Cahier des charges du label rouge n° LA 04/03

« RACLETTE ou FROMAGE À RACLETTE »

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

- Fabriquée avec du lait entier
- Affinage traditionnel sur planches d'épicéa
- Durée d'affinage minimale de 10 semaines

Avertissement :

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Cette version se substitue entièrement à la version actuellement en vigueur qui demeure consultable avec le lien suivant : https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-LA0403-Raclette-2004.pdf

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Aux fins de cette publication, un tableau de concordance entre les deux versions est annexé et souligne les principales dispositions modifiées, ajoutées ou supprimées.

Sommaire

1) NOM DU DEMANDEUR 3

2) NOM LABEL ROUGE 3

3) DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE 3
3.2. CHAMP DE CERTIFICATION 3
3.3. DEFINITION DU PRODUIT COURANT 3
3.3.1. Présentation du produit courant 3
3.3.2. Tableau de comparaison entre la raclette label rouge et la raclette courante de comparaison 4
3.4. ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 4
3.5. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES : 5

4) TRAÇABILITÉ 6

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS 6
4.2 SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE 6

5) METHODE D'OBTENTION 8

5.1 SCHEMA DE VIE DE LA RACLETTE LABEL ROUGE 8
5.2.1 Collecte du lait 9
5.2.2 Réception et traitement du lait 9
5.2.3 Emprésurage - coagulation 10
5.2.4 Moulage et pressage 10
5.2.5 Affinage 10
5.2.6 Lavage, découpe, conditionnement et étiquetage 11

6) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 11

LEXIQUE 13

ANNEXE 1 : EXEMPLES DE DEFAUTS D'ASPECT DES MEULES 14

1) NOM DU DEMANDEUR

PAQ - Groupement pour la Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité
4 rue Chauveau Lagarde 75364 PARIS Cedex 08
☎ : 01 53 23 04 10
paq@paq-groupement.com

2) NOM LABEL ROUGE

RACLETTE ou FROMAGE À RACLETTE

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit label rouge

La raclette (ou le fromage à raclette) est un fromage à pâte pressée non cuite, à caillé divisé, selon la réglementation en vigueur.
La raclette label rouge est élaborée à partir de lait entier collecté toutes les quatre traites maximum, pasteurisé et emprésuré avec de la présure (caillette de veau). Elle est affinée 10 semaines minimum sur planches d'épicéa.

La raclette label rouge est vendue entière ou préemballée sous forme de portions (pointes ou morceaux de bloc) ou de tranchettes.
Elle est conditionnée sous atmosphère modifiée ou sous vide avec une DDM de 50 jours maximum après conditionnement pour les découpes, ou en frais emballé (film perméable) avec une DDM de 18 jours maximum après conditionnement.

La raclette label rouge présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- Couleur de la croûte intense (de jaune foncé à orange foncé) ;
- Texture onctueuse à chaud après cuisson ;
- Goût global intense à chaud après cuisson.

3.2. Champ de certification

Le champ de certification de la raclette label rouge va de la collecte du lait au conditionnement des produits finis.

3.3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est une raclette conforme à la réglementation en vigueur, présentée avec croûte.

Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de la qualité et de l'origine, ni d'une certification conformité produit.

3.3.2. Tableau de comparaison entre la raclette label rouge et la raclette courante de comparaison

ÉTAPE	RACLETTE LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON
Collecte du lait	Lait issu de vaches nourries sans OGM (<0,9%)	Pas d'exigence sur l'alimentation des vaches
Réception et préparation du lait	Délai de 18 heures maximum entre le premier producteur collecté et la pasteurisation du lait Absence de modification de la teneur naturelle du lait en protéines Utilisation de lait entier	Pas de délai défini Standardisation du taux de MP possible Standardisation du taux de MG du lait
Traitement du lait, travail en cuve	Liste limitée d'additifs et auxiliaires technologiques ($CaCl_2$, présure, ferments lactiques et d'affinage)	Utilisation fréquente d'une enzyme coagulante et non de présure Utilisation possible de lysosyme (allergène œuf)
Affinage	Affinage sur planches d'épicéa Croûte sans colorant ni conservateur Nombre de soins minimum Durée d'affinage de 10 semaines minimum	Affinage possible sur d'autres supports Utilisation possible de colorants Conservateurs dans la croûte Soins moins nombreux Durée d'affinage de 8 semaines minimum
Découpe, conditionnement et stockage	Teneur en matière sèche du produit fini ≥ 54% (m/m) Teneur en matière grasse du produit fini (gras/sec) ≥ 48% (m/m)	Teneur en matière sèche du produit fini ≥ 53% Teneur en matière grasse du produit fini (gras/sec) ≥ 45% (m/m)

