



INTERPROFESSION RACLETTE DU VALAIS AOP

REGLEMENT

CONCERNANT

LA TAXATION

I. DISPOSITIONS GENERALES

Article 1

Objet du règlement

Le présent règlement se réfère au cahier des charges en vigueur et aux statuts de l'interprofession Raclette du Valais AOP et régit en particulier les dispositions relatives à la taxation, par l'interprofession Raclette du Valais AOP (IPR).

Article 2

Domaine d'application

Le présent règlement a caractère obligatoire pour tous les fromages « Raclette du Valais AOP » y compris avec les spécifications figurant à l'art. 1 du cahier des charges.

II. BASES

Article 3

Les bases légales suivantes font partie intégrante du règlement :

- Cahier des charges « Raclette du Valais AOP »
- Loi fédérale sur l'agriculture (LAgr);
- Loi sur l'agriculture du canton du Valais;
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs);
- Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg);
- Ordonnance sur la qualité du lait (OQL);
- Ordonnance du DFE réglant l'hygiène dans la production laitière (OhyPL);
- Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale;

III. CARACTERISTIQUES DU FROMAGE

Article 4

Caractéristiques du fromage

Le fromage doit remplir toutes les conditions du cahier des charges „Raclette du Valais AOP“ enregistré.

IV. COMMISSION DE TAXATION

Article 5

Commission de taxation

¹Conformément aux statuts de l'interprofession Raclette du Valais AOP », la commission de taxation (inc. les suppléants) et le chef d'expert sont nommée par le comité de l'IPR.

²La commission se compose de 5 personnes (un président, un membre du groupe producteurs et un membre du groupe affineurs, 2 membres du groupe fromagers). Pour chaque membre des groupes d'intérêts un remplaçant supplémentaire est nommé.

³Pour que la taxation soit valable :

- la présence au moins 3 membres (un membre de chacun des groupes d'intérêt) dans les caves d'affinage et fromageries (incl. la taxation de la réserve locale) est requise.
- la présence au moins 2 membres de la commission de taxation (un membre par groupe d'intérêt) dans les fromageries d'alpage est requise.

⁴Le programme des taxations est fait par le chef expert de la commission.

⁵Le défraiement des membres de la commission est fixé par le Comité de l'IPR.

Article 6

Lieu et moment de la taxation

¹La taxation est effectuée dans les caves des affineurs, des fromageries (100 % vente directe ou réserve locale), des transformateurs à la ferme et des fromageries d'alpage selon le programme de taxation. Toutefois chaque fromagerie, fromagerie d'alpage ou transformateur à la ferme est en droit de demander que la taxation ait lieu dans ses propres caves en dehors du programme de taxation. Dans ces cas le demandeur doit prendre en charge les frais de taxation.

²La taxation des fromages s'effectue selon art. 13 et 14 du cahier des charges comme suite :

- caves d'affinage : chaque mois ;
- fromageries avec une vente directe de 100 % : chaque mois
- réserve locale chez fromageries qui livrent a une cave d'affinage: au moins tous les deux mois (dans les grandes fromageries une taxation mensuelle peut être effectuée)
- fromageries d'alpage: au minimum 1 fois par saison.

³La taxation définitive des pièces se déroule à partir du:

- 50^e jusqu'au 90^e jour suivant le mois de fabrication pour le Raclette du Valais
- 40^e jusqu'au 60^e jour suivant le mois de fabrication pour le Raclette à la coupe
- 15^e jusqu'au 60^e jour suivant le mois de fabrication pour le Raclette d'alpage
- 10^e mois suivant le mois de fabrication pour le Raclette du Valais à rebibes

⁴Le classement, la taxation et le contrôle de sortie s'effectuent selon le système suivant :

