>Age minimal du produit</p> <p>Le Gruyère doit être âgé au minimum de 5 mois à la sortie des caves d'affinage (pour un âge moyen par lot).</p>	M	Affineur
6.1a	<p>Caractéristiques chimiques</p> <p>Moyenne pondérée par semestre pour la matière grasse : 49 à 53 % dans l'extrait sec</p>	m	Fromagerie
6.1b	Moyenne pondérée par semestre pour la teneur en eau : 34,5 à 36,9 %	m	Alpage
6.1c	Moyenne pondérée pour la teneur en sel : 1,1 à 1,7 %.	m	Affineur

Section 3 – Description de la production et de la méthode d'obtention

A. Production

I Affouragement

Art.	Exigences	Sanction	Resp
7	<p>Interdiction d'ensilage</p> <p>Dans les exploitations dont le lait est destiné à la fabrication du Gruyère, la préparation (...) d'ensilages de toutes espèces sont interdites. Les prescriptions figurant à l'annexe I et à l'article 15 sont réservées.</p>	M 7j	Producteur de lait Alpage
<p><i>Art. 7 - Cette disposition est applicable toute l'année, même si le bétail laitier est absent (par exemple durant la période d'estivage pour une exploitation de plaine ou autres raisons). En raison de conditions météorologiques défavorables, la préparation de balles enrubbannées est exceptionnellement admise à condition que celles-ci soient évacuées de l'exploitation dans les 7 jours directement depuis le champ.</i></p>			
7	<p>Interdiction d'ensilage</p> <p>Dans les exploitations dont le lait est destiné à la fabrication du Gruyère, la (...) distribution d'ensilages de toutes espèces sont interdites. Les prescriptions figurant à l'annexe I et à l'article 15 sont réservées.</p> <p><i>Exception : Distribution d'ensilage de maïs au jeune bétail.</i></p>	M-R	
15	<p>Exception à l'interdiction d'affourager de l'ensilage</p> <p>Exceptionnellement, le jeune bétail peut être affouragé à l'aide d'ensilage de maïs, à condition que les sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage soient éloignés et séparés de ceux dévolus aux vaches laitières. L'interprofession, en collaboration avec l'acheteur de lait et la société de laiterie, autorise ces exceptions après avoir consulté l'organisme de certification.</p> <p><i>L'autorisation d'ensilage au jeune bétail n'est pas disponible ou n'est plus valide.</i></p>	M 60j	

Art.	Exigences	Sanction	Resp
8	Composition de la ration Le 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation.	M 1 an	Producteur de lait Alpage
<p>Si d'autres animaux que le bétail laitier sont présents sur l'exploitation, la déduction de la ration consommée par les autres animaux doit être explicite.</p> <p>Si des composants de la ration produits sur la surface de l'exploitation, sont mélangés à d'autres produits, ces autres produits doivent être d'origine Suisse. Pour la pulpe de betterave, celle-ci doit être attestée Suisse par les sucreries d'Aarberg ou de Frauenfeld.</p> <p>Seules les surfaces de l'exploitation situées à l'intérieur de la zone de production AOP sont prises en considération pour le calcul de l'autonomie.</p>			
9	Aliments autorisés pendant le régime vert Sont autorisés comme fourrages, à part l'herbe, durant la période d'affouragement en vert: a) Le seigle vert, l'avoine et le maïs vert. b) Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette et les autres fourrages annuels semblables. c) Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains, en quantités ne dépassant pas au total 10 kg par vache et par jour. d) Le maïs haché, les feuilles et collets de betteraves fraîches. L'affouragement de ces aliments doit intervenir dans les 24 heures suivant la coupe. L'utilisation des aliments cités aux lettres a et b est interdite après le 1er décembre.	m	Producteur de lait
10	Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert Sont autorisés comme aliments complémentaires, à part le foin, le regain et la paille: a) Le son de blé, les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées et non réhydratées, les balles de céréales, le duvet d'avoine. b) Les fourrages verts séchés artificiellement (herbe, maïs vert et céréales fauchées en vert) sous forme de fourrages secs hachés, de cubes ou de briquettes, de même que les résidus desséchés d'épis de maïs.	m	Producteur de lait
11.1	Fourrages de base pendant le régime sec ¹ Le foin et le regain qui constituent la ration de base doivent être sains, ne pas avoir subi une fermentation excessive et ne pas être moisis.	m	Producteur de lait
11.2	² Le conditionnement en balles rondes ou parallélépipédiques est autorisé seulement si celles-ci sont entreposées sur un fond sec, à l'abri de la pluie et des risques de condensation.	m	
11.3	³ En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre, de bonne qualité.	m	
11.4	⁴ A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base.	m	
12.1	Aliments complémentaires autorisés pendant le régime sec Peuvent être donnés comme fourrages complémentaires durant le régime sec: a) Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, en quantités ne dépassant pas au total 15 kg par vache et par jour. Ces racines doivent être propres et saines. b) Les pommes de terre nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains en quantité ne dépassant pas au total 10 kg par vache et par jour. Les pommes de terre doivent être données crues au bétail. Pour prévenir la germination des pommes de terre fourragères, on ne doit utiliser que des produits autorisés pour les pommes de terre de consommation en appliquant les mêmes doses. c) Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie séchées non réhydratées. d) Les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support).	m	Producteur de lait
12.2	Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour; elles peuvent être mélangées, sur une aire propre, à du fourrage sec haché. Les coupe-racines et les autres ustensiles utilisés doivent être tenus propres.	m	
13.1	Aliments concentrés Peuvent être donnés comme fourrages concentrés aux vaches laitières : a) Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de la meunerie de qualité irréprochable. b) L'herbe séchée artificiellement qui n'a pas été surchauffée, ainsi que les pommes de terre séchées. c) Les tourteaux de graines oléagineuses, les farines d'extraction et les féveroles; pour les résidus de l'extraction de l'huile de la graine de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache. d) Les mélanges préparés avec les aliments mentionnés sous lettres a, b et c du présent alinéa, ainsi que les aliments pour vaches laitières livrés par le commerce.	M	Producteur de lait Alpage