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Etapes	**Caractéristiques spécifiques de la raclette label rouge**	**Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit**
Collecte du lait	Lait issu de vaches nourries sans OGM (<0,9%)	Réponse aux attentes des consommateurs, qui sont de plus en plus attentifs aux conditions d'élevage des animaux et à leur alimentation.
Réception et préparation du lait	Délai de 18 heures maximum entre le premier producteur collecté et la pasteurisation du lait Absence de modification de la teneur naturelle du lait en protéines Utilisation de lait entier	Le délai de 18 heures maximum entre le premier producteur collecté et la pasteurisation du lait garantit une fraîcheur optimale du lait utilisé, et contribue ainsi aux qualités organoleptiques de la raclette label rouge. L'utilisation de lait avec une teneur minimale en matière grasse de 3,5 % (m/m) contribue à la texture onctueuse à chaud de la raclette label rouge. L'enrichissement du lait en protéines issues du lait n'est pas autorisée afin de limiter les traitements subis par le lait et de ne pas dégrader les propriétés fonctionnelles de la raclette.

Traitement du lait, travail en cuve	Liste limitée d'additifs et auxiliaires technologiques ($CaCl_2$, présure, ferments lactiques et d'affinage)	Les additifs et auxiliaires technologiques autorisés sont limités, pour fabriquer la raclette label rouge de façon traditionnelle.
Affinage	Affinage sur planches d'épicéa Croûte sans colorant ni conservateur Nombre de soins Durée d'affinage de 10 semaines minimum	Le fait de n'utiliser que des planches d'épicéa permet un affinage optimal du fromage (régulation de l'humidité, flore propice à l'affinage, et transmission de flaveurs végétales à la raclette, aération de surface grâce aux nervures du bois). La couleur de la croûte est naturelle, sans utilisation de colorants. L'absence de conservateurs est compensée par des soins réguliers et nombreux. La durée d'affinage de 10 semaines minimum pemet à la raclette label rouge d'exprimer ses caractéristiques organoleptiques et rhéologiques spécifiques.
Découpe, conditionnement et stockage	Teneur en matière sèche du produit fini ≥ 54% (m/m) Teneur en matière grasse du produit fini (gras/sec) ≥ 48% (m/m)	Les teneurs minimales en matière sèche et en matière grasse contribuent à la qualité organoleptique supérieure de la raclette label rouge, notamment son goût intense et ses propriétés fonctionnelles à chaud (texture onctueuse, fondant).

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriquée avec du lait entier

PM9 : Lait utilisé

- Affinage traditionnel sur planches d'épicéa

PM28 : Type de support d'affinage
PM30 : Croûte naturelle
PM31a : Soins obligatoires

- Durée d'affinage minimale de 10 semaines

PM32 : Durée d'affinage

4) TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- Les transformateurs de raclette
- Les ateliers de découpe / pré-emballage

4.2 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

PM	**Point à maîtriser**	**Critère qualité**	**Valeur cible**
PM 0	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots
		Flux des lots	Les lots label rouge sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des lots non label

Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée. Elle se présente sous la forme d'un tableau comme suit :

