MAP

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE ET INTERNATIONALE

- 5 DEC. 2003

SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION ET DE L'ORGANISATION DES FILIERES
Bureau des Signes de Qualité et de l'Agriculture Biologique

REFERENTIEL FROMAGE A RACLETTE (OU RACLETTE) LABEL ROUGE

n°d'homologation LA/04/03

Caractéristiques certifiées communicantes

Lait issu de fermes sélectionnées respectant les bonnes pratiques d'élevage
Affinage traditionnel de 10 semaines minimum sur planches d'épicéa
Produits identifiés et suivis tout au long de la filière

Groupement demandeur	Organisme Certificateur
PAQ Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité 9 avenue George V – 75008 PARIS Tél. : 01.53.23.04.10 Fax : 01.49.52.01.22 E-mail : paq@paq-groupement.com	**CERTIPAQ** Centre de Certification des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité Agréé sous le n° LA 06 Accrédité sous le n°7-10/97 44, rue La Quintinie – 75015 PARIS Tél : 01.45.30.92.92 Fax : 01.45.30.93.00 E-mail : certipaq@certipaq.com
Le Président du Conseil d'Administration	Le Président du Comité de Certification p.o. DOCUMENT VALABLE LE 29 SEP. 2003 PAR CERTIPAQ

La reproduction, même partielle de ce document est interdite sans l'accord express du PAQ

SOMMAIRE

1. DÉFINITION DU PRODUIT 3

1.1. PRODUIT LABELLISÉ 3
1.2. PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES 3

2. SCHEMA DE VIE DE LA RACLETTE LABEL ROUGE 6

2.1. CHRONOLOGIE SYNTHÉTIQUE DES OPÉRATIONS DE PRODUCTION DU LAIT ET DE FABRICATION DE LA RACLETTE LABEL ROUGE 6
2.2. SCHÉMA DE VIE DE LA RACLETTE LABEL ROUGE 7

3. DESCRIPTION DES MESURES MISES EN PLACE 11

3.1. PRODUCTION DU LAIT 11
3.2. COLLECTE DU LAIT 12
3.3. RÉCEPTION ET TRAITEMENT DU LAIT 13
3.3.1. Réception du lait 13
3.3.2. Traitement du lait 14
3.4. FABRICATION DE LA RACLETTE LABEL ROUGE. 15
3.4.1. Travail en cuve. 15
3.4.2. Moulage et pressage 15
3.4.3. Salage 16
3.4.4. Affinage 16
3.5. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT / ÉTIQUETAGE 18
3.6. STOCKAGE DES PRODUITS FINIS 21
3.7. EXPÉDITION DES PRODUITS FINIS 21
3.8. COMMERCIALISATION DES PRODUITS FINIS. 22

4. TRAÇABILITÉ 23

5. ETIQUETAGE 27

6. TEXTES DE REFERENCE 28

6.1. TEXTES DE L'UNION EUROPÉENNE 28
6.2. TEXTES FRANÇAIS 28

7. DEFINITIONS ET ABRÉVIATIONS 30

ANNEXE N° 1 : Socle minimum Amont Produits laitiers Label Rouge
ANNEXE N° 2 : Protocole de validation de la DLUO

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

1. DEFINITION DU PRODUIT

1.1. Produit labellisé.

Fromage à raclette (ou raclette), pâte pressée non cuite, à caillé divisé :

- élaboré à partir de lait collecté toutes les quatre traites maximum, pasteurisé et emprésuré avec de la présure (caillette de veau),
- affiné 10 semaines minimum,
- conditionné :
  - entier ou préemballé sous forme de portions (pointes ou morceaux de bloc) pour la vente à la coupe ou
  - préemballé sous forme de portions (pointes ou morceaux de bloc) ou de tranchettes pour le libre service.
  - pour les découpes, sous atmosphère modifiée ou sous vide avec une DLUO de 50 jours maximum et en frais emballé (film perméable) avec une DLC de 18 jours maximum après conditionnement.

1.2. Principales caractéristiques.

Les raclettes Label Rouge se distinguent des raclettes courantes définies par le décret n°88-1206 du 30 décembre 1988 par les principales caractéristiques explicites exposées dans les tableaux des pages suivantes.

Etape		Caractéristiques courantes		Caractéristiques explicites, spécifiques à la raclette Label Rouge
Production du lait	I1	Température stockage du lait ≤ 6°C	E1	Respect de bonnes pratiques d'élevage
	I4	Absence d'inhibiteur	E2	Existence d'un système d'assurance qualité amont
Collecte du lait	I2	Germes à 30°C < 100 000 / ml Cellules somatiques < 400 000 / ml	E3	Collecte toutes les quatre traites (ou les 48 h) maximum
	I3	Nettoyage quotidien des citernes	E4	Absence de transbordement du lait
Réception et préparation du lait	I5	Ateliers de réception, traitement et transformation du lait conformes à l'arrêté du 30.12.93	E6	14°D ≤ Acidité ≤ 17°D ou 6,6 ≤ pH ≤ 6,8
	I6	Température du lait à réception ≤ +10°C	E7	Traitements physiques autorisés : • Centrifugation • Microfiltration • Mélange • Ultrafiltration
	I7	Pasteurisation à +72°C pendant 30 s ou barème équivalent	E5	Délai de 18 h maximum entre la collecte du 1er producteur et pasteurisation du lait
			E8	Spores butyriques ≤ 500 / 1 / tank (moyenne glissante sur 10 analyses)

Etape		Caractéristiques courantes		Caractéristiques explicites, spécifiques à la raclette Label Rouge
Réception et préparation du lait		——	E9	Interdiction d'utilisation d'additifs et d'auxiliaires technologiques à l'exclusion de la présure, des ferments lactiques et d'affinage, du chlorure de calcium et du CO_2
			E10	Maturation des laits pendant 6 à 24 heures après pasteurisation entre +7°C et +12°C
Travail en cuve	I8	Réchauffage du lait entre +28°C et +35°C	E11	Présure
Moulage, pressage et salage		——	E12	Identification de chaque meule par un n° individuel
			E13	Pressage pendant 45 min à 2 h
			E14	Mise en saumure à pH entre 5,1 à 5,6
			E15	Salage pendant 36 h maxi. à +10°C ≤ T ≤ +15°C
			E16	Interdiction de congélation et de stockage en froid négatif des fromages «en blanc» (non affinés) ou affinés
Affinage		——	E17	Affinage en caves à : • +7°C ≤ Température ≤ +14°C • 82% ≤ Hygrométrie ≤ 98%
			E18	Affinage traditionnel : • sur planches d'épicéa • interdiction de mise sous film
			E19	Fréquence des soins obligatoires et optionnels des raclettes lors de l'affinage
			E20	Affinage de 10 semaines minimum
			E21	Croûte sans colorant, ni conservateur
			E22	Conformité des meules de raclette Label Rouge
Découpe, conditionnement et stockage	I9	Caractéristiques physiques, organoleptiques conformes à la réglementation • Pâte : texture, aspect • Croûte : aspect • Meule ou bloc parallélépipédique : dimensions et poids définis	E23	Caractéristiques physico-chimiques spécifiques : • ES ≥ 54% (réglementation 53%) • G/S ≥ 48% (réglementation 45%) • 1,6% ≤ Taux sel ≤ 2,4%
	I10	Caractéristiques bactériologiques conformes à l'arrêté du 30.03.94	E24	Etiquetage validé par la CNLC
	I11	Température de stockage : +4°C à +8°C	E25	• DLC ≤ 18 jours • DLUO ≤ 50 jours (selon produit et type de conditionnement)
Expédition des raclettes affinées	I12	Température de transport : +4°C à +8°C		——
Commercialisation des raclettes affinées	I13	Température de stockage : +4°C à +8°C		——

Les caractéristiques qui seront mentionnées sur les étiquetages de la raclette Label Rouge sont les suivantes :

C1 : Lait issu de fermes sélectionnées respectant les bonnes pratiques d'élevage

La sélection des exploitations agricoles porte sur deux points :
- l'aptitude à respecter le socle minimum pour l'amont des produits laitiers Label Rouge. Ce socle, qui figure en annexe, comprend les points de la Charte de Bonnes Pratiques d'Elevage auxquels s'ajoutent des exigences supplémentaires propres.
- l'engagement des producteurs de lait dans une démarche d'assurance qualité sur la production laitière (de type Agriconfiance ou équivalent), qui est imposée pour garantir la maîtrise de la qualité de la production de lait jusqu'à la fabrication de la raclette.

↳ E1 : Respect des bonnes pratiques d'élevage
↳ E2 : Existence d'un système d'assurance qualité amont

C2 : Affinage traditionnel de 10 semaines minimum sur planches d'épicéa

↳ E16 : Interdiction de congélation et de stockage en froid négatif des fromages « en blanc » (non affinés) ou affinés
↳ E17 : Conditions d'affinage en cave : températures, hygrométrie
↳ E18 : Affinage traditionnel : affinage sur planche d'épicéa et interdiction de mise sous film
↳ E19 : Fréquence des soins obligatoires et optionnels des raclettes lors de l'affinage
↳ E20 : Affinage de 10 semaines minimum
↳ E21 : Croûte sans colorant ni conservateur