Art.	Exigences	Sanction	Resp
13.2	Il est interdit d'humecter les fourrages concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés, dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés immédiatement avant la distribution à des racines, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales.	M	
14.1	Aliments prohibés toute l'année L'affouragement (...) d'urée, de produits contenant de l'urée, de farine et de concentré protéique de provenance animale est prohibé.	M-R	Producteur de lait Alpage
14.2	Sont aussi considérés comme ensilages, au sens du présent cahier des charges, les pulpes et les feuilles de betteraves, le maïs haché, les feuilles de pois, les drêches de brasserie, les balles de fourrages enrubannées et les autres fourrages stockés dans des entrepôts de fortune durant plus d'une semaine.	M-R	
14.3	Sont assimilés à des ensilages le maïs en grains humides et les autres céréales humides traitées avec de l'acide propionique, ou avec d'autres additifs ou encore d'une autre manière.	M-R	

II Traitements médicamenteux vétérinaires

Art.	Exigences	Sanction	Resp
16	Interdiction d'utiliser des activateurs de croissance L'utilisation d'activateurs de croissance, d'hormones ou de produits de même type, est interdite, tels que la somatotropine.	M	Producteur de lait Alpage

III Lait

Art.	Exigences	Sanction	Resp
17	Rafraîchissement du lait Le rafraîchissement du lait à la ferme doit permettre de maintenir sa température entre 12 et 18° C.	M	Producteur de lait Alpage
18	Livraison Le lait doit parvenir deux fois par jour à la fromagerie, immédiatement après la traite, aux heures convenues entre le fromager et l'organisation des producteurs. La livraison du lait une fois par jour est exceptionnellement autorisée pour les sociétés qui: a) livraient une fois par jour avant le 22 janvier 1998; b) fabriquaient régulièrement du Gruyère de bonne qualité; c) produisent du lait de bonne qualité; d) ne transportent pas du lait pendant une durée supérieure à 1 ½ h, et e) stockent le lait à une température comprise entre 12 et 18° C. Ces sociétés ne peuvent en aucun cas collecter une fois par jour de nouveaux laits	M	Producteur de lait Fromagerie Alpage

Nouveaux laits : (suivant la prise de position de l'OFAG) Le lait de sociétés ou de producteurs individuels pris en charge après le 22.01.1998, indépendamment du fait qu'il ait été ou non transformé en Gruyère avant cette date.