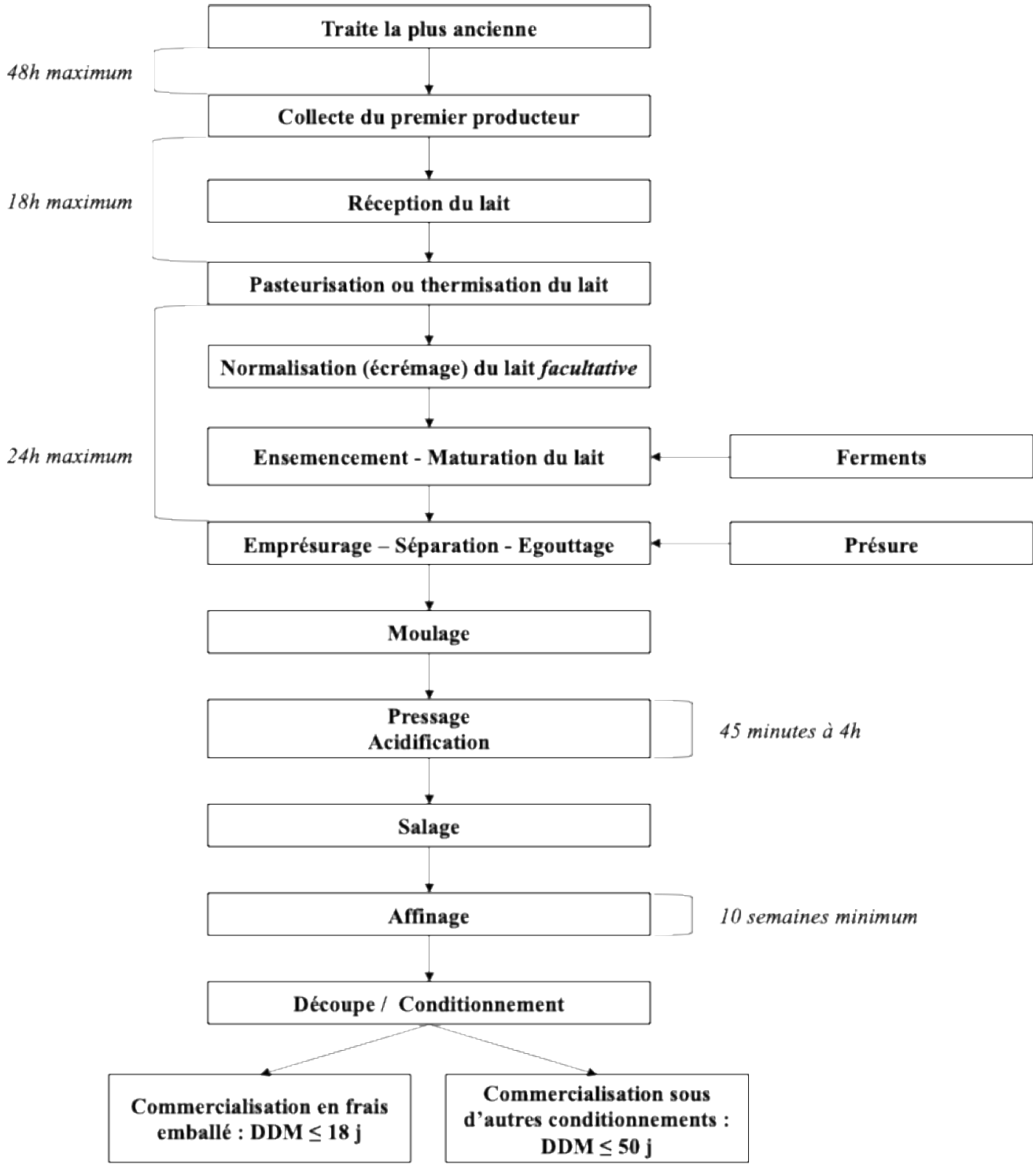
ÉTAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ÉTIQUETAGE
Collecte du lait	Document d'enregistrement des tournées : - Collecteur (si différent du transformateur) - Numéro de la tournée - Date et heure de la collecte - Noms des producteurs collectés - Quantité collectée chez chaque producteur - Quantité totale de la tournée	Numéro de tournée + numéro de citerne de collecte + identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre producteur et transformateur
Réception et traitement du lait	Document d'identification des tanks de réception et des cuves de stockage du lait de collecte : - Date de réception du lait - Numéro de chaque citerne de collecte et numéro de tournée - Poids de chaque citerne - Numéro du tank de stockage du lait - Poids ou volume du tank Document d'enregistrement de la pasteurisation du lait entier : - Quantité de lait mise en fabrication - Date et heure de début de pasteurisation	Numéro de tank lait et cuves de stockage + identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre producteur et transformateur Lot de fabrication
Travail en cuve Moulage, pressage et salage	Enregistrements (fiches de fabrication) permettant d'associer un numéro de lot de fabrication à / aux : - une recette label rouge - matières premières, fournisseurs, dates de réception - dates et heures de début de soutirage des tanks de maturation	Etiquetage si nécessaire : - Nom ou code de la recette label rouge - Lot de fabrication

	- dates et heures de début et de fin de pressage et salage et/ou la durée - quantités de fromage fabriquées - numéros individuels utilisés Le contenu des tanks, cuves ou bassines de stockage ou de fabrication doit être identifié jusqu'au moulage	Numéro de tank, cuve, bassine + identifiant permettant d'assurer la traçabilité
Affinage	Enregistrement (fiche d'affinage) au minimum : - date et quantités de fromage entrant en cave - date et nature des soins effectués sur les fromages - dates et quantités de fromage sortant des caves pour le conditionnement	Lot d'affinage
Découpe, conditionnement et stockage	Fromages conditionnés entiers : - numéro individuel figurant directement sur le fromage Portions (pointes, blocs ou tranchettes) : - numéro de lot Tous : - DDM - jour de découpe / conditionnement - nombre d'UVC conditionnées Ateliers de préemballage des portions : - comptabilité matière pour connaître les quantités de fromages entiers réceptionnées et les quantités de fromage préemballées	Numéro de lot du produit fini Numéro individuel DDM Comptabilité matière

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : durée de vie maximale totale + 6 mois.

5) METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie de la raclette label rouge



5.2 Caractéristiques et points à maîtriser

5.2.1 Collecte du lait

Point à maîtriser		Valeur cible
PM1	Qualité du lait	Lait issu de vaches nourries sans OGM (<0,9%)
PM2	Teneur en germes	< 50 000 / ml
PM3	Teneur en cellules somatiques	< 300 000 / ml
PM4	Fréquence de collecte	Collecte toutes les 4 traites (soit 48 heures) maximum (y compris dimanches et jours fériés)
PM5	Conditions de collecte	Absence de transbordement du lait
PM6	Délai entre le 1er producteur collecté et le traitement thermique du lait	18 heures maximum

5.2.2 Réception et traitement du lait

Point à maîtriser		Valeur cible
PM7	Maîtrise des flux de lait	Le lait destiné à la production de raclette Label Rouge passe dans des équipements préalablement vidangés et rincés
PM8	pH du lait	6,6 à 6,85
PM9	Lait utilisé	Lait entier normalisé ou non normalisé Absence de modification de la teneur naturelle en protéines du lait
PM10	Traitements physiques du lait	Interdiction de tout traitement physique du lait excepté pour la normalisation en matière grasse
PM11	Traitement thermique du lait	Pasteurisation ou thermisation
PM12	Barème de pasteurisation du lait	72°C pendant 30 secondes ou barème équivalent avec une température maximale de 78°C
PM13 a	Thermisation du lait - Barème	Au moins 15 secondes à une température comprise entre 57 et 68°C ou barème équivalent
PM13 b	Thermisation du lait – Test phosphatase	Réaction positive à la phosphatase
PM14	Incorporation de chlorure de calcium	Seule l'incorporation de $CaCl_2$ est possible à toute étape entre le traitement thermique et l'emprésurage
PM15	Maturation obligatoire	Maturation froide et/ou maturation chaude, après ensemencement avec des ferments lactiques
PM16 a	Conditions de maturation froide - température	7°C à 12°C
PM16 b	Conditions de maturation froide – durée minimale	6 heures minimum

PM16c	Conditions de maturation chaude - température	30°C à 37°C
PM16d	Conditions de maturation chaude – durée minimale	30 minutes minimum
PM17	Délai entre la fin du traitement thermique et l'emprésurage	24 heures maximum

5.2.3 Emprésurage – séparation - égouttage

Point à maîtriser		Valeur cible
PM18	Température du lait	30°C à 37°C
PM19	Type d'agent coagulant pour l'emprésurage	Utilisation obligatoire de présure
PM20	Autres additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans la cuve de fabrication	Ferments lactiques et d'affinage

5.2.4 Moulage et pressage

Point à maîtriser		Valeur cible
PM21	Durée de pressage	De 45 minutes à 4 heures
PM22	pH du fromage	5 à 5,5 au démoulage
PM23	Température de saumure	10°C à 15°C

5.2.5 Affinage

Point à maîtriser		Valeur cible
PM24	Conditions d'affinage	Absence de congélation et de stockage en froid négatif des fromages « en blanc » ou affinés
PM25	Technique d'affinage	Absence de mise sous film
PM26	Température des caves	Température : de 6°C à 15°C
PM27	Hygrométrie des caves	Hygrométrie : minimum 90%
PM28	Type de support d'affinage	Planches d'épicéa
PM29	Additifs et auxiliaires technologiques autorisés pour l'affinage	Ferments d'affinage uniquement
PM30	Croûte naturelle	Croûte sans colorant ni conservateur
PM31a	Soins obligatoires	Sur les 2 premières semaines d'affinage : 4 soins minimum Semaines suivantes : 1 soin / semaine minimum (1 soin = 1 lavage ou 1 brossage ou 1 retournement ou 1 emmorgeage)
PM31b	Encadrement des soins	Soins encadrés par du personnel qualifié Un personnel qualifié est un salarié formé par un personnel compétant (tuteur), avec une formation en doublon de 2 mois suivie de 2 mois de formation en supervision. Lors

		de la formation en doublon, le tuteur transfère les savoirs au salarié en l'encadrant en continu. Lors de la formation en supervision, le tuteur n'encadre pas le salarié en continu, mais surveille ses activités.
PM32	Durée d'affinage	10 semaines minimum à compter du jour de fabrication