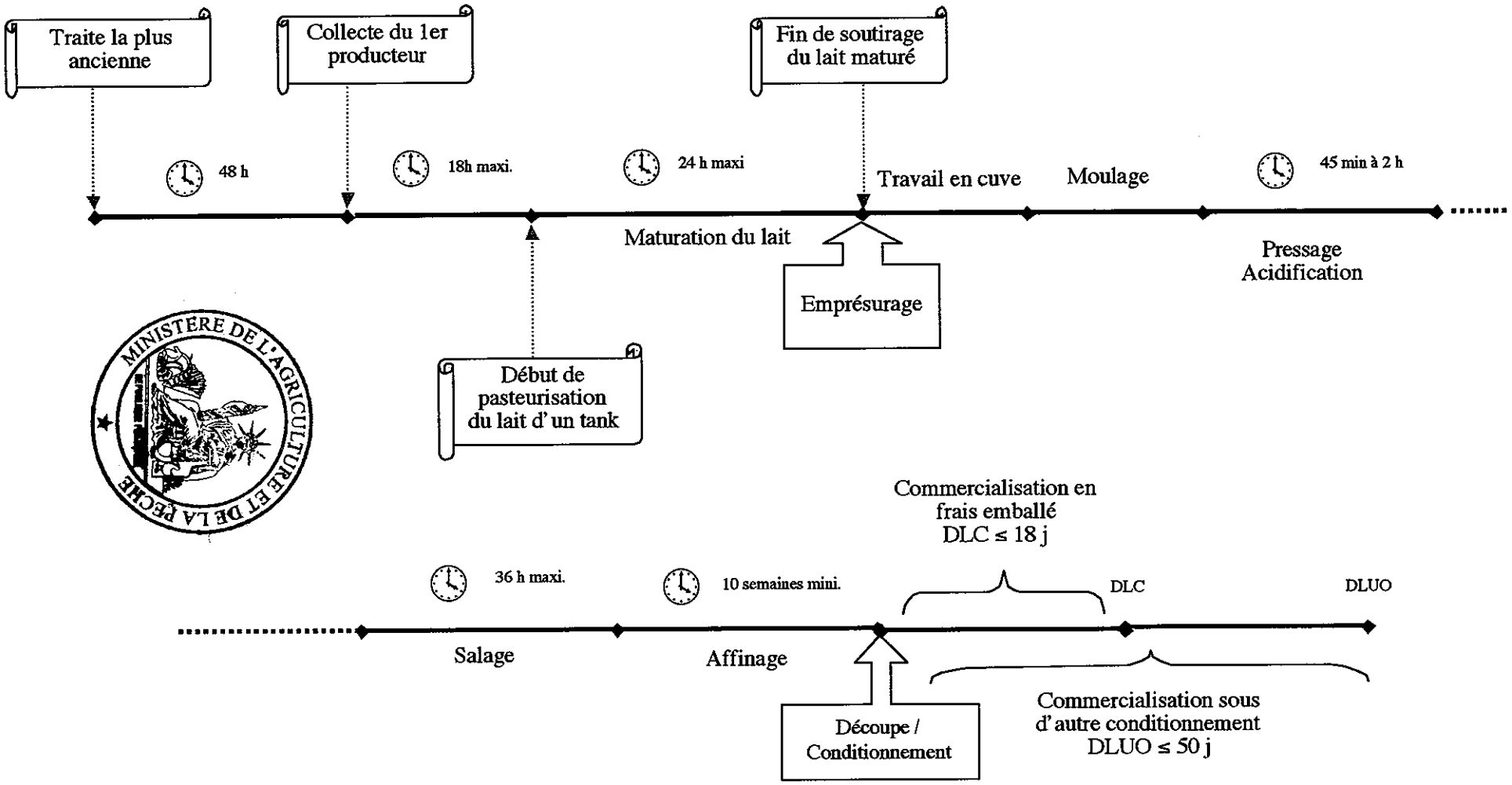
C3 : Produits identifiés et suivis tout au long de la filière

↳ E1 : Respect des bonnes pratiques d'élevage
↳ E2 : Existence d'un système d'assurance qualité amont
↳ E12 : Identification de chaque meule par un numéro individuel

+ l'ensemble des éléments de traçabilité mis en oeuvre de la production du lait à l'expédition des raclettes (Cf. chapitre 4)

2. SCHEMA DE VIE DE LA RACLETTE LABEL ROUGE

2.1. Chronologie synthétique des opérations de production du lait et de fabrication de la raclette Label Rouge

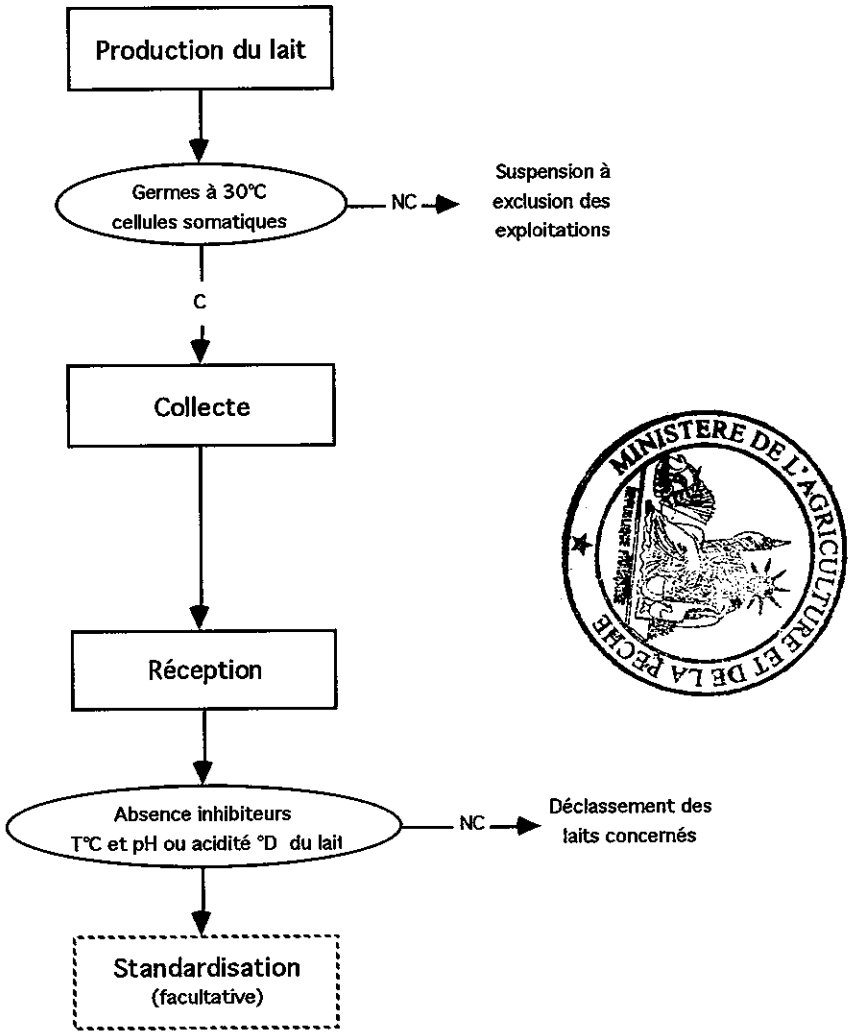


2.2. Schéma de vie de la raclette Label Rouge

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
E1	Respect des bonnes pratiques d'élevage des vaches laitières	PM1	Respect du socle minimum Amont produits laitiers Label Rouge
E2	Existence d'un système d'assurance qualité amont	PM2	Système d'assurance qualité amont mis en place
I1	Température de stockage du lait ≤ +6°C	PM3	Température du lait

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
I2	Germes à 30°C < 100 000 / ml	PM4	Teneur en germes
	Cellules somatiques < 400 000 / ml	PM5	Teneur en cellules somatiques
I3	Nettoyage quotidien des citernes	PM6	Fréquence de nettoyage
E3	Collecte toutes les 4 traites (toutes les 48h)	PM7	Fréquence de collecte
E4	Absence de transbordement du lait	PM8	Conditions de collecte
E5	Délai de 18 h maxi entre 1er producteur collecté et pasteurisation	PM9	Délai entre 1er producteur collecté et pasteurisation

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
I4	Exploitations agricoles conformes à arrêté du 18.03.94	PM10	Absence d'inhibiteurs
I5	Ateliers conformes à arrêté du 30.12.93	PM11	Hygiène des locaux, des matériels, du personnel et du fonctionnement
I6	Température du lait à réception ≤ +10°C	PM12	Température du lait
E6	14°D ≤ Acidité ≤ 17°D ou 6,6 ≤ pH ≤ 6,8	PM13	Acidité ou pH du lait



Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
I7	Pasteurisation à 72°C pendant 30 s ou équivalent	PM14	Barème de pasteurisation
E7	Liste positive de traitements physiques autorisés	PM15	Traitements subis par le lait
E5	Délai de 18 h maxi. entre 1er producteur collecté et pasteurisation	PM16	Délai entre 1er producteur collecté et pasteurisation
E8	Spores butyriques ≤ 500 / l / tank (moyenne glissante sur 10 analyses)	PM17	Contamination butyrique
E9	Liste positive d'additifs et auxiliaires technologiques autorisés	PM18	Additifs et auxiliaires technologiques utilisés
E10	Maturation des laits : 7°C à 12°C durant 6 à 24 h après pasteurisation	PM19	Conditions de maturation

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
I8	Réchauffage du lait entre +28°c et +35°C	PM20	Température lait
E9	Liste positive d'additifs et auxiliaires technologiques autorisés	PM21	Additifs et auxiliaires technologiques utilisés
E11	Présure	PM22	Type d'agent coagulant

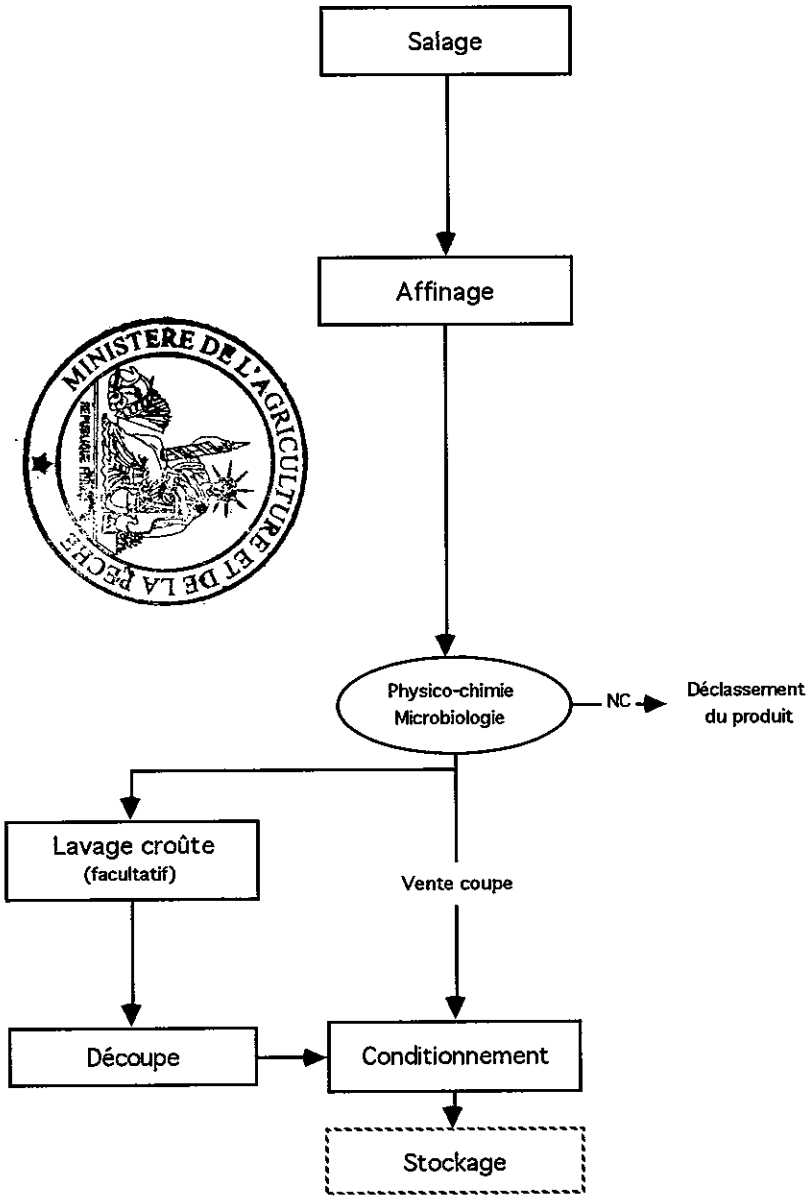
Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
E12	Identification individuelle des fromages	PM23	Conditions d'identification