19a	Lait destiné à la production de Gruyère Le lait destiné à la production de Gruyère est un lait de vache produit avec du fourrage de non-ensilage qui correspond aux critères suivants : sa composition n'a pas été modifiée à l'exception de l'ajustement en matière grasse ;	m	Fromagerie Alpage
19b	il n'a pas été chauffé au-delà de la température à laquelle il a été obtenu, ni soumis à un traitement dont l'effet est équivalent;	M-D	
19c	il n'est pas mélangé au lait d'autres espèces.	M-D	
20	Critères de qualité du lait lors de la livraison Les normes de qualité du lait à la livraison sont basées sur les analyses suivantes : réductase préincubée, acidité du lacto-fermentateur, dénombrement des propioniques et des butyriques.	m	Fromagerie Alpage

Réductase préincubée : au moins 1x/mois et exploitation laitière pour le lait conforme

Acidité du lacto-fermentateur : au moins 1x/mois et exploitation laitière pour le lait conforme,

Propioniques : au moins 1x/mois et exploitation laitière et au moins 1x/mois par cuve pour le lait conforme,

Butyriques : selon la méthode choisie

- avec la méthode MPN ou la méthode filtration selon Bourgeois : au moins 1x/mois et exploitation laitière et au moins 2x/mois par cuve pour le lait conforme

- avec méthode acide lactique : 1 x/semaine et exploitation (mélange de 2 à 4 traites consécutives) et au moins 2 x/mois

par cuve ou alors chaque cuve (2 tubes par cuves) pour le lait conforme

- avec la méthode MRCM : chaque cuve

En cas de non-conformité dans la cuve, une analyse pour chaque producteur est nécessaire.

B. Fabrication du Gruyère

Art.	Exigences	Sanction	Resp	
21.2a	Principes généraux Le lait doit provenir uniquement des producteurs attirés aux fromageries.	M-D	Fromagerie Alpage	
21.2b	Le rayon de ravitaillement de la fromagerie est de 20 kilomètres au maximum.	M-D		
21.3	Le lait de fromagerie ne doit avoir subi aucun traitement. Aucun appareil destiné à la bactofugation, l'ultrafiltration ou la microfiltration ne doit se trouver dans le local de fabrication.	M-D		
21.4	Le lait est soumis à l'action des levains d'exploitation et de présure. Les cultures sur lait représentent, le cas échéant, un complément aux cultures sur petit-lait. Les cultures autorisées sont les cultures CMB 202, 203, 280, 291 et 292 de la station fédérale de recherche FAM, ainsi que toutes les nouvelles cultures approuvées par l'Interprofession qui sont issues de l'aire géographique du Gruyère.	M-D		
<i>Nouvelles cultures approuvées par l'Interprofession : AOP-G1, AOP-G2 et AOP-G3 (utilisation exclusive pour le Gruyère AOP). Minimum 50% de petit-lait mûri</i>				
21.5	La réincorporation de la crème de petit-lait est interdite.	M-D		
21.6	L'adjonction d'additifs est interdite.	M-D		
22.2a	Equipements La capacité des équipements doit être adaptée au volume de lait à travailler. La cuve de fabrication ne peut notamment être utilisée qu'une seule fois par 24 heures pour la fabrication de Gruyère	M-D	Fromagerie Alpage	
22.2b	La production de Gruyère doit être la première fabrication de la journée de travail.	M-D		
22.3	Tout nouveau procédé et équipement utilisés pour la fabrication et l'affinage doivent faire l'objet d'essais conduits au plan scientifique, technique et pratique et démontrant qu'il ne porte pas atteinte à la typicité du produit.	M		
<i>Tout nouveau procédé ou nouvel équipement est validé par l'Interprofession et documenté.</i>				
22.4/5/6	Le lait doit être transformé dans des cuves ouvertes en cuivre d'une capacité maximale utile de 6'600 litres. L'utilisation de cuves fermées et/ou de cuves d'une capacité supérieure à 6'600 litres est exceptionnellement autorisée aux conditions cumulatives suivantes : a) leur utilisation est antérieure au 22 janvier 1998. b) le Gruyère produit est de bonne qualité. Cette exception devient caduque lors du remplacement des installations.	M-R		
<i>Une tolérance maximale de 8 cm au-dessous du niveau de remplissage à 6'600 litres en état stationnaire du contenu est acceptée. Dans chaque cuve maximum 6'600 litres de lait peuvent être transformés en Gruyère AOP par fabrication.</i>				
23.1	Préparation et maturation du lait Le travail en chaudière se déroule dans un délai maximum de 18 heures après la traite la plus ancienne. Un report au jour suivant d'une quantité de lait équivalent à une demi-meule au maximum est possible.	M-D	Fromagerie Alpage	
<i>Le début du travail en chaudière coïncide avec le début de la fabrication qui est défini de la manière suivante : Le moment à partir duquel on ajoute la présure nécessaire au lait chauffé.</i>				
23.2	Conditionnement du lait de la première traite : le lait de la première traite est stocké dans des chaudières en cuivre ou des cuves à une température située entre 12 et 18° C jusqu'à la réception de la deuxième traite. Il est possible d'ensemencer le lait de la première traite avec des bactéries lactiques pour favoriser le début de la maturation.	m		
23.3	Préparation du lait de chaudière : le lait de la deuxième traite est mélangé au lait de la première traite. Une partie du lait de la deuxième traite est écrémé, pour standardiser le taux de matière grasse du lait de chaudière, afin de répondre aux normes données du Gruyère. L'écémage naturel ou mécanique est autorisé. La centrifugation est autorisée seulement avec du lait frais.	m		
<i>En cas de livraison dans deux fromageries, la totalité de la traite du soir doit être livrée dans une fromagerie et la totalité de la traite du matin dans l'autre fromagerie. Le lait de chaudière de chaque fromagerie doit être composé de min. 35% et de max. 65% du lait réceptionné le matin ou le soir. Ce calcul s'effectue sur l'ensemble du lait transformé en fromage dans la fromagerie, selon l'art. 18 du cahier des charges.</i>				
24	Emprésurage et travail en chaudière L'addition de présure s'effectue à une température d'environ 31° C; la coagulation dure entre 30 et 50 minutes. Le choix de ces deux paramètres dépend des équipements et de la consistance recherchée du caillé. Les traitements en chaudière (décaillage - brassage - chauffage) sont laissés à l'initiative des fabricants et doivent permettre l'obtention d'une pâte souple et onctueuse, de matière sèche suffisante. Pour obtenir un degré correct d'essuyage du caillé et un effet sélectif sur la flore microbienne, le chauffage doit atteindre une température située entre 54 et 59° C. Le délactosage est interdit.	M-D	Fromagerie	
<i>Est considéré comme délactosage, le retrait du petit lait et l'ajout d'eau ou l'ajout d'eau uniquement après le décaillage.</i>				