- 1^{ère} appréciation :
 - par l'affineur / le marchand ;
 - en fromagerie respectivement à l'achat des fromages ;
 - Les fromages sont pesés, triés et pré-classés. Le 11^{ème} choix ne peut plus obtenir l'AOP. Les meules produites sans marque de caséine selon la définition dans le Cahier des charges doivent être bloqués par l'affineur / le marchand. L'affineur / le marchand doit communiquer toutes non-conformités concernant le Cahier des charges à l'interprofession. Cependant, tous les lots doivent être présentés à la commission de taxation, même si une présélection des lots a été effectuée.
- 2^{ème} appréciation :
 - par la commission de taxation de l'Interprofession, selon le règlement de l'IPR ;
 - dans la cave de la fromagerie ou de l'affineur ;
 - Classification: 1A, 1B ou 11^{ème} choix.
 - Contrôle dans les fromageries (exception fromagerie d'alpage) et chez l'affineur que tous les fromages produits sont taxés selon le rapport des quantités TSM. Pour la quantité de fromage ne pouvant être taxée l'exploitation concernée doit payer une amende de CHF 4.-/kg à l'Interprofession Raclette du Valais AOP.

Le format est bien proportionné.

Raclette du Valais à rebibes : 3.3 – 5.0 kg – le format est bien proportionné – hauteur 4 – 5 cm.

Talon:	Les fromages portent incrustés ou en relief sur le talon un des noms indiqués à l'art. 1, al. 3 du cahier des charges.
Morge (croûte):	pas trop abondante. Le fromage présente une croûte emorgée, uniforme, de couleur naturelle, brune à orange, légèrement humide, lisse et saine, solide, brossée et présentant de bonnes aptitudes à la conservation. Raclette du Valais à rebibes : sans morge.
Ouverture:	rare, régulière, pas trop chargée (2 – 3 trous à la sonde), de la grosseur d'un petit pois (2 à 3 mm de diamètre au maximum).
Texture:	La pâte est lisse, souple et onctueuse. La pâte est ferme, dure et légèrement friable pour le Raclette du Valais à rebibes.
Odeur:	lactique fraîche (beurre frais, crème fraîche), soutenu par l'acidité, dominant les notes végétales et fruitées pour le Raclette du Valais. Mi-salée, légèrement lactée et florale pour le Raclette du Valais à rebibes.
Goût:	lactique frais (beurre frais, crème fraîche), soutenu par l'acidité, dominant les notes végétales et fruitées. Mi-salé. Légèrement lacté, soutenu par l'acidité, dominant les notes végétales et fruitées pour le Raclette du Valais à rebibes.

Article 10

Pointage

Aspect extérieur	5 points
Ouverture	5 points
Pâte et aptitude à fondre pour le Raclette	5 points
Goût et odeur	<u>5 points</u>
TOTAL	<u>20 points</u>

L'échelle de pointage est la suivante:

Irréprochable	5 points
bon	4 ½ points
satisfaisant	4 points

Article 11

Défauts

¹Les défauts suivants sont notamment à considérer :

Aspect extérieur :	taches de moisissure, fissures, rugueux, trop ou pas assez de morge (bact. linens), pourri, rouge du tablard, consistance trop molle,
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	spongieux, trop plat ou trop haut, concave, forme irrégulière (ovale), mauvais marquage ; pas de marque de caséine;
Ouverture :	mille trous, trop nombreux, peu nombreux, irréguliers, gros, nids, petites lainures, lainures ouvertes ;
Pâte :	courte, dure, sèche, séraceuse, élastique ;
Goût et odeur :	léger faux goût, faux goût, atypique, fade, amer, acide, salé, doux, oxydé, rance, de savon, métallique, pas typique, impur.

²Les observations sur le rapport de taxation sont exigées pour un pointage inférieur à :

Aspect extérieur	5	points
Ouverture	4 ½	points
Pâte et aptitude à fondre pour le Raclette du Valais	5	points
Goût et arôme	5	points

Article 12

Classification

¹Pour être classés en 1^{ère} qualité, les fromages doivent obtenir au minimum 18 points, aucune position ne devant être inférieure à 4 points. Seuls les fromages de 1^{ère} qualité ont le droit de l'appellation «Raclette du Valais AOP».