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
E13	Pressage pendant 45 min à 2 h	PM24	Durée de pressage
E14	Mise en saumure à pH entre 5,1 à 5,6	PM25	pH

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
E15	Salage : 36 h maxi à +10°C ≤ T ≤ +15°C	PM26	Durée de salage
		PM27	Température de la saumure

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
E16	Interdiction de congélation et de stockage en froid négatif des fromages «en blanc» ou affinés	PM28	Technique d'«affinage »
E17	Affinage en caves à : +7°C ≤ T ≤ +14°C 82% ≤ Hygrométrie ≤ 98%	PM29	Température et hygrométrie des caves
E18	Affinage : • Sur planches d'épicéa • Interdiction de mise sous film	PM30	Type de support d'affinage
		PM31	Technique d'affinage
E9	Liste positive d'additifs et auxiliaires technologiques autorisés	PM32	Additifs et auxiliaires technologiques utilisés
E19	Fréquence des soins obligatoires et optionnels des raclettes lors de l'affinage	PM33	Fréquence des soins obligatoires
		PM34	Déclenchement des soins supplémentaires
E20	Affinage de 10 semaines minimum	PM35	Durée d'affinage
E21	Croûte sans colorant, ni conservateur	PM36	Technique d'affinage

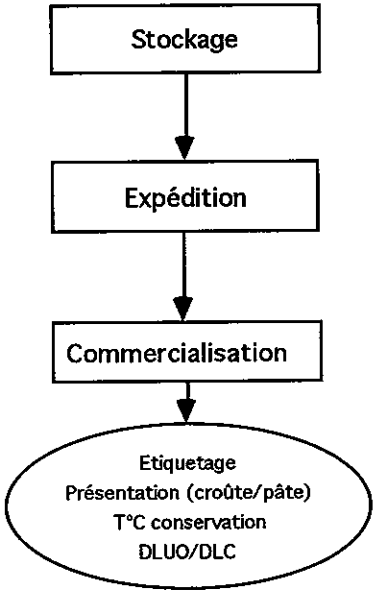
Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
I9	Caractéristiques physiques et organo-leptiques conformes au D n°88-1206	PM37	Poids et dimensions des fromages
		PM38	Texture et aspect des fromages
I10	Caractéristiques bactériologiques conformes à A 30.03.94	PM39	Teneur en salmonella spp
		PM40	Teneur en Listeria monocytogenes
E22	Conformité des meules de raclette Label Rouge	PM41	Ensemble du procédé de fabrication et tri des meules
E21	Croûte sans colorant, ni conservateur	PM42	Technique de lavage des fromages
E23	Caractéristiques physico-chimiques spécifiques	PM43	Extrait sec
		PM44	Gras sur sec
		PM45	Taux de sel
E24	Etiquetage validé par CNLC	PM46	Conformité de l'emballage
E25	DLC ≤ 18 jours - DLUO ≤ 50 jours	PM47	Conformité des durées de vie



Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
I11	Température de stockage : +4°C à +8°C	PM48	Respect de la chaîne du froid

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
I12	Température de transport : +4°C à +8°C	PM49	Respect de la chaîne du froid

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
I9	Caractéristiques physiques et organo-leptiques conformes à la réglementation	PM50	Conformité de la croûte et de la pâte
I13	Température de stockage : +4°C à +8°C	PM51	Respect de la chaîne du froid
E24	Etiquetage validé par CNLC	PM52	Conformité de l'étiquetage
E25	DLC ≤ 18 jours DLUO ≤ 50 jours	PM53	Conformité des durées de vie



3. DESCRIPTION DES MESURES MISES EN PLACE

3.1. Production du lait

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
E1	PM1	Respect du socle minimum Amont produits laitiers Label Rouge (annexe 1)	Conformité aux exigences du socle minimum Amont produits laitiers Label Rouge relatives aux points : -Identification des vaches laitières -Etat sanitaire des vaches laitières -Alimentation saine et équilibrée -Production laitière -Hygiène et bien être -Environnement	• Engagement du producteur de lait • Mise en conformité de l'exploitation • Sensibilisation du producteur aux exigences du socle	Vérification visuelle et/ou documentaire	Contrôle en continu par le producteur et audits (interne / externe)	Nouvelle sensibilisation du producteur Remise en conformité Exclusion de la collecte Label Rouge	Socle minimum Amont produits laitiers Label Rouge (Charte de bonnes pratiques d'élevage + exigences spécifiques au Label Rouge) Ensemble des documents cités dans le socle
E2	PM2	Existence d'un système d'assurance qualité amont	Système d'assurance qualité (de type Agriconfiance ou équivalenet) mis en place pour la production du lait et la collecte	Producteurs engagés dans la démarche	Vérification de l'engagement des producteurs et de la mise en conformité des exploitations	—		Contrat / Certificat d'engagement Rapports d'audits
I1	PM3	Température du lait	Si lait collecté plus de 2h après traite, T de stockage du lait ≤ +6°C (≤ 8°C si collecte 24 h)	Vérification du matériel de refroidissement	• Contrôle visuel et olfactif • Suivi des résultats bactériologiques	—	Déclassement du lait concerné	—

3.2. Collecte du lait

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
I2	PM4	Teneur en germes	< 100 000 / ml	Respect des règles d'hygiène	Analyse	NF V 08-051 ou ISO 6610 ou équivalent	Déclassement des laits concernés (selon règles de l'arrêté du 18/03/94)	—
	PM5	Teneur en cellules somatiques	< 400 000 / ml			Méthode CNIEL		—
I3	PM6	Fréquence de nettoyage	quotidienne	Définition et application d'un plan de nettoyage	Analyse eaux de rinçage	—	Modification du plan de nettoyage	—
E3	PM7	Fréquence de collecte	48 h maxi (y compris dimanche et jours fériés	Planification et traçabilité des tournées de collecte : enregistrement des producteurs collectés par jour de collecte	Vérification traçabilité des tournées de collecte	—	—	—
E4	PM8	Conditions de collecte	Absence transbordement du lait	Définition des tournées de collecte	Traçabilité du lait collecté	—	Déclassement des laits concernés	Liste de tournées Plan de ramassage
E5	PM9	Délai entre 1er producteur collecté et pasteurisation	18 h maxi	Enregistrement des heures de début de collecte	Vérification des enregistrements	—	—	—

3.3. Réception et traitement du lait

3.3.1. Réception du lait

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
I4	PM10	Absence d'inhibiteurs	Réglementation (arrêté du 18/03/1994)	Utilisation de médicaments bénéficiant d'une AMM Respect des délais d'attente officiels	Analyse	Test rapide ou méthodes officielles (A 02.09.83)	Déclassement des laits concernés	Ordonnances vétérinaires
I5	PM11	Hygiène des locaux, des matériels, du personnel et du fonctionnement	Réglementation (agrément sanitaire)	• Conception et aménagement des locaux • Définition et application d'un plan de nettoyage (incluant le nettoyage systématique des planches d'épicéa) • Formation du personnel à l'hygiène • Mise en place d'un plan de maîtrise des risques de type HACCP	Audit interne	—	—	Dossier de type HACCP Plan de nettoyage Dossier d'agrément sanitaire
I6	PM12	Température du lait	≤ +10°C (sauf traite de moins de 2 h)	• Organisation des tournées de collecte • Vérification et étalonnage des sondes de température	Relevé de température à réception	—	Déclassement des laits concernés	—
E6	PM13	Acidité ou pH du lait	14°D à 17°D 6,6 à 6,8	Conditions de production, de stockage, de collecte et de transport du lait (température, hygiène)	Analyse	NF V 04-206 ou équivalent Mesure pH	Déclassement des laits concernés	—

3.3.2. Traitement du lait

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
I7	PM14	Barème de pasteurisation	72°C pendant 30 s ou barème équivalent	Vérification et étalonnage des sondes de température Dérivation automatique si température non atteinte	Enregistrement des températures en continu	—	Déclassement du lait	—
E7	PM15	Traitements autorisés subis par le lait	Centrifugation/ bactofugation, microfiltration, mélange et ultrafiltration	Traçabilité sur lait entier, écrémé, crème	Vérification de la traçabilité	—	Déclassement du lait	—
E5	PM16	Délai entre 1er producteur collecté et pasteurisation	18 h maxi.	• Gestion de la production de l'atelier de traitement du lait • Traçabilité : enregistrement de l'heure de pasteurisation	Vérification des enregistrements	—	Déclassement du lait	—
E8	PM17	Contamination butyrique	500 spores / l /tank (moy glissante sur 10 analyses)	Respect du guide de bonnes pratiques de la raclette LR (hygiène, technique d'ensilage)	Analyse	Recommandation CNERNA n°461 – Instruction d'avril 1986	Déclassement du lait	guide de bonnes pratiques de la raclette LR
E9	PM18	Additifs et auxiliaires technologiques utilisés	CO_2, $CaCl_2$ présure et ferments lactiques et d'affinage autorisés	• Définition de fiche «recette» • Traçabilité et comptabilité matière sur les additifs et auxiliaires technologiques interdits en raclette LR et utilisés pour d'autres fabrications	Vérification de la traçabilité et de la comptabilité matière	—	—	Fiche «recette»
E10	PM19	Conditions de maturation	7°C à 12°C durant 6 à 24 h après pasteurisation	• Vérification et étalonnage des sondes de température • Traçabilité : enregistrement des heures de remplissage et de vidange des tanks de maturation (ou équivalents)	• Enregistrement des températures • Vérification de la traçabilité	—	—	—

3.4. Fabrication de la raclette Label Rouge

3.4.1. Travail en cuve.

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
I8	PM20	Température lait	28°C à 35°C	Vérification et étalonnage des sondes de température	Relevés de température	—	—	—
E9	PM21	Additifs et auxiliaires technologiques utilisés	CO_2, $CaCl_2$ présure et ferments lactiques et d'affinage autorisés	• Définition de fiche «recette» • Traçabilité et comptabilité matière sur les additifs et auxiliaires technologiques interdits en raclette LR et utilisés pour d'autres fabrications	Vérification de la traçabilité et de la comptabilité matière	—	—	Fiche «recette»
E11	PM22	Type d'agent coagulant	Présure					

3.4.2. Moulage et pressage

		Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
E12	PM23	Conditions d'identification	• N° individuel sur chaque fromage • Plaque de caséine rouge conforme à l'arrêté du 8 septembre 1983	—	• Contrôle visuel • Vérification de la traçabilité et de la comptabilité matière	—	—	—
E13	PM24	Durée de pressage	45 min à 2h	Définition et réglage de consignes de pressage	Vérification des consignes de pressage	—	—	—
E14	PM25	pH	5,1 à 5,6	• Modification des consignes de pressage • Acidification (facultative) après démoulage	Relevé de pH en sortie pressage et/ou avant mise en saumure	—	Poursuite d'acidification après démoulage	—