Art.	Exigences	Sanction	Resp
25.2	Moulage, pressage L'apposition sur chaque meule de la date de fabrication avec des chiffres en caséine et de la marque d'identification selon l'article 47 est obligatoire (voir ci-dessous).	M-D	Fromagerie Alpage
47	L'Interprofession du Gruyère définit une marque d'identification qui doit être apposée sur chaque meule. Cette marque est vendue par l'Interprofession, sous le contrôle de l'Organisme de certification, au même prix identique à chaque fabricant de Gruyère. Elle est numérotée et contient au moins le numéro de la fromagerie ou celui de l'alpage. Le prix de la marque d'identification est équitable. Il couvre les frais de production de la marque, de sa distribution et de son contrôle et tient compte de la promotion de base et de la défense de l'AOP Gruyère.		
25.3	Le pressage, d'une durée minimum de 16 h, s'effectue à une pression progressive et suffisante pour assurer une bonne cohésion des grains et un égouttage homogène.	M	
26	Salage Le salage débute sitôt après le démoulage, soit par un salage à sec, soit par une immersion des meules dans une saumure ayant plus de 20°Beaumé et une température située entre 12 et 20° C.	m	Fromagerie Alpage

C. Maturation et affinage

Art.	Exigences	Sanction	Resp
27.1	Caves de maturation et d'affinage Les fromages après salage sont entreposés dans des caves ayant une température se situant entre 12 et 18° C et une humidité relative d'environ 92 %. L'ambiance des caves d'affinage de Gruyère est caractérisée par une présence perceptible d'ammoniac.	m	Fromagerie Alpage
27.2	Les fromages reposent sur des tablards d'épicéa «picea abies» bruts non rabotés.	M-D	Affinage
27.3	Le renouvellement de l'air doit être possible.	M	
28.1	Soins en cave et formation de la morge En début de maturation, durant 8 à 12 jours, les meules salées superficiellement sont frottées et retournées quotidiennement.	m	Fromagerie
28.2	Pour provoquer la formation de la morge, les meules sont frottées avec de l'eau salée.	m	Alpage
28.4a	Les tablards en épicéa doivent être lavés et séchés régulièrement. L'excès d'humidité en surface doit être combattu (emploi d'une toile sèche - changement des tablards).	m	Affinage
28.4b	L'usage d'agents antimicrobiens et de colorants de surface est interdit.	M-D	
29	Affinage Le Gruyère doit être âgé de cinq mois au minimum à la sortie des caves d'affinage, lesquelles doivent être situées en Suisse. Il doit avoir été affiné trois mois au moins dans l'aire de production définie à l'article 3.	M	Fromagerie Alpage Affinage
<i>En cas de préencavage d'un lot entier ou par partie de lot, la production journalière la plus jeune doit avoir 3 mois lors de la sortie de la zone.</i>			