5.2.6 Lavage, découpe, conditionnement et étiquetage

Point à maîtriser		Valeur cible
PM33 a	Sélection des meules – critères de sélection	Aspect et pâte des fromages conformes. Critères de pâte : la pâte des fromages doit être lisse, ferme, souple, aveugle ou avec quelques ouvertures, de couleur blanche à jaune paille. Critères d'aspect : Seuls les défauts mineurs sont acceptés : quelques gerçures superficielles, blessures superficielles, quelques taches. Les défauts majeurs entraînent le déclassement des meules : moisissures grises, gerçures nombreuses ou gerçures avec moisissures, points de chancre, fromage cassé. (cf. Annexe 1 : Exemples de défauts d'aspect des meules)
PM33 b	Sélection des meules - personnel	Sélection réalisée par du personnel formé.
PM34 a	Technique de lavage des fromages – conditions de lavage	Lavage à l'eau chaude autorisé (facultatif) 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
PM34 b	Technique de lavage des fromages – écroûtage interdit	Ecroûtage interdit (sauf plaque de caséine)
PM34 c	Encadrement du lavage des fromages	Lavage encadré par du personnel formé.
PM35	Teneur en matière sèche	54% minimum (m/m)
PM36	Teneur en matière grasse (gras/sec)	48% minimum (m/m)
PM37	Teneur en sel	1,5% à 2,2%
PM38	Conformité de la DDM	Frais emballé : DDM ≤ 18 jours Autre conditionnement : DDM ≤ 50 jours DDM des découpes ≤ DDM de la raclette entière
PM39	Etiquetage	Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage de la raclette label rouge mentionne au minimum : - Le logo label rouge, dans le respect de la charte graphique. - Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA 04/03 - Les caractéristiques certifiées communicantes : - Fabriquée avec du lait entier - Affinage traditionnel sur planches d'épicéa - Durée d'affinage minimale de 10 semaines - Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08 La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG.

6) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

PM	Points de maîtrise	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
PM6	Délai entre le 1er producteur collecté et la pasteurisation du lait	18 heures maximum	DOCUMENTAIRE

PM9	Lait utilisé	Lait entier normalisé ou non normalisé Absence de modification de la teneur naturelle du lait en protéines	DOCUMENTAIRE
PM19	Type d'agent coagulant pour l'emprésurage	Utilisation obligatoire de présure	DOCUMENTAIRE
PM28	Type de support d'affinage	Planches d'épicéa	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PM30	Croûte naturelle	Croûte sans colorant ni conservateur	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PM31a	Soins obligatoires	Sur les 2 premières semaines d'affinage : 4 soins minimum Semaines suivantes : 1 soin / semaine minimum (1 soin = 1 lavage ou 1 brossage ou 1 retournement ou 1 emmorgeage)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PM32	Durée d'affinage	10 semaines minimum à compter du jour de fabrication	DOCUMENTAIRE
PM35	Teneur en matière sèche du produit fini	54% minimum (m/m)	DOCUMENTAIRE ANALYSE
PM36	Teneur en matière grasse du produit fini (gras/sec)	48% minimum (m/m)	DOCUMENTAIRE ANALYSE

LEXIQUE

Caséines : principales 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 la tournée de collecte considérée.

Emmorgeage : action de frotter les fromages avec une morge (solution à base de saumure ensemencée avec des ferments d'affinage) durant l'affinage, qui contribue à l'obtention de la croûte.

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.

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité du produit. Le lot correspond à un code conditionnement associé à la DLC / DDM correspondante.

m/m : masse sur masse

Présure : substance extraite de la caillette de jeunes bovidés tenus au régime du lait, contenant une enzyme qui fait cailler le lait.

Standardisation MP : opération physique permettant d'ajuster la teneur en matières protéiques du lait (par exemple : microfiltration pour standardiser la caséine, ultrafiltration pour la protéine totale).

Transbordement : changement de moyen de transport du lait, en l'occurrence changement de citerne, sans passage par un tank de stockage.