3.4.3. Salage

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
E15	PM26	Durée de salage	36 heures maxi	Ajustement de la concentration en sel de la saumure	Traçabilité : heures d'entrée et de sortie de saumure	—	Ajustement de la concentration en sel	—
	PM27	Température de saumure	+10°C à +15°C	• Réglage consignes de température • Vérification et étalonnage des sondes de température	Relevé de température	—	—	—

3.4.4. Affinage

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
E16	PM28	Technique d'«affinage»	Absence de congélation et de stockage en froid négatif des fromages «en blanc» ou affinés	Mise en place d'une traçabilité : n° individuel, quantième de fabrication des fromages, n° lot des produits finis	Vérification de la traçabilité	—	Déclassement des fromages	—
E17	PM29	Température et hygrométrie des caves	+7°C à +14°C 82% à 98%	• Réglage des consignes de température et d'hygrométrie • Vérification et étalonnage des sondes de température	Relevé de température et d'hygrométrie	—	Réglage des consignes	—
E18	PM30	Type de support d'affinage	Planches d'épicéa	Définition de fiche «recette»	Vérification visuelle de l'utilisation de planches d'épicéa et de l'aspect de la croûte	—	Déclassement des fromages	—
	PM31	Technique d'affinage	Absence de mise sous film	Définition de fiche «recette»	Vérification de l'aspect de la croûte en fin d'affinage	—	Déclassement des fromages	—
E9	PM32	Additifs et auxiliaires technologiques utilisés	CO_2, $CaCl_2$, présure et ferments lactiques et d'affinage autorisés	• Définition de fiche «recette» • Traçabilité et comptabilité matière sur les additifs et auxiliaires technologiques interdits en raclette LR et utilisés pour d'autres fabrications	Vérification de la traçabilité et de la comptabilité matière	—	Déclassement des fromages	Fiche «recette»

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
E19	PM33	Nombre de soins obligatoires (1 soin = 1 lavage + 1 retournement ou 1 retournement seul ou un emmorgeage)	*Les 2 premières semaines d'affinage* : 2 soins par semaine minimum *Semaines suivantes :* 1 soin par semaine minimum	• Définition de fiche «recette» • Qualification du personnel chargé du suivi de l'affinage : formation par un personnel compétent sur l'affinage (6 mois en doublon+ 6 mois en supervision*) • Enregistrement des soins	Suivi quotidien des fromages par l'affineur qualifié Vérification en fin d'affinage de : • aspect de la croûte • texture et goût pâte		Déclassement des fromages	
	PM34	Déclenchement des soins supplémentaires	Lavage si croûte moisie par endroits ou sèche Emmorgeage ou lavage si morge insuffisante ou pas assez active Retournement si croûte poisseuse					
E20	PM35	Durée d'affinage	10 semaines mini à compter du jour de fabrication	Mise en place d'une traçabilité : date de fabrication, dates d'entrée et de sortie des caves	Vérification de la traçabilité	—	Poursuite d'affinage ou déclassement des fromages	—
E21	PM36	Technique d'affinage	Croûte sans colorant, ni conservateur	• Définition de fiche «recette» • Formation du personnel	Vérification en fin d'affinage de l'aspect de la croûte	—	Poursuite d'affinage ou déclassement des fromages	—

* *Formation en doublon* : le tuteur transfère les savoirs au salarié en l'encadrant en continu. Cette formation en doublon prend fin lorsque le tuteur a validé l'acquisition de ses savoirs.
Formation en supervision : le tuteur n'encadre pas le salarié en continu, mais surveille ses activités. Cette formation prend fin lorsque le tuteur a définitivement validé l'acquisition des savoirs du salarié.

3.5. Découpe et conditionnement / étiquetage

Les raclettes affinées doivent provenir de caves d'affinage habilitées par l'organisme certificateur sur la base des exigences précédemment décrites. Elles sont découpées, pour conditionnement, exclusivement dans des ateliers habilités par l'organisme certificateur. Les morceaux de découpe Label Rouge (pointes, morceaux de blocs, tranchettes) doivent provenir de raclettes entières Label Rouge. La maîtrise de ces dispositions passe par la mise en place d'une traçabilité et de moyens d'identification adéquats (voir paragraphe 4 : Traçabilité).

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
I9	PM37	Poids et dimensions des fromages	Réglementation	• Sélection des moules adaptés et réglage des mouleuses • Vérification et étalonnage des balances	Pesée des meules affinées ou en blanc	—	Déclassement des produits ou du lot de produits	—
	PM38	Texture et aspect des fromages		Respect des conditions d'affinage définies Formation du personnel	Vérification en fin d'affinage de : • aspect de la croûte • aspect et texture pâte	—	Déclassement des produits concernés ou du lot de produits	—
I10	PM39	Teneur en salmonella	Absence dans 25g	• Respect des règles d'hygiène générale dont mise en place d'un plan de maîtrise des risques de type HACCP • Engagement labo. dans réseau d'intercomparaison	Analyse	NF V 08-052 ou équivalente	Rappel des produits	Dossier de type HACCP
	PM40	Teneur en Listeria monocytogenes	Absence dans 25g			NF V 08-055 ou équivalente		
E22	PM41	Ensemble du procédé de fabrication et tri des meules	Aspect et pâte des fromages conformes (*)	Maîtrise du procédé de fabrication, de la pasteurisation à l'affinage Définition de s critères de pâte et d'aspect Formation du gradeur	Gradage du lot de fromages à l'issue de l'affinage : évaluation des caractéristiques de pâte et d'aspect des meules		Déclassement des meules si défaut de pâte et défaut majeur d'aspect	Fiches de spécifications Enregistrement du gradage

(*) L'appréciation des caractéristiques de la raclette est réalisée :
- pour la pâte : à l'aide d'une sonde, en cave, lors du gradage du lot de fromages (contrôle libératoire),
- pour la forme et le croûtage : lors du tri visuel qui s'effectue après l'affinage, lors du transfert des meules (pour conditionnement, expédition).

Critères de pâte :
La pâte des fromages doit être lisse, ferme, souple, aveugle ou quelques ouvertures, de couleur blanche à jaune paille, de goût franc.

Critères d'aspect :
Seuls les défauts mineurs sont acceptés en terme d'aspect :
- gerçures superficielles
- blessures de surface
- quelques taches acceptées

Les défauts majeurs en terme d'aspect sont rédhibitoires (entraînant le déclassement des meules).
Ces défauts sont les suivants :
- nombreuses moisissures grises
- gerçures nombreuses ou gerçures avec moisissures
- points de chancres
- fromage cassé

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
E21	PM42	Technique de lavage des fromages	Lavage modéré, à l'eau chaude, toléré pour les découpes conditionnées sous atmosphère protectrice avec maintien d'une différence visuelle croûte / pâte (couleur) Lavage interdit pour les fromages entiers destinés à la coupe Ecroûtage interdit (sauf plaque de caséine)	Formation du personnel	Contrôle visuel de l'aspect de la croûte lavée	—	Déclassement des fromages	—
E23	PM43	Teneur en matière sèche	54% minimum	Respect des conditions de fabrication, de pressage, de salage et d'affinage définies	Analyse	NF V 04-282 ou équivalente	—	—
	PM44	Teneur en matière grasse	48% minimum	Mise en place d'une procédure de standardisation définissant les mélanges à effectuer (lait entier, écrémé, crème)	Analyse	NF V 04-287 ou équivalente	—	—
	PM45	Teneur en sel	1,6% à 2,4%	Définition et respect d'une procédure de salage (durée et [NaCl] de la saumure)	Analyse	NF V 04-288 ou NF V 04-289 ou équivalente	—	—

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
E24	PM46	Conformité de l'étiquetage	Etiquetage validé par CNLC	• Achat d'emballage avec étiquetage conforme • Comptabilité matière sur emballages avec étiquetage validé	Vérification visuelle des étiquetages utilisés et de la comptabilité matière sur emballages avec étiquetage validé	—	Retour des étiquetages au fabricant	Modèle d'étiquetage validé par CNLC
E25	PM47	Conformité de la DLC ou de la DLUO	• «Frais emballé» : DLC ≤ 18 jours) • Autre conditionnement : DLUO ≤ 50 jours • DLC et DLUO des découpes ≤ DLUO de la raclette entière	• Validation de la DLC / DLUO • Mise en place d'une traçabilité (jour de conditionnement / DLC / DLUO par lot)	Vérification de la traçabilité	—	Modification des DLUO ou déclassement des produits	Protocole de validation des DLC et DLUO (annexe n°2)

3.6. Stockage des produits finis

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
I11	PM48	Respect de la chaîne du froid	+4°C à +8°C	Vérification et étalonnage des enregistreurs	Enregistrement des températures des chambres de stockage	—	—	—

3.7. Expédition des produits finis

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
I12	PM49	Respect de la chaîne du froid	+4°C à +8°C	Signature contrat avec transporteurs ❸	• Vérification de la mise en route du groupe froid au départ du camion • Enregistrement des anomalies et réclamations clients	—	Demande d'actions correctives et/ou de dédommagements par le transporteur	Contrat transporteur / entreprise Liste des transporteurs référencés

❸ qui prend en charge les produits sur le quai d'expédition de l'entreprise ce qui constitue la première phase de transport.

3.8. Commercialisation des produits finis

Code	Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents associés
I9	PM50	Conformité de la croûte et de la pâte	Réglementation	—	Vérification visuelle	—	—	—
I13	PM51	Respect de la chaîne du froid	+ 4°C à + 8°C	—	Vérification visuelle des températures des armoires réfrigérées	—	—	—
E24	PM52	Conformité de l'étiquetage	Etiquetage validé par CNLC	—	Vérification de la conformité des étiquetages			Modèle d'étiquetage validé par CNLC
E25	PM53	Conformité de la DLC ou de la DLUO	DLC ≤ 18 jours (frais emballé) DLUO ≤ 50 jours (autre conditionnement)	—	Vérification de la DLC/DLUO	—	—	

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

4. TRAÇABILITE

De la production du lait à l'expédition des raclettes Label Rouge, la traçabilité est assurée par les différents opérateurs de la filière (producteurs de lait, atelier de collecte, fromagerie et atelier de découpe/pré-emballage) avec les moyens décrits ci-après.