Section 4 – Conditions spécifiques à l'obtention, l'étiquetage et au contrôle du Gruyère d'Alpage

Art.	Exigences	Sanction	Resp
32.1	Exigences concernant l'alpage La production du lait et la fabrication du Gruyère d'Alpage doivent se dérouler exclusivement lorsque les herbages permanents de l'alpage sont suffisants pour constituer le fourrage de base du bétail.	M	Alpage
32.2a1	La production du lait et la fabrication du Gruyère d'Alpage doivent se dérouler exclusivement sur le site d'un alpage.	M-R	
32.2a2	La surface pâturable par unité de gros bétail-fourrage grossier (UGBFG) doit être d'au moins 50 ares..	m	
32.2a3	Le nombre de porcs ne doit pas être supérieur à une fois et demi celui des vaches.	m	
32.2b	Il est interdit d'utiliser des engrais minéraux azotés, des boues d'épuration liquides ou d'autres engrais liquides ne provenant pas de l'exploitation.	m	
32.2c	L'utilisation d'herbicides n'est autorisée que pour le traitement plante par plante.	m	
32.2d	Le bétail doit être estivé sous garde ou sur des pâturages clôturés.	m	
34	Affouragement Les fourrages de base se composent exclusivement des herbages permanents de l'alpage et constituent l'essentiel de l'alimentation du bétail.	M	Alpage
35.1	Fabrication du Gruyère d'Alpage Le lait doit provenir de l'alpage où il est transformé en Gruyère ou d'un alpage voisin. Le transport du lait par chemin carrossable est possible, dans le cadre d'un bassin naturel cohérent, et dans un rayon maximal de dix kilomètres.	M-D	Alpage

35.3	La fabrication est quotidienne. Une seconde fabrication quotidienne est exceptionnellement tolérée pendant une partie de la saison d'alpage si la production laitière, conforme au site, dépasse les capacités des installations. Cette exception devient caduque lors du remplacement des installations.	M	
35.4	Le procédé d'écémage doit être exclusivement naturel.	M-D	
35.5	Seuls les levains d'exploitation (petit-lait) peuvent être utilisés. Pour le surplus, l'article 21, alinéa 4, est applicable.	M	
35.6	Le chauffage du caillé doit atteindre une température comprise entre 53° C et 57° C au maximum.	M-D	
35.7	L'utilisation de toiles est obligatoire.	M-D	
<i>L'utilisation des toiles devant recouvrir la surface totale de la meule doit être effectuée directement lors du premier pressage.</i>			
35.8	Le saumurage s'effectue sur le site de fabrication.	M-D	
36.2	Traçabilité, étiquetage La mention Gruyère d'Alpage est obligatoire. Le style d'écriture et la présentation du terme Gruyère doit se conformer aux prescriptions d'étiquetage de l'article 48. Toute mention susceptible de créer la confusion chez le consommateur est interdite (telle que fromage d'alpage, de l'Alpe, du chalet, etc.). Les indications de provenance régionale et le nom de l'alpage sont autorisés d'office.	M-D	Alpage
36.3	Pour la fabrication d'alpage, la production totale est répartie sur deux lots.	M	

Section 5 – Test du produit final

Art.	Exigences	Sanction	Resp
40.3a	Le Gruyère de qualité IB: est identifié spécialement. Il ne peut être vendu à la coupe ou en pré-emballé. Il est utilisé dans les mélanges fondues ou sous forme râpée.	M-D	Fromagerie Alpage Affinage
<i>Par « identifié spécialement », il faut comprendre un marquage selon les dispositions suivantes : une ou deux rainures horizontalement au talon ou marquage à l'encre rouge avec la lettre B (hauteur min. 8cm largeur min. 3 cm) à 4 endroits de la meule répartis uniformément.</i>			
40.3b	Le fromage de qualité II: est marqué au fer, à trois endroits. Il ne peut pas porter le nom Gruyère, il est acheminé vers une autre utilisation telle que la fonte.	M-D	
40.3c	Le fromage de qualité III: est acheminé directement vers une utilisation spéciale (affouragement des porcs par exemple). Il ne peut en aucun cas être utilisé dans l'alimentation humaine.	M-D	