²Sont classés en fromages en qualité 1 B ou deuxième qualité selon l'art. 8, ceux qui ne répondent pas aux critères énoncés ci-dessus.

³Les fromages qui présentent des défauts cachés (gonflement butyrique, propionique, amine biogène, etc.) sont déclassés en troisième qualité ou, en cas de manquements graves de qualité, sont considérés comme impropres à la consommation et doivent être détruits. La destruction des fromages doit être signalée à l'interprofession documents à l'appui. .

⁴Les fromages sans marque de caséine selon la définition dans le cahier des charges sont déclassés et doivent être remis gratuitement aux institutions sociales ou utilisé comme fromage à fondre. L'utilisation de ces fromages doit être signalée à l'interprofession documents à l'appui.

⁵Les lots de qualité 1B ou déclassé par la commission de taxation devront être reconnaissables par une marque bien visible et indélébile.

Marquage : a) QUALITE 1B
b) DECLASSE

⁶Le marquage du fromage (qualité 1B / fromages déclassées) se fait sous surveillance d'un membre de la commission de taxation immédiatement après le délai de recours selon l'art. 21 de ce règlement, ou dans le cas d'un recours suite à la décision de la commission de recours. Les lots de fromages concernés seront ainsi bloqués pour la commercialisation jusqu'au marquage.

⁷La commission de taxation peut reporter l'examen des lots douteux, au plus tard à la taxation officielle suivante.

Article 13

Libération du fromage pour la commercialisation

Tous les fromages ne peuvent être commercialisés qu'après la taxation officielle de l'IPR:

- Qualité 1A: dès la réception des rapports de taxation écrits;
- Qualité 1B: après marquage par la commission de taxation
- Marchandises déclassées: après marquage par la commission de taxation

Article 14

Conséquences financières de déclassement

Les coûts, engendrés par le déclassement des fromages (différence de prix, frais d'élimination etc.) ne sont pas à la charge de l'Interprofession.

Article 15

Notification des résultats de taxation

La gérance de l'IPR est tenue d'informer le fabricant des fromages avec une copie à l'affineur de la décision arrêtée par la commission de taxation, dans un délai de huit jours ouvrables.

VI. **PRIME DE QUALITE**

Article 16

Prime de qualité

¹Le canton du Valais peut payer des primes de qualité directement aux fromageries et alpages, sur la base de l'évaluation de la commission de taxation.

²L'affineur peut sur la base de la taxation payer des primes de qualité. Les primes sont fixés entre l'affineur et le vendeur.

VI. **ANALYSES DE TENEURS**

Article 17

Analyses

¹ En plus de l'évaluation de la qualité, la teneur de la pâte de fromage est également analysée, selon les critères suivants:

- teneur en matières grasses
- teneur en eau
- teneur en sel

² Les analyses sont pratiquées par un laboratoire accrédité.

Article 18

Teneur en eau et graisse

¹Les teneurs maximales en eau, respectivement, en matières grasses par sorte sont fixées comme suit:

Sorte	teneur en eau g/kg te/fd	teneur en graisse / l'extrait sec g/kg MG/ES
Raclette du Valais	600 – 640	min. 500 max. 549
Raclette du Valais à la coupe	570 – 620	min. 500 max. 549
Raclette du Valais à rebibes	inférieure à 500	min. 500 max. 549

²Teneur en sel : 1.2 à 2.2 %

³Si les résultats d'analyses présentent des écarts importants par rapport aux normes, une contre-analyse est immédiatement réalisée.

Article 19

Transmission des résultats d'analyses

Les résultats d'analyses sont transmis aux fromageries, fromageries d'alpage ou aux transformateurs à la ferme sur le rapport de taxation.

Article 20

Déductions concernant la non-conformité des normes de teneurs.

¹En cas de non-conformité des normes de teneurs, l'affineur peut faire des déductions sur les livraisons de fromage correspondantes, selon l'annexe I.

²En cas de divergence d'opinions, le vendeur peut exiger à l'IPR une contre-analyse dans les 5 jours ouvrables suivant la réception des résultats.