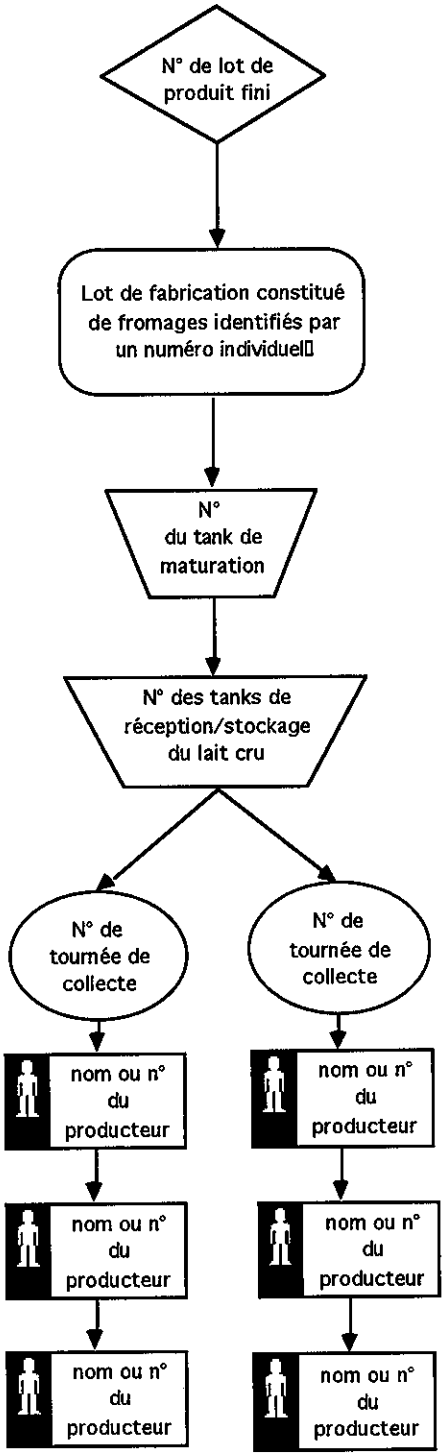
Cette traçabilité doit notamment permettre de retrouver l'origine des laits mis en oeuvre, les dates de réalisation des principales opérations de transformation (réception, pasteurisation, maturation, emprésurage, démoulage, affinage, conditionnement et expédition) et la destination des produits lors de leur première mise en marché.

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Production	Le fabricant tient à jour un fichier des producteurs concernés comprenant pour chaque producteur : - le nom ou numéro du producteur, - l'adresse, - les quantités livrées Un dossier de suivi de la qualité du lait est tenu à jour pour chaque producteur	Liste des producteurs Dossier de suivi par producteur
Collecte	Chaque tournée de collecte est identifiée par un document mentionnant : - la date et heure de collecte - un numéro de tournée - le nom ou le numéro des producteurs collectés - la quantité collectée chez chaque producteur - la quantité totale de la tournée	Enregistrement des tournées
Réception	Dans les tanks de réception, un système permet de séparer les laits certifiables, des laits non-certifiables. Le contenu de chaque tank et chaque cuve de stockage doit être identifié par : • Date de réception du lait • Coordonnées des producteurs de la tournée de chaque citerne • N° de chaque citerne de collecte et de chaque tournée • Poids de chaque citerne • N° du tank de stockage du lait entier cru • Poids ou volume du tank	Identification des tanks

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Fabrication	Le fabricant met en place des fiches de fabrication reprenant : - les quantités mises en fabrication ainsi que les dates et heures de début de pasteurisation et de fin de standardisation - les dates et heures de début de soutirage des tanks de maturation - les heures de début et de fin de pressage et salage et/ou la durée - les quantités de fromages fabriqués - les numéros individuels utilisés	Fiches de fabrication
	Le contenu des tanks, cuves ou bassines de stockage ou de fabrication doit être identifié jusqu'au moulage.	Identification
	Les laits doivent être identifiés depuis l'origine jusqu'à la standardisation.	Identification des laits
Affinage	Le fabricant met en place des fiches d'affinage reprenant pour chaque lot : - les dates et quantités de fromages entrant en cave - les dates et la nature des soins effectués sur les fromages - les dates et quantités de fromages sortant des caves pour le conditionnement	Fiches de suivi d'affinage
Conditionnement / Expédition	Les fromages conditionnés entiers sont identifiés par un numéro individuel figurant directement sur le fromage. Chaque portion (pointes, bloc ou tranchette) est identifiée par un numéro de lot. Ces numéros doivent permettre de retrouver les informations des niveaux précédents liées à la production, la collecte, la fabrication, l'affinage et aux DLC ou DLUO mentionnées sur les produits.	Numéro individuel Numéro de lot
	Les ateliers de préemballage des portions tiennent à jour une comptabilité matière permettant de connaître les quantités de fromages entiers réceptionnées et les quantités de fromages préemballées.	Comptabilité matière
	Un registre des expéditions ou un archivage des documents d'accompagnement du produit (bons de livraison, factures...) permettent de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché ainsi que les quantités expédiées.	Registre des expéditions

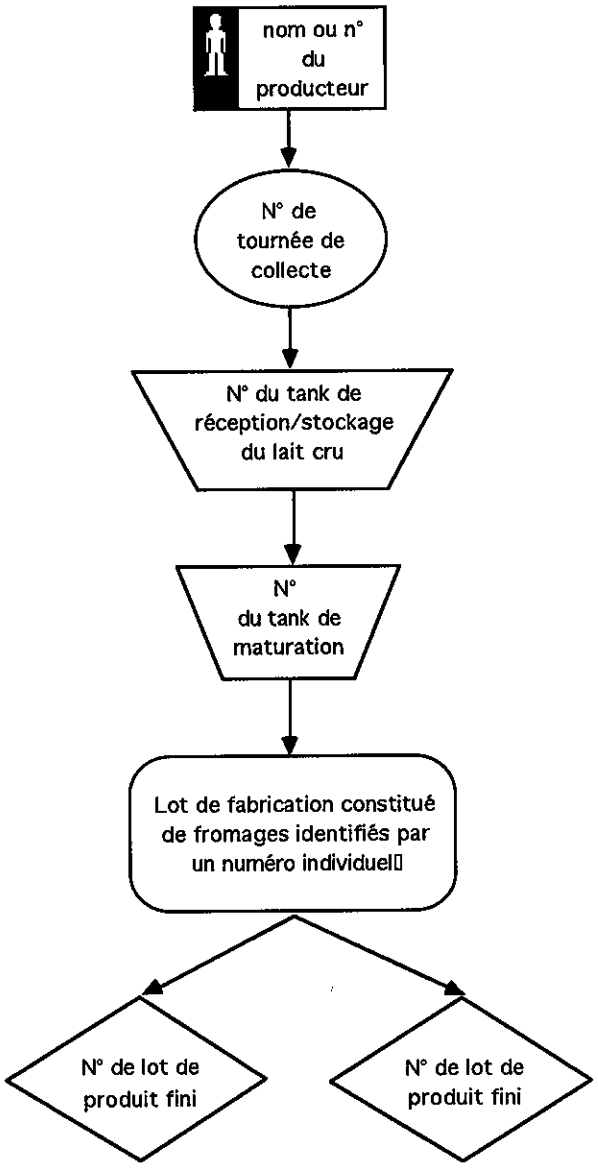
Tout registre ou document relatif à l'enregistrement des entrées et des sorties de produits (matières premières et produits mis sur le marché) doit être conservé pendant une durée de trois ans.

Schéma de traçabilité ascendante (montante) : du produit fini au producteur de lait



NB : Un numéro de tank peut correspondre à un ou plusieurs numéros de tournées, et une tournée est constituée de plusieurs producteurs

Schéma de traçabilité descendante : du producteur de lait au produit fini
Exemple du lait d'un producteur rentrant dans la fabrication de deux lots de produit fini



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

5. ETIQUETAGE

L'étiquetage de la raclette Label Rouge doit être conforme aux dispositions prévues dans les textes réglementaires applicables à ce produit laitier (articles R 112-1 à R 112-33 du code de la consommation et décret n°88-1206) et aux produits certifiés (décret n°96-193 du 12.03.96, livre de normes Label Rouge – mars 1990, lignes directrices pour l'association des entreprises à la distinction de la qualité supérieure des produits agricoles et alimentaires bénéficiant d'un label).

Il doit comporter les éléments suivants :

- Dénomination de vente : **Fromage à raclette** ou **Raclette**
- Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure :

Lait issu de fermes sélectionnées respectant les bonnes pratiques d'élevage
Affinage traditionnel de 10 semaines minimum sur planches d'épicéa
Produits identifiés et suivis tout au long de la filière

- Logotype Label Rouge conforme aux prescriptions du livre des normes, accompagné du numéro d'homologation du Label sous la forme : homologation n° XX-YY,
- Nom et adresse de l'organisme certificateur CERTIPAQ précédés de la mention «Certifié par» et sa marque collective de certification conforme aux règles d'usage définies
- Service consommateurs : indiquer les coordonnées du PAQ
- Coordonnées du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la Communauté, accompagnées de la mention «Membre du groupement qualité PAQ»
- Numéro d'identification de l'atelier de fabrication ou de préemballage (marque de salubrité)
- Teneur minimale en matières grasses pour 100 g de produit après complète dessiccation sous la forme de : X% de mat. gr.
- Date Limite de Consommation ou Date Limite d'Utilisation Optimale
- Température de conservation à respecter : +4°C et +8°C
- Mention «Conditionné sous atmosphère protectrice» pour les produits conditionnés sous gaz d'emballage
- Poids net au préemballage

L'ensemble des étiquetages est transmis à l'organisme certificateur et à la CNLC pour validation.

Cf. modèles d'étiquetage à la fin du présent document.

6. TEXTES DE REFERENCE.

La liste des textes cités ci-après est celle des textes en vigueur à la date d'homologation du référentiel. En cas d'évolution, les nouveaux textes s'appliquent automatiquement et remplacent les références devenues obsolètes. Les textes réglementaires et leurs évolutions font l'objet d'une procédure de gestion par le groupement qualité PAQ.

6.1. Textes de l'Union Européenne.

Règlement CE n°1760/2000 du Parlement européen et du conseil du 17 juillet 2000 (JOCE du 11.08.2000) établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Règlement C.E. n° 2721-95 de la Commission du 24 novembre 1995 (J.O.C.E. du 25 novembre 1995) fixant les règles d'application de méthodes de référence et de routine à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers conformément à l'organisation commune des marchés.

Directive C.E. n° 94-71 du Conseil du 13 décembre 1994 (J.O.C.E. du 31 décembre 1994) modifiant la directive C.E.E. n° 92-46 du Conseil du 16 juin 1992 (J.O.C.E. du 14 septembre 1992) arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait.

6.2. Textes français.

Articles L 931-1 à L 937-3 du code rural relatifs au contrôle sanitaire des animaux et des aliments.

Décret n°98-764 du 28 août 1998 (JO du 30.08.98) relatif à l'identification du cheptel bovin.

Décret n° 96-193 du 12 mars 1996 (J.O.R.F. du 14 mars 1996) relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 (J.O.R.F. du 31 décembre 1988) portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services et de la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce qui concerne les fromages.

Décret n°86-1037 du 15 septembre 1986 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne la commercialisation des produits et substances destinés à l'alimentation animale.

Articles R 112-1 à R 112-33 du code de la consommation relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires

Arrêté du 28 juillet 2000 définissant les modalités d'application du décret n°97-1319 du 30 décembre 1997 relatif aux modalités de paiement du lait de vache en fonction de sa composition et sa qualité

Arrêté du 5 juin 2000 (JO du 25.06.2000) relatif au registre d'élevage.