ANNEXE 1 : Exemples de défauts d'aspect des meules

Gerçures nombreuses :

Blessure non superficielle (touche la pâte en plus de la croûte) :

Taches nombreuses :

Point de chancre :

ANNEXE – Procédure Nationale d'Opposition
Demande de modification du cahier des charges
Label Rouge n° LA 04/03 « raclette ou fromage à raclette »
Tableau de concordance entre version en vigueur et version modifiée en PNO

Paragraphe du cahier des charges en vigueur (Version homologuée par arrêté du 05 mars 2004)	**Texte en vigueur**	**Modification proposée Cahier des charges en PNO**
Caractéristiques certifiées communicantes (p.1)	• 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	• Fabriquée avec du lait entier • Affinage traditionnel sur planches d'épicéa • Durée d'affinage minimale de 10 semaines
1.1 Produit labellisé (p.3)	[…] Elaboré à partir de lait collecté […] 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	3.1 Présentation du produit label rouge.(p.3) […] Elaborée à partir de lait entier collecté […] La raclette label rouge est vendue entière, ou préemballée sous forme de portions (pointes ou morceaux de bloc) ou de tranchettes. Ajout d'une description organoleptique : La raclette label rouge présente les caractéristiques organoleptiques suivantes : - Couleur de la croûte intense (de jaune foncé à orange foncé) ; - Texture onctueuse à chaud après cuisson ; - Goût global intense à chaud après cuisson.
		Ajout de la partie 3.2 Champ de certification Le champ de certification de la raclette label rouge va de la collecte du lait au conditionnement des produits finis.
1.2. Principales caractéristiques (p.3-4)	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. Tableau de comparaison	3.3. Définition du produit courant (p3-4) Le produit courant de comparaison est une raclette conforme à la réglementation en vigueur, présentée avec croûte. Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de la qualité et de l'origine, ni d'une certification conformité produit. Tableau de comparaison mis en adéquation avec les modifications proposées dans l'ensemble du cahier des charges
		Ajout de la partie 3.4 Eléments justificatifs de la qualité supérieure
Caractéristiques certifiées (p5)	C1 : Lait issu de fermes sélectionnées respectant les bonnes pratiques d'élevage […] C2 : Affinage traditionnel de 10 semaines minimum sur planches d'épicéa […]	Mise à jour avec les PM correspondant : - Fabriquée avec du lait entier PM9 : Lait utilisé - Affinage traditionnel sur planches d'épicéa PM28 : Type de support d'affinage

ANNEXE – Procédure Nationale d'Opposition
Demande de modification du cahier des charges
Label Rouge n° LA 04/03 « raclette ou fromage à raclette »
Tableau de concordance entre version en vigueur et version modifiée en PNO

	C3 : Produits identifiés et suivis tout au long de la filière […]	PM30 : Croûte naturelle PM31a : Soins obligatoires - Durée d'affinage minimale de 10 semaines PM32 : Durée d'affinage
2.Schéma de vie (p6 à 10)	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	Schéma mis en adéquation avec les modifications proposées dans l'ensemble du cahier des charges (p8)
2. Description des mesures mises en place	Tableau	Suppression des colonnes « actions correctives à documents associés » qui sont en lien avec le plan de contrôle = > renvoyées dans les dipositions de contrôle spécifiques
3.1 Production du lait (p.11)	PM1 Respect du socle minimum Amont produits laitiers Label Rouge (annexe 1)	PM1 Qualité du lait (p9) Lait entier issu de vaches nourries sans OGM (<0,9%), dans des exploitations respectant la charte des bonnes pratiques d'élevage Suppression de l'annexe 1
	PM2 Existence d'un système d'assurance qualité amont	Supprimé
	PM3 Température du lait	Supprimé
3.2 Collecte du lait (p12)	PM4 Teneur en germes < 100 000 / ml	PM2 Teneur en germes (p9) < 50 000 / ml
	PM5 Teneur en cellules somatiques < 400 000 / ml	PM3 Teneur en cellules somatiques (p9) < 300 000 / ml
	PM6 Fréquence de nettoyage Quotidienne	Supprimé
	PM7 Fréquence de collecte	Devient PM4 (p9)
	PM8 Conditions de collecte Absence de transbordement du lait	Devient PM5 (p9)
	PM9 délai entre 1er producteur collecté et pasteurisation	Devient PM6 délai entre le 1er producteur collecté et le traitement thermique (p9)
3.3 Réception et traitement du lait (p13-14)	PM10 Absence d'inhibiteurs	Supprimé
	PM11 Hygiène des locaux, des matériels, du personnel et du fonctionnement	Supprimé
	PM12 Température du lait	Supprimé
		Ajout PM7 Maîtrise des flux de lait : le lait destiné à la production de raclette label rouge passe dans des équipements préalablement vidangés et rincés (p9)
	PM13 Acidité ou pH du lait 14°D à 17°D 6,6 à 6,8	Devient PM8 pH du lait (p9) 6,6 à 6,85
		Ajout PM9 Lait utilisé Lait entier normalisé ou non normalisé Absence de modification de la teneur naturelle en protéines du lait (p9)
		Ajout PM11 traitement thermique du lait : pasteurisation ou thermisation (p9)
	PM14 barème de pasteurisation	Devient PM12 (p9)
	PM15 Traitements autorisés subis par le lait : Centrifugation / bactofugation, microfiltration, mélange et ultrafiltration	Devient PM10 traitements physiques du lait : interdiction de tot traitement physique du lait excepté pour la nomalisation en matières grasses

