



Guide des bonnes pratiques

Adopté par l'Assemblée des délégués
de l'Interprofession du Gruyère
du 12.06.2025

Table des matières

CHAPITRE 1.	DISPOSITIONS GÉNÉRALES ET CHAMP D'APPLICATION	4
POINT 1.	DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	4
POINT 2.	CHAMP D'APPLICATION	4
POINT 3.	A) PRINCIPES GÉNÉRAUX	4
POINT 3.	B) L'ARTISANAT EN PRODUCTION DE LAIT DE GRUYÈRE AOP	4
CHAPITRE 2.	FUMURE ET QUALITÉ DES FOURRAGES	5
POINT 4.	FUMURE	5
POINT 5.	QUALITÉ DU FOURRAGE	5
CHAPITRE 3.	LES FOURRAGES ET LEUR UTILISATION.....	6
POINT 6.	A) PRESCRIPTIONS VALABLES TOUTE L'ANNÉE	6
	B) DISTRIBUTION DE FOURRAGE GROSSIER MÉLANGÉ	6
	C) DISTRIBUTION DE CONCENTRÉ	6
POINT 7.	RÉCOLTE ET ÉTAT DU FOURRAGE VERT.....	6
POINT 8.	LUTTE CONTRE LES DIARRHÉES.....	6
CHAPITRE 4.	DÉTENTION DES ANIMAUX	6
POINT 9.	ACHAT, TRANSFERT DE BÉTAIL	6
POINT 10.	TROUPEAU LAITIER	7
CHAPITRE 5.	HYGIÈNE DE L'ÉTABLE ET DU BÉTAIL	7
POINT 11.	LOCAUX DE STABULATION	7
POINT 12.	AÉRATION	7
POINT 13.	PROPRETÉ ET SANTÉ DES VACHES	8
POINT 14.	ÉTABLES À ATTACHES, ÉTABLES À STABULATION LIBRE	8
POINT 15.	LITIÈRE	8
POINT 16.	CRÈCHES ET AIRES DE FOURRAGE.....	8
CHAPITRE 6.	TRAITE ET TRAITEMENT DU LAIT	9
POINT 17.	HYGIÈNE DU LAIT	9
POINT 18.	TRAITE.....	9
POINT 19.	CONDITIONS DE TRAITE.....	10
POINT 20.	LIVRAISON	10
POINT 21.	REFROIDISSEMENT DU LAIT	10
POINT 22.	FILTRATION.....	11
CHAPITRE 7.	USTENSILE À LAIT ET MACHINE À TRAIRE	11
POINT 23.	INSTALLATIONS USTENSILES ET PRODUITS AUXILIAIRES.....	11
POINT 24.	MATÉRIEL, ÉTAT, CONSERVATION, ENTRETIEN.....	11
POINT 25.	QUALITÉ DE L'EAU	12
POINT 26.	SOINS AUX USTENSILES À LAIT ET AUX MACHINES À TRAIRE	12
POINT 27.	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES USTENSILES À LAIT.....	12
POINT 28.	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE TOUS TYPES D'INSTALLATION DE TRAITE; NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA CONDUITE À VIDE	13
CHAPITRE 8.	QUALITÉ DU LAIT	13
POINT 29.	VALEURS À RESPECTER LORS DE LA LIVRAISON DU LAIT	13
POINT 30.	LAIT DONT LA LIVRAISON EST INTERDITE.....	13
CHAPITRE 9.	MESURES DE CONTRÔLE	14
POINT 31.	VISITE DES ÉTABLES	14
POINT 32.	MARCHE À SUIVRE POUR REMÉDIER AUX DÉFAUTS	14
CHAPITRE 10.	FABRICATION DU GRUYÈRE.....	14
POINT 33.	AUTORISATION D'EXPLOITER	14
POINT 34.	AUTOCONTRÔLE.....	15
POINT 35.	TRAÇABILITÉ	15
POINT 36.	ENGAGEMENTS DU FROMAGER (ACHETEUR DE LAIT JURIDIQUEMENT RESPONSABLE).....	15
POINT 37.	TROUBLES DE LA FABRICATION DU FROMAGE	17