Arrêté du 3 septembre 1998 (JORF du 13.09.1998) modifié relatif aux modalités de réalisation de l'identification du cheptel bovin modifié par l'arrêté du 1er juillet 1999 et l'arrêté du 27 juin 2000.

Arrêté du 10 février 1997 (J.O.R.F du 7 mars 1997) modifiant l'arrêté du 30 décembre 1993 relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation du lait et des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait et l'arrêté du 18 mars 1994 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait.

Arrêté du 25 septembre 1995 (J.O.R.F. du 5 octobre 1995) modifiant l'arrêté du 18 mars 1994 (J.O.R.F. du 19 avril 1994) relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait.

Arrêté du 9 mai 1995 (J.O.R.F. du 16 mai 1995) réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Arrêté du 2 mars 1995 (J.O.R.F. du 6 avril 1995) relatif à l'agrément des centres de collecte, de standardisation ou de traitement du lait et des établissements de transformation du lait et des produits à base de lait.

Arrêté du 30 mars 1994 (J.O.R.F. du 21 avril 1994) relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché.

Arrêté du 30 décembre 1993 (J.O.R.F. du 11 janvier 1994) relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation du lait et des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait.

Arrêté du 24 juillet 1990 modifié portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine

Arrêté du 8 septembre 1983 relatif au marquage obligatoire de certains fromages (JORF du 22 septembre 1983).

Arrêté du 2 septembre 1983 (J.O.R.F. du 6 octobre 1983) fixant les méthodes officielles d'analyse relatives à la détection des antibiotiques et des sulfamides dans les laits destinés à l'alimentation humaine ou animale.

Avis du Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation (J.O.R.F. du 2 mars 1996) relatif aux appareils d'analyse utilisés dans le cadre du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité.

Avis du Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation (J.O.R.F. du 23 janvier 1996) relatif aux méthodes et normes utilisables pour la détermination des critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché.

7. DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

Abréviations

AMM : Autorisation de Mise sur le Marché.
ASDA : Attestation sanitaire à délivrance anticipée.
CECALAIT : Centre d'étude et de Contrôle des Analyses en industrie Laitière
CNE : Confédération Nationale de l'Elevage
CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière.
Cx : Caractéristique explicite communicante n°x.
DAB : Document d'accompagnement bovin.
DSV : Direction des Services Vétérinaires .
ES : Extrait sec.
Ex : Caractéristique explicite n°x.
FIL. : Fédération Internationale de Laiterie.
G/S : Gras / Sec.
H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point) : démarche conduisant à identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité, spécifiques à un produit alimentaire, à les évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (Codex Alimentarius).
Ix : Caractéristique implicite n°x
MG : Matière grasse.
PM : Point à maîtriser.
UVC : Unité de vente consommateurs.

Définitions

Acidité Dornic : méthode de mesure de l'acidité lactique du lait. Le degré Dornic (° D) est le nombre de dixièmes de millilitres de soude (NaOH - N/9) nécessaires pour neutraliser 10 millilitres de lait.

Bactériophage : Virus qui parasite les bactéries. Il est capable de s'introduire à l'intérieur d'une bactérie et de s'y reproduire, ce qui la détruit.

Caséines : substances protéiques constituant la majeure partie des protéines du lait.

Coagulum : produit résultant de la coagulation des protéines du lait.

Collecte : ramassage du lait chez les producteurs. Le début de la collecte correspond au passage du premier camion chez le premier producteur collecté pour les tournées de collecte considérées.

Eau libre : Eau qui est retenue dans un aliment par des forces de nature capillaire ou osmotique.

Fromage «en blanc» : fromage qui vient de sortir de la saumure. Il peut subir un ensemencement en surface, de ferments d'affinage au moment de la sortie de saumure ou en cours d'affinage.

Lactosérum : liquide composé d'eau et d'éléments solubles du lait obtenu après coagulation des protéines lors de la fabrication des fromages.

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité du produit.

Mélange : Opération qui, couplée à une éventuelle centrifugation, consiste à mélanger du lait écrémé et/ou du lait entier et/ou de la crème pour obtenir le taux de matière grasse désiré sur le lait mis en fabrication (puis sur la raclette affinée), c'est-à-dire standardiser le lait en matières grasses.

Micelle / Micellaire : Agrégat de molécules semblables et donnant un système colloïdal.

Morge : La morge est un mince revêtement visqueux essentiellement constitué d'une flore microbienne protéolytique complexe. Elle se développe par frottement de la croûte avec du sel. Sur cette croûte du fromage jeune, encore acide, les nombreuses levures présentes désacidifient la surface. Cette désacidification permet la multiplication de bactéries halotolérantes typiques qui contribuent à donner à la raclette son aspect, sa saveur et son arôme.

Présure : extrait, soit liquide ou pâteux, soit pulvérisé ou comprimé après dessication, provenant de la macération des caillettes de jeunes bovidés tenus exclusivement au régime du lait (Décret du 25 mars 1924 modifié). Elle contient deux fractions actives, l'une majeure, constituée par la chymosine, l'autre mineure, par la pepsine.

Ressuyage : Phase de «séchage» des fromages en sortie de saumure qui permet d'éliminer l'eau libre de leur surface.

Soin des raclettes :
Il en existe trois types :

- L'emmorgeage, c'est-à-dire un frottage des fromages à l'aide d'une solution saline ce qui permet l'implantation et à la prolifération d'une flore protéolytique halotolérante complexe qui constitue la morge,
- le retournement qui permet d'uniformiser la croûte et de l'assécher,
- le lavage à l'eau pour entretenir la morge.

Standardisation : modification de la teneur en matières grasses et/ou en matières protéiques du lait afin d'obtenir une composition adaptée à sa transformation et aux objectifs qualitatifs fixés pour le produit fini.

Système d'assurance qualité amont (Agriconfiance ou équivalent) : il s'agit d'une démarche qualité qui permet de prendre en compte les exigences des clients et de les transposer dans un contrat d'engagements réciproques entre les producteurs et la coopérative, de façon sécurisée, grâce au système qualité mis en place.
Le *contrat* définit les engagements du producteur par rapport au produit (le lait) et de la coopérative par rapport aux services apportés aux éleveurs. Ce contrat prend en compte les exigences réglementaires, les exigences clients et les exigences internes.
Le *système qualité* comprend un système d'identification, traçabilité, un système de maîtrise des non conformes, des actions correctives et préventives, des audits internes, un système d'évaluation des sous traitants et fournisseurs, un système documentaire permettant d'apporter les preuves de la maîtrise de la production agricole et du système qualité.
La coopérative met également en œuvre des formations du personnel et des producteurs, afin d'apporter une plus grande maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire du produit.

Un cahier des charges ou une charte s'appuyant sur ce système d'assurance qualité, comprend les critères à respecter sur la production du lait. Ce document recense les exigences du socle minimum Amont produits laitiers Label Rouge

Temps de prise : Durée de passage du lait de l'état liquide à l'état de gel.

Annexe n°1

SOCLE MINIMUM POUR L'AMONT DES PRODUITS LAITIERS LABEL ROUGE

- Points de la Charte de bonnes pratiques d'élevage (2002)
- *Exigences supplémentaires propres aux produits laitiers Label Rouge (en italique)*

1- IDENTIFICATION
1.1. Bouclage des animaux complet et à jour
1.2. Notification dans les délais
1.3. Présence de tous les DAUB/DAB/Passeports valides
1.4. L'éleveur vérifie les documents d'identification et s'engage à en assurer le classement

2 - QUALIFICATION SANITAIRE
2.1. Cheptel qualifié sanitairement et prophylaxies obligatoires satisfaites
2.2. Présence de toutes les ASDA vertes ou jaunes valides
2.3. Surveillance régulière de l'état de santé du cheptel
2.4. Tests de dépistage et moyens d'isolement des animaux introduits
2.5. Appel d'un vétérinaire en cas d'avortement et, si des analyses sont réalisées, conservation des résultats pendant 5 ans

3 - TRAITEMENT SANITAIRE DES BOVINS
3.1. Carnet sanitaire tenu à jour par l'éleveur et conservation des ordonnances délivrées pendant 5 ans
3.2.1. Stockage des médicaments organisé
3.2.2. Avant utilisation des médicaments, vérification de la date de péremption
3.2.3. Elimination des médicaments périmés
3.3. Disposition d'un local ou d'un espace délimité pour mettre à l'écart du troupeau les animaux malades, et pour effectuer des soins ou interventions (vêlage, inséminations). Ce local peut être le local d'isolement des animaux introduits (cf. 2.4.).
3.4. Identification systématique des animaux en traitement (marqueur, bracelet velcro...)
3.5. Les animaux en traitement sont notés sur un document présent sur le lieu de traite
3.6. Pendant le délai d'attente prescrit, le lait des 4 quartiers est trait à part et n'est pas livré
3.7. En cas de doute sur la présence d'inhibiteurs, la laiterie est prévenue et une analyse est réalisée avant la collecte

4. ALIMENTATION SAINE ET EQUILIBREE
4.1. Bon état des bovins qui atteste que leurs besoins nutritionnels sont couverts
4.2.1. Maîtrise des techniques de conservation des produits et fourrages
4.2.2. Maîtrise de la conservation des fourrages ensilés : maintien d'un front d'attaque net par un avancement régulier, élimination des parties non consommables et protection du silo (couverture avec bâche)
4.3. Achat d'aliments composés auprès des fabricants ou négociants référencés
4.4. Stockage séparé et non distribution aux bovins des aliments destinés à des espèces différentes
4.5. Stockage des aliments séparé des produits potentiellement toxiques
4.6. Absence d'activateur de croissance ou autre produit non autorisés dans l'alimentation
4.7. Abreuvement correct des animaux *(bon état de fonctionnement et de propreté des abreuvoirs)*
4.8. Pour tout achat d'aliment, l'éleveur s'engage à conserver pendant 5 ans les documents (étiquettes, bons de livraison, factures) précisant : 4.8.1. - la nature, l'origine et la quantité d'aliment
4.8.2. - la composition des aliments
4.9. Tenir une trace documentaire pour tous les approvisionnements extérieurs et la conserver pendant 5 ans
4.10. Définition d'un plan d'alimentation (types de rations, liste positive) (*)

(*) LE PLAN D'ALIMENTATION

Composition du régime alimentaire des vaches laitières

70 % minimum de ration de base + 30 % maximum de ration complémentaire
(en matières sèches, sur l'année)

La ration de base est composée :

- ↪ d'herbe : herbe pâturée, ensilée, enrubannée, séchée (foin ou regain)
- ↪ de maïs ensilé

(le maïs peut être remplacé, à raison de 3 à 4 kg de MS, par des betteraves ou des co-produits issus de l'exploitation (pulpes de betteraves)).