ANNEXE – Procédure Nationale d'Opposition
Demande de modification du cahier des charges
Label Rouge n° LA 04/03 « raclette ou fromage à raclette »
Tableau de concordance entre version en vigueur et version modifiée en PNO

		Ajout PM13 a thermisation du lait –barème et PM13b thermisation du lait-test phosphatase (p9)
	PM16 Délai entre 1er producteur collecté et pasteurisation	Supprimé
	PM17 Contamination butyrique	Supprimé
	PM18 Additifs et auxiliaires technologiques utilisés CO_2, $CaCl_2$, présure et ferments lactiques d'affinage autorisés	Devient PM14 (p9) Seule l'incorporation de $CaCl_2$ est possible à tout étape entre le traitement thermique et l'emprésurage
		Ajout de PM15 maturation obligatoire : maturation froide et/ou chaude après ensemencement avec des ferments lactiques (p9)
	PM19 Conditions de maturation 7°C à 12°C durant 6 à 24h après pasteurisation	Devient PM16a conditions de maturation froides – température et PM16b conditions de maturation froides-Durée minimale (p9) + PM17 délai entre fin traitement thermique et emprésurage (p10)
		Ajout PM16c Conditions de maturation chaude – température et PM16d conditions de maturation chaude –durée minimale (p9)
3.4 Fabrication de la raclette label rouge (p15 à 17)	PM20 Température lait 28°C à 35°C	Devient PM18 Température du lait 30°C à 37°C (p10)
	PM21 Additifs et auxiliaires technologiques utilisés CO_2, $CaCl_2$, présure et ferments lactiques d'affinage autorisés	Devient PM20 Additifs et auxiliaires technologiques utilisés dans la cuve de fabrication : ferments lactiques et d'affinages (p10)
	PM22 Type d'agent coagulant	Devient PM19 (p10)
	PM23 conditions d'identification	supprimé
	PM24 Durée de pressage 45 min à 2h	Devient PM21 Durée de pressage De 45 minutes à 4 heures
	PM25 pH 5,1 à 5,6	Devient PM 22 pH du fromage 5 à 5,5 au démoulage
	PM26 Durée de salage	Supprimé
	PM27 température de saumure	Devient PM 23 (p10)
	PM28 Technique d' « affinage » Absence de congélation et de stockage en froid négatif des fromages « en blanc » ou affinés	Devient PM24 Conditions d'affinage Absence de mise sous film (p10)
	PM29 Température et hygrométrie des caves +7°C à +14°C 82% à 98%	Devient PM26 Température des caves Température : de 6°C à 15°C (p10) + PM27 hygrométrie des caves : minimum 90% (p10)
	PM30 type de support d'affinage	Devient PM28 (p10)
	PM31 Technique d'affinage Absence de mise sous film	Devient PM25 (p10)
	PM32 Additifs et auxiliaires technologiques utilisés CO_2, $CaCl_2$, présure et ferments lactiques d'affinage autorisés	Devient PM29 Additifs et auxiliaires technologiques autorisés pour l'affinage ferments d'affinage uniquement (p10)
	PM33 Nombre de soins obligatoires (1 soin = 1 lavage + 1 retournement ou 1 seul retournement ou un emmorgeage)	Devient PM31a Soins obligatoires (p10) Sur les 2 premières semaines d'affinage : 4 soins minimum Semaines suivantes : 1 soin / semaine minimum

ANNEXE – Procédure Nationale d'Opposition
Demande de modification du cahier des charges
Label Rouge n° LA 04/03 « raclette ou fromage à raclette »
Tableau de concordance entre version en vigueur et version modifiée en PNO