³Dans la mesure où le vendeur le souhaite, il peut exiger d'être présent lors du prélèvement du deuxième échantillon.

⁴Si l'analyse est confirmée, les frais de cette seconde analyse sont à la charge du plaignant. Dans le cas contraire, IPR prend en charge ces frais. En cas de divergences, c'est le résultat de la seconde analyse qui fait foi.

VII. DROIT DE RECOURS

Article 21

Commission de recours

¹Selon les statuts de l'IPR la commission de recours (incl. les suppléants) est nommée par le comité de l'IPR.

²La commission de recours est composée de trois membres neutres. Deux remplaçants supplémentaires sont nommés. La commission établit le rapport définitif.

³Afin que le recours puisse être traité valablement, la présence de tous les membres de la commission de recours est requise.

⁴La convocation à la commission de recours est faite par son président.

⁵Le défraiement des membres de la commission de recours est fixé par le Comité de l'IPR.

Article 22

Dépôt d'un recours contre la taxation (2^{ème} appréciation)

1Le vendeur ou l'affineur/le marchand peut faire un recours par lettre recommandée, accompagnée d'une justification, contre la décision de la commission de taxation auprès du président de la commission de recours, dans un délai de 10 jours après réception du rapport de taxation. Une copie du recours doit être transmise à la gérance de l'IPR, ainsi qu'à l'affineur.

²Afin que le recours soit traité, l'initiateur du recours doit effectuer un dépôt de Fr. 200.- auprès de la gérance de l'IPR. Si le recours est acceptée par la commission de recours, le montant est remboursé au recourant.

Article 23

Traitement du recours

¹ Le lot de fromage concerné par le recours est bloqué à la vente jusqu'à ce que la commission de recours ait statué sur le recours. Lors du traitement du recours, la quantité totale des fromages concernés par le recours doit être présente. Si des fromages manquent, le recours ne peut être traité et est rejeté.

² La commission de recours communique la décision par écrit au recourant. La commission décide de façon définitive, il n'existe pas de possibilités complémentaires de recours.

Article 24

Prise en charge des coûts

En cas d'acceptation du recours par la commission de recours, les frais de recours sont à la charge de l'IPR. En cas de rejet du recours, le recourant doit prendre les frais de recours à sa charge, jusqu'à un montant maximal de Fr. 1'000.-

VIII. ENTREE EN VIGUEUR

Article 25

Le présent règlement a été adopté par l'assemblée des délégués de l'IPR le 6 novembre 2018 et est entré en vigueur immédiatement.

ANNEXE : Retenues concernant la teneur en eau et matière grasse**ANNEXE I****Retenues concernant la teneur en eau****Raclette du Valais**

<u>Teneur en eau (g/te/fd)</u>	<u>Déduction par 100 kg</u>
641 - 645	Fr. 5.—
646 - 650	Fr. 10.—
651 - 655	Fr. 20.—
656 - 660	Fr. 30.—
661 – et plus	Fr. 50.—

Raclette du Valais à la coupe

<u>Teneur en eau (g/te/fd)</u>	<u>Déduction par 100 kg</u>
621 - 625	Fr. 5.—
626 - 630	Fr. 10.—
631 - 635	Fr. 20.—
636 - 640	Fr. 30.—
641 et plus	Fr. 50.—

Raclette du Valais à rebibes

<u>Teneur en eau (g/te/fd)</u>	<u>Déduction par 100 kg</u>
501 - 505	Fr. 5.—
506 - 510	Fr. 10.—
511 - 515	Fr. 20.—
516 - 520	Fr. 30.—
521 et plus	Fr. 50.—

Retenues concernant la teneur en matière grasse**Teneur en matière grasse**

Le Raclette du Valais dont la teneur minimum de 500 g/kg MG/ES n'est pas atteinte seront pénalisés de la manière suivante :

<u>Matière grasse dans l'extrait sec</u>	<u>Déduction par 100 kg</u>
500 à 490 g/kg	Fr. 5.00
moins de 490 g/kg	Fr. 10.00