La ration complémentaire des vaches laitières est composée à partir des catégories de matières premières et des additifs figurant sur la liste positive suivante :

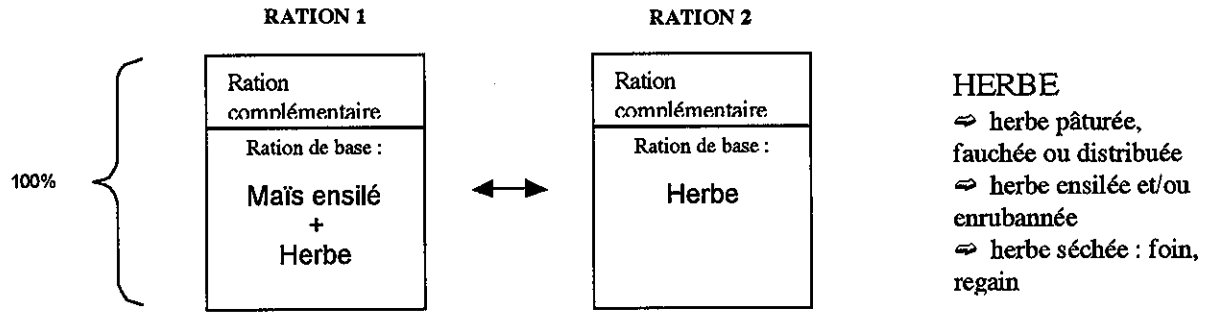
- ↪ Graines de céréales
- ↪ Produits et sous-produits de grains de céréales
- ↪ Graines oléagineuses
- ↪ Produits et sous-produits de graines oléagineuses
- ↪ Produits et sous-produits de graines de légumineuses
- ↪ Produits et sous-produits de tubercules et de racines
- ↪ Produits et sous-produits de la fabrication du sucre
- ↪ Produits et sous-produits de la transformation des fruits
- ↪ Fourrages séchés
- ↪ Produits cellulosiques
- ↪ Produits laitiers

↳ Huiles et graisses autorisés par la réglementation en vigueur Minéraux d'origine non animale (carbonates, phosphates, sels, magnésie)
↳ Produits azotés autorisés par la réglementation en vigueur (arrêté du 27 août 1987 modifié) tels que l'urée, les acides aminés, les sels d'ammonium,...
↳ Vitamines
↳ Oligo-éléments prévus par la réglementation
↳ Autres additifs autorisés par la réglementation en vigueur (décret du 28 novembre 1973) tels que les antioxydants, colorants, arômes, micro-organismes, enzymes...

Les fabricants d'aliments complémentaires :

↳ Audit annuel, réalisé dans le cadre des audits fabricants d'aliments fournisseurs pour les signes officiels de qualité.
↳ Référencement des fabricants après signature d'un engagement par rapport au référentiel du groupement qualité

Schémas types de l'alimentation des vaches laitières :



Les vaches laitières sont alimentées en alternance selon ces 2 systèmes. La ration varie en fonction des conditions climatiques (saison, région) et de l'état de la vache.

5 - PRODUCTION LAITIERE
5.1. Maintien en bon état de l'installation de traite et engagement à demander un contrôle annuel
5.2. Local de stockage du lait séparé des animaux, sans entreposage de produits étrangers
5.3. Maintien en bon état et vérification du matériel de stockage du lait
5.4. Nettoyage approprié du matériel en contact avec le lait, avec de l'eau potable
5.5. Bon état de propreté des locaux de traite et de stockage du lait
5.6. Laiterie construite en dur ; sol lavable, murs lisses et lavables.
5.7. Conservation des comptes rendus de contrôles de la machine à traire et des systèmes de stockage et de refroidissement du lait pendant 5 ans ; ces contrôles sont réalisés dès l'apparition d'une dérive ou d'un dysfonctionnement constaté par l'éleveur, ou lors de la collecte.
5.8. Les produits de nettoyage et désinfection utilisés pour l'hygiène manuelle, de traite et de stockage du lait sont de préférence référencés par la laiterie. Si ce n'est pas le cas, le producteur dispose des fiches techniques des produits employés (composition des produits et modes d'utilisation).

6 - HYGIENE ET BIEN ETRE
6.1. Niveau de propreté des animaux correct *(les vaches disposent pour leur bien-être d'un pré et / ou d'une aire de vie suffisante ; l'aire d'exercice en stabulation paillée ou en logettes est curée régulièrement ; l'aire de couchage est propre et non humide).*
6.2. Etable suffisamment aérée
6.3. Manipulation des bovins sans recours à l'aiguillon ou tout autre objet pointu ou coupant
6.4. Techniques d'écornage conformes
6.5. Changement de bottes et de tenue entre les ateliers des différentes espèces
6.6. Présence d'un pédiluve et maintien de celui-ci en propreté

7 - ENVIRONNEMENT - ACCES A L'ELEVAGE
7.1. Les voies d'accès sont stabilisées. Aucun écoulement d'effluent provenant de l'élevage n'est repérable aux abords des bâtiments
7.2. Pour les exploitations concernées : L'éleveur est intégré au PMPOA ou s'engage à demander le financement d'un DEXEL à sa date d'intégration dans le programme S'il est situé en zone vulnérable, l'éleveur participe au programme d'action "nitrates"
7.3. Elimination des déchets générés par l'exploitation laitière (bâches, bidons, fûts, déchets d'emballage, ficelles, sacs plastiques...). Cette élimination ne se fait pas obligatoirement dans le cadre d'une filière organisée.

NB : En cas d'évolution de la charte de bonnes pratiques d'élevage, les producteurs s'engagent à se conformer aux nouvelles exigences.

Annexe n°2

Protocole de validation de la DLUO des raclettes Label Rouge

(adapté de la norme AFNOR XP 01-003 «lignes directrices pour l'élaboration d'un protocole de validation de la durée de vie microbiologique»)

- Pour chaque validation de la DLUO conduite par toute nouvelle entreprise candidate au Label Rouge sur sa raclette, 5 essais industriels et les 5 premières fabrications sont suivis.

- Pour chaque suivi, c'est-à-dire lors de chaque éventuelle modification de son process de fabrication (restant néanmoins conforme au référentiel homologué) pouvant affecter la durée de vie du produit, 5 échantillons seront analysés à chaque étape.

- Les échantillons à analyser sont conservés 1/3 de la durée de vie à 4°C et 2/3 de la durée de vie à 8°C. Pendant la période à 8°C, une rupture de la chaîne du froid de 2 heures à 20°C est provoquée pour simuler un acte d'achat.

N.B. : DLUO = Jour de conditionnement + DV

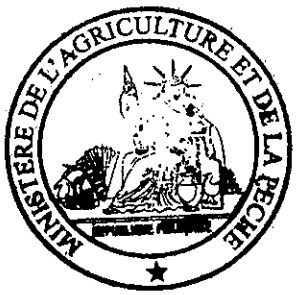
- **Etapes et analyses à respecter pour chaque suivi :**

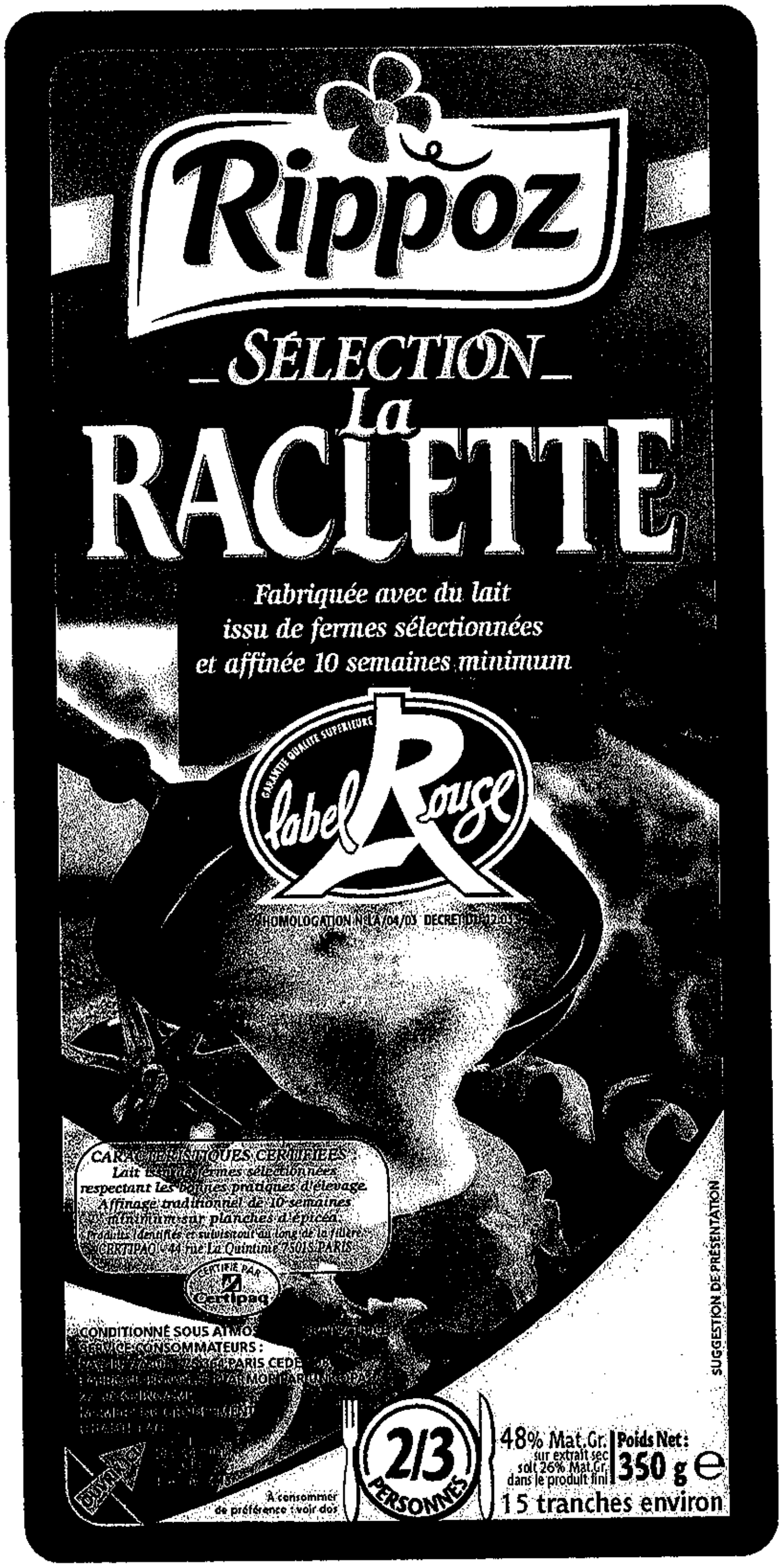
  - à J0 (jour de conditionnement)

    ⇒ Salmonella spp : absence dans 25 g
    ⇒ Listéria monocytogènes : absence dans 25 g
    ⇒ Evaluation de la qualité organoleptique (aspect, goût et odeur) : satisfaisant