	Les 2 premières semaines d'affinage : 2 soins par semaine minimum Semaines suivantes : 1 soin par semaine minimum	(1 soin = 1 lavage + 1 retournement ou 1 retournement seul ou 1 emmorgeage)
	PM34 Déclenchement des soins supplémentaires	PM31b Encadrement des soins : soins encadrés par du personnel qualifié. Un personnel qualifié est un salarié formé par un personnel compétent (tuteur), avec une formation en doublon de 2 mois suivie de 2 mois de formation en supervision. Lors de la formation en doublon, le tuteur transfère les savoirs au salarié en l'encadrant en continu. Lors de la formation en supervision, le tuteur n'encadre pas le salarié en continu mais surveille ses activités. (p10 et 11)
	PM35 durée d'affinage	Devient PM 32 (p11)
	PM36 Technique d'affinage – croute sans colorant ni conservateur	Devient PM30 Croûte naturelle : croûte sans colorant ni conservateur (p10)
3.5 Découpe et conditionnement / étiquetage (p18 à 20)	PM37 Poids et dimensions des fromages	Supprimé
	PM38 Texture et aspect des fromages	Supprimé
	PM39 Teneur en Salmonella	Supprimé
	PM40 Teneur en Listeria monocytogenes	Supprimé
	PM41 Ensemble du procédé de fabrication et tri des meules 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 fromage (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 avec quelques ouvertures, de couleur blanche à jaune paille, de goût franc. Critères d'aspect : Seuls les défauts mineurs sont acceptés : quelques gerçures superficielles, blessures de surface, quelques taches acceptées. Les défauts majeurs en termes 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 chancre, fromage cassé.	Devient PM33a Sélection des meules – critères de sélection (p11) Aspect et pâte des fromages conformes. Critères de pâte : la pâte des fromages doit être lisse, ferme, souple, aveugle ou avec quelques ouvertures, de couleur blanche à jaune paille. Critères d'aspect : Seuls les défauts mineurs sont acceptés : quelques gerçures superficielles, blessures superficielles, quelques taches. Les défauts majeurs entraînent le déclassement des meules : moisissures grises, gerçures nombreuses ou gerçures avec moisissures, points de chancre, fromage cassé. + ajout de l'annexe1 « exemples de défauts d'aspect des meules » (p14) + PM33b sélection des meules –personnel – sélection réalisée par du personnel formé
	PM42 Technique de lavage des fromages Lavage modéré, à l'eau chaude,toléré pour les découpes […]	Devient PM34 a Technique de lavage des fromages –conditions de lavage (p11) Lavage à l'eau chaude autorisé (facultatif) pour les découpes […] + PM34b technique de lavage des fromage – écroutage interdit (p11)

ANNEXE – Procédure Nationale d'Opposition
Demande de modification du cahier des charges
Label Rouge n° LA 04/03 « raclette ou fromage à raclette »
Tableau de concordance entre version en vigueur et version modifiée en PNO

		+PM34c –encadrement du lavage des fromages (p11) Lavage encadré par du personnel formé.
	PM43 teneur en matière sèche et PM44 teneur en matière grasse	Deviennent PM 35 et 36 (p11)
	PM45 Teneur en sel 1,6% à 2,4%	PM37 Teneur en sel (p11) 1,5% à 2,2%
	PM46 Conformité de l'étiquetage Etiquetage validé par CNLC	Supprimé
	PM47 Conformité de la DLC ou de la DLUO	devient PM38 conformité de la DDM (p11)
3.6 Stockage des produits finis (p21)	PM48 Respect de la chaîne du froid	Supprimé
3.7 Expédition des produits finis (p21)	PM49 Respect de la chaîne du froid	Supprimé
3.8 Commercialisation des produits finis (p22)	PM50 à 53	Supprimés
4. Traçabilité (p23 à 27)		Devient partie 4) Traçabilité (p 6 et 7) Mise à jour avec guide du demandeur et mise en adéquation avec le projet de cahier des charges modifié
5. Etiquetage (p27)		Devient PM39 Etiquetage (p11) (avec mise à jour avec guide du demandeur)
6. Textes de référence (p28 et 29)		Supprimé
7. définitions et abréviations (30 et 31)		Remplacé par lexique (p13)
Annexes	Annexe 1 socle minimum pour l'amont des produits laitiers label rouge Annexe 2 protocole de validation de la DLUO des raclettes label rouge	Supprimées