Section 6 – Etiquetage et contrôle

Art.	Exigences	Sanction	Resp
48.1	Etiquetage Le Gruyère est commercialisé en meule avec une étiquette répondant aux exigences de l'annexe III, appliquée sur l'une de ses faces. La seconde face peut être recouverte de la même étiquette ou peut être laissée libre de tout support. Aucune spécification n'est donnée concernant l'utilisation du pourtour de la meule de Gruyère qui est laissée à la libre appréciation des partenaires de la filière.	M	Fromagerie Alpage Affinage
<i>Annexe III, 3 L'étiquette utilisée sur les meules de fromage doit comprendre sur au moins la moitié de sa surface la dénomination Gruyère. Le caractère utilisé pour la dénomination Gruyère doit être au moins deux fois plus grand que celui des autres indications figurant sur l'étiquette. Ces autres indications peuvent porter exclusivement sur la provenance du fromage, sur l'entreprise qui le commercialise en Suisse et à partir de la Suisse et/ou sur des spécifications concernant son affinage</i>			
48.2	Le support à utiliser pour le préemballage figure également en annexe III du présent cahier des charges	M	
<i>Annexe III, 5 Le caractère utilisé pour la dénomination Gruyère doit être au moins deux fois plus grand que celui des autres indications figurant sur l'étiquette. Ces autres indications peuvent porter exclusivement sur la provenance du fromage, sur l'entreprise qui le commercialise en Suisse et à partir de la Suisse et/ou sur des spécifications concernant son affinage</i>			
48.3	Le fromage fondu, les préparations au fromage fondu, le fromage fondu à tartiner et la fondue prête à l'emploi peuvent porter, en combinaison avec la dénomination spécifique, le nom Gruyère aux conditions suivantes : a) Le fromage fondu, les préparations au fromage fondu et le fromage fondu à tartiner peuvent porter le nom Gruyère avec la dénomination spécifique si le mélange utilisé pour la fonte contient uniquement du Gruyère. b) Dans la fondue prête à l'emploi, le mélange de fromage doit être composé pour moitié au moins de Gruyère. c) Le nom Gruyère doit figurer dans des caractères de couleur identique et qui ne sont pas plus grands que la dénomination spécifique. d) L'étiquetage commun de l'annexe III ne peut pas être utilisé.	M	

3. Documentation

Documents de référence	Titre du document
Cahier des charges	
Manuel de contrôle	2-GRU-MC Manuel de contrôle
Checklists de contrôle	Titre du document
Checklist de contrôle – Production de lait	2-GRU-CL FOU Contrôle-F 2-GRU-CL FOU Contrôle-D
Checklist de contrôle – Fromagerie	2-GRU-CL UTI Contrôle-F 2-GRU-CL UTI Contrôle-D
Checklist de contrôle – Exploitation d'estivage	2-GRU-CL UTI ALP-F 2-GRU-CL UTI ALP-D
Checklist de contrôle- Affinage	2-GRU-CL AFF Contrôle-F 2-GRU-CL AFF Contrôle-D
Checklists de contrôle spécifique	Titre du document
Checklist de contrôle – Aire géographique	2-GRU-CL Aire géographique
Checklist de contrôle – Ensilage	2-GRU-CL Ensilage-F 2-GRU-CL Ensilage-D
Checklist de contrôle – Ration fourragère	2-GRU-CL Ration fourragère-F 2-GRU-CL Ration fourragère-D
Checklist de contrôle – Volume des cuves	2-GRU-CL Contrôle de cuve F 2-GRU-CL Contrôle de cuve D
Procédures de gestion	Titre du document
Gestion du responsable de dossier, du suppléant et des contrôleurs	1-PER-P Gestion du personnel
Gestion du mandant	1-MAN-P Gestion des mandants
Gestion des contrôles	1-INS-P Gestion des inspections
Gestion des certifications	1-CER-P Gestion des certifications
Gestion des documents	1-DOC-P Gestion documentaire
Gestion de l'amélioration continue	1-AME-P Gestion de l'amélioration continue
Documents spécifiques	Titre du document
Directives de contrôle – Production de lait	2-GRU-L FOU Directives de contrôle-F 2-GRU-L FOU Directives de contrôle-D
Directives de contrôle - Fromagerie	2-GRU-L UTI Directives de contrôle-F 2-GRU-L UTI Directives de contrôle-D