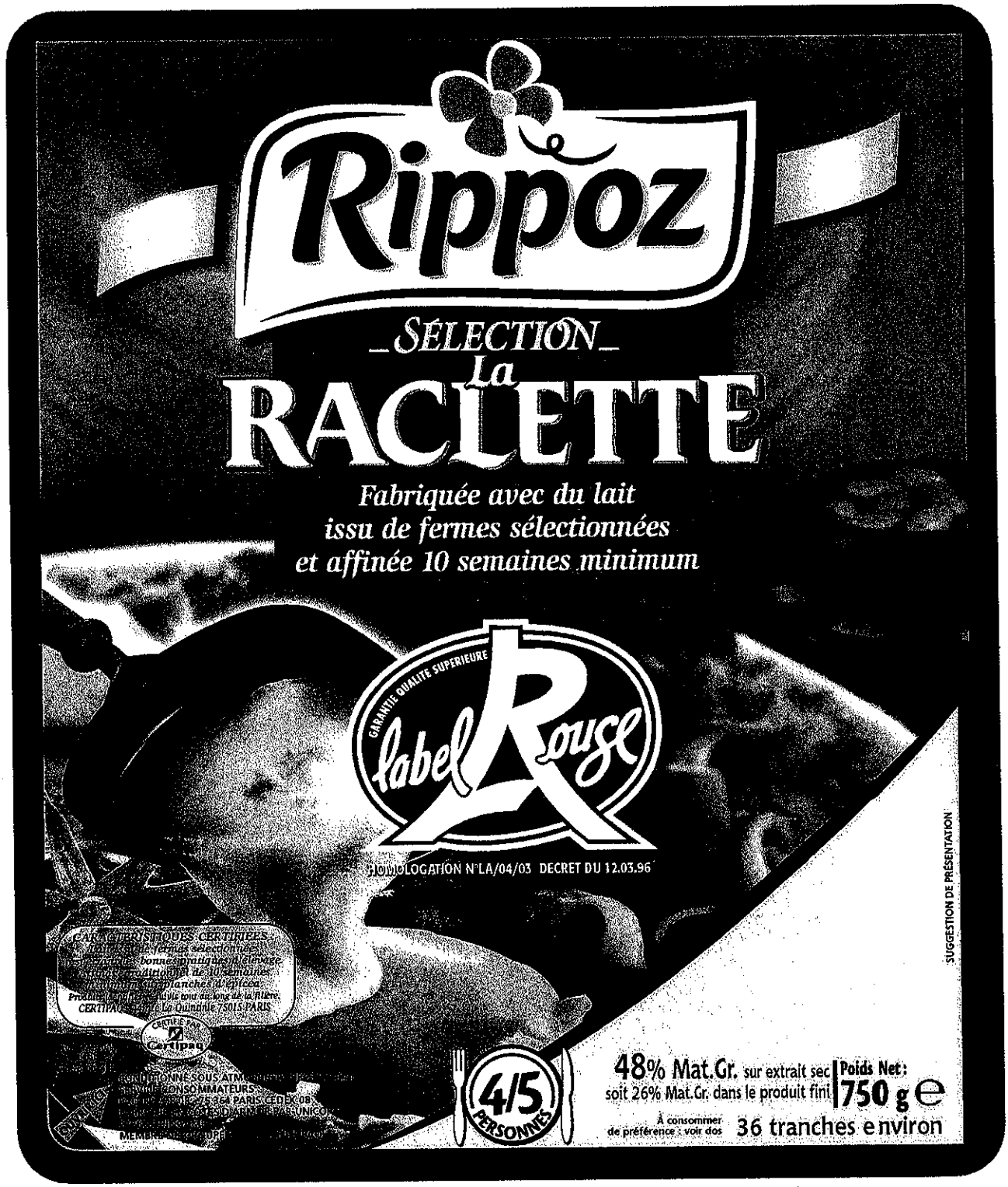
  - à la fin de la DV

    ⇒ Salmonella spp : absence dans 25 g
    ⇒ Listéria monocytogènes : absence dans 25 g
    ⇒ Evaluation de la qualité organoleptique (aspect, goût et odeur) : satisfaisant




Rippoz
SÉLECTION
La
RACLETTE
Fabriquée avec du lait
issu de fermes sélectionnées
et affinée 10 semaines minimum
GARANTIE QUALITÉ SUPÉRIEURE
label Rouge
respectant les bonnes pratiques d'élevage
Affinage traditionnel de 10 semaines
minimum sur planches d'épicéa
CERTIFIÉ PAR
Certipaq
CONDITIONNÉ SOUS ATMOS
SERVICE CONSOMMATEURS :
À consommer
de préférence : voir dos
2/3
PERSONNES
48% Mat.Gr.
sur extrait sec
soit 26% Mat.Gr.
dans le produit fini
Poids Net :
350 g ℮
15 tranches environ
SUGGESTION DE PRÉSENTATION

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE


Rippoz
SÉLECTION
La
RACLETTE
Fabriquée avec du lait
issu de fermes sélectionnées
et affinée 10 semaines minimum
GARANTIE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Label Rouge
HOMOLOGATION N°LA/04/03 DECRET DU 12.03.96
CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES
Certipaq
4/5 PERSONNES
48% Mat.Gr. sur extrait sec
soit 26% Mat.Gr. dans le produit fini
Poids Net:
750 g e
À consommer de préférence : voir dos
36 tranches environ
SUGGESTION DE PRÉSENTATION

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Rippoz

SÉLECTION RACLETTE

48% MAT. GR.

Label Rouge

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES :
Lait issu de fermes sélectionnées respectant les bonnes pratiques d'élevage
Affinage traditionnel de 10 semaines minimum sur planches d'épicéa.
Produits identifiés et suivis tout au long de la filière.
CERTIPAQ - 44 rue La Quintinie 75015 PARIS

Certipaq

48% Mat.Gr. sur extrait sec soit 26% Mat.Gr. dans le produit fini

GARANTIE QUALITÉ SUPÉRIEURE

HOMOLOGATION N°

Rippoz
SÉLECTION RACLETTE
48% MAT. GR.
label Rouge
CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES :
Lait issu de fermes sélectionnées respectant les bonnes pratiques d'élevage.
Affinage traditionnel de 10 semaines minimum sur planches d'épicéa.
Produits identifiés et suivis tout au long de la filière.
CERTIPAQ - 44 rue La Quintinie 75015 PARIS
Certipaq
F 22.136.02 CEE
DECRET DU 12.03.96

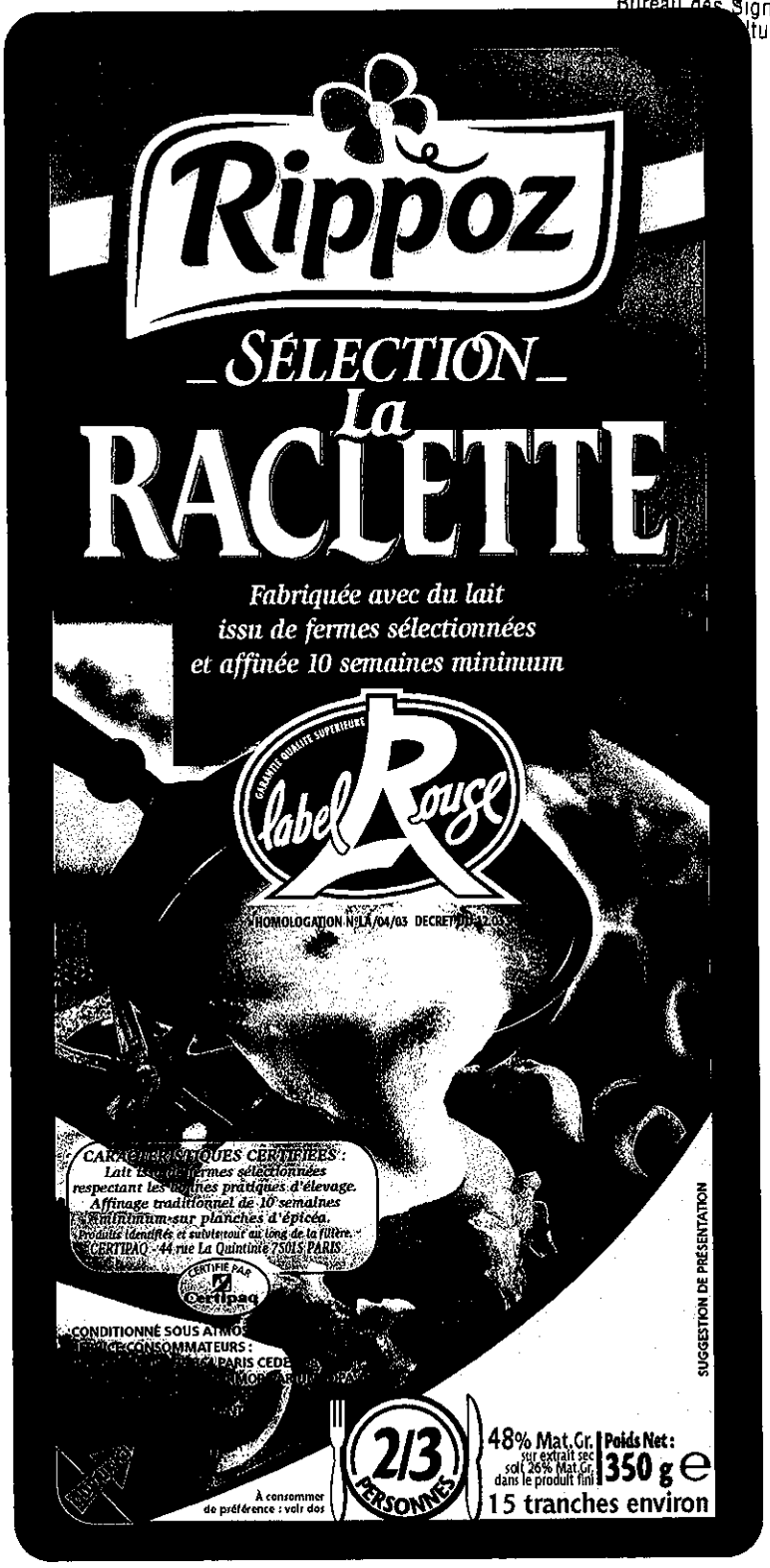
MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE
REPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE
REPUBLIQUE FRANÇAISE

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE
ET INTERNATIONALE

- 5 DEC. 2003

SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION ET
DE L'ORGANISATION DES FILIERES
Bureau des Signes de Qualité et de
ture Biologique



DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE
ET INTERNATIONALE

- 5 DEC. 2003

SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION ET
DE L'ORGANISATION DES FILIERES
Bureau des Signes de Qualité et de

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE ET INTERNATIONALE

- 5 DEC. 2003

SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION ET DE L'ORGANISATION DES FILIERES
Bureau des Signes de Qualité et de l'Agriculture Biologique

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE ET INTERNATIONALE

- 5 DEC. 2003

SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION ET DE L'ORGANISATION DES FILIERES
Bureau des Signes de Qualité et de l'Agriculture Biologique