POINT 38.	QUALITÉ DE L'EAU	17
POINT 39.	NETTOYAGE DES INSTALLATIONS ET DES USTENSILES.....	17
POINT 40.	LES LOCAUX.....	18
POINT 41.	REGROUPEMENT DE FROMAGERIE.....	18
CHAPITRE 11.	GRUYÈRE D'ALPAGE AOP.....	18
POINT 42.	DÉFINITION	18
POINT 43.	POTENTIEL HERBAGER ET LAITIER DE L'ALPAGE.....	19
POINT 44.	LIMITE DU POTENTIEL FROMAGER	19
POINT 45.	APPORT DE FOURRAGE.....	19
POINT 46.	STRUCTURES DE TRANSFORMATION	20
POINT 47.	FABRICATION	20
POINT 48.	HYGIÈNE.....	21
POINT 49.	REGROUPEMENT	21
POINT 50.	PRINCIPES ET CONDITIONS DE NOUVELLES FABRICATIONS DÈS LE 01.01.2015	22
POINT 51.	PRINCIPES	23
CHAPITRE 12.	MATURATION ET AFFINAGE.....	23
POINT 52.	A) L'ARTISANAT DU GRUYÈRE AOP	23
POINT 53.	B) L'AFFINAGE EN FROMAGERIE.....	25
POINT 54.	L'AFFINAGE CHEZ L'ACHETEUR DE FROMAGES	25
POINT 55.	PREMIÈRE APPRÉCIATION	25
POINT 56.	TAXATION (DEUXIÈME APPRÉCIATION).....	26
POINT 57.	RECOURS CONTRE LA TAXATION (DEUXIÈME APPRÉCIATION)	26
POINT 58.	« ENGAGEMENTS » DE L'AFFINEUR.....	26
POINT 59.	CONTRÔLE FINAL (TROISIÈME APPRÉCIATION)	27
CHAPITRE 13.	COMMERCIALISATION	27
POINT 60.	MODES DE COMMERCIALISATION	27
CHAPITRE 14.	DISPOSITIONS FINALES.....	28
POINT 61.	IMAGE DU PRODUIT	28
POINT 62.	APPLICATIONS.....	29
POINT 63.	MESURES	29
POINT 64.	RÉFÉRENCES	30
ANNEXE 1	POINT 36 GUIDE DES BONNES PRATIQUES : FORMATION PROFESSIONNELLE DE FROMAGER	31
ANNEXE 2	CONTRÔLE ET ENTRETIEN DE L'INSTALLATION DE TRAITE	34

Chapitre 1. Dispositions générales et champ d'application

Point 1. Dispositions générales

Le présent guide est basé sur le cahier des charges du Gruyère, ce dernier fait foi. Il a pour objectif de maintenir l'authenticité du Gruyère AOP et le savoir-faire de l'homme qui participe à son processus d'élaboration. Authenticité composée de ses qualités intrinsèques accompagnées de son image transmise par sa filière à son consommateur. Ce guide soutient une démarche éthique de la production de Gruyère AOP. Il précise les exigences du cahier des charges.

Point 2. Champ d'application

Le présent guide est applicable à l'ensemble des acteurs de la filière du Gruyère AOP, qu'ils soient producteurs de lait, fromagers, affineurs de Gruyère AOP et à leurs collaborateurs. Ils s'engagent à le respecter.

Point 3. a) Principes généraux

Toutes pratiques, tous nouveaux procédés, équipements, technologies liées à la production laitière, la fabrication, l'affinage doivent préserver la typicité du Gruyère AOP ainsi que son image.

Lorsqu'une pratique inclut une nouvelle technologie au sein de la filière, celle-ci doit faire l'objet d'une demande préalable à l'Interprofession du Gruyère (IPG). Le présent guide entre en vigueur au 06 juillet 2001.

L'IPG émet un préavis. Si ce dernier s'avère favorable un contrôle sur site est opéré préalablement à la mise en œuvre du nouveau procédé, équipement ou technologie.

Point 3. b) L'artisanat en production de lait de Gruyère AOP

Gardien d'un héritage séculaire, le producteur de lait est au service du Gruyère AOP en respectant la nature et les traditions qui l'ont élevé.

Responsabilité envers nos clients. Nous sommes un des vecteurs de communication de notre produit. Nous témoignons notre passion pour le produit en le présentant tel qu'il est, sans enrobage. Notre message est authentique et crédible.

Utile pour le Gruyère AOP ? C'est la question que le producteur de lait se pose lorsqu'il envisage une évolution dans sa manière de produire. Si le changement compromet la qualité du Gruyère AOP, il y renonce.

Y-a-t-il la main de l'humain ? L'homme conduit la production. Ses contrôles et interventions à chaque étape de la production laitière sont les garants d'une qualité de lait apte à la fabrication du Gruyère AOP.

Equilibre et équité. Aucun des partenaires ne se développe au détriment de l'autre, c'est le fondement d'un partenariat durable. Nous assurons notre avenir en favorisant la pérennité de toute la filière de production du Gruyère AOP et le développement d'exploitations laitières familiales et indépendantes.

Respecter la tradition de nos ancêtres et la transmettre à la génération future. Les producteurs de lait transmettent leur savoir-faire nécessaire à obtenir un lait de qualité apte à la fabrication de Gruyère AOP. Pour ce faire, ils participent au développement d'une formation spécifique à la production de Gruyère AOP.

Excellence. Nous assurons notre avenir en nous démarquant de nos concurrents pour une qualité supérieure. Les producteurs de lait participent pleinement à cet effort permanent de tendre à l'excellence.

Chapitre 2. Fumure et qualité des fourrages

Point 4. Fumure

On obtiendra un fourrage sain par une fumure et une utilisation appropriée des terres consacrées à la production fourragère.

Les conditions PER (Prestations Ecologiques Requises) doivent être au minimum respectées.

Toute fumure excessive, déséquilibrée, appliquée en temps inopportun ou compromettant de toute autre manière la qualité du fourrage est interdite.

Lors de l'épandage d'engrais de ferme, d'engrais du commerce sur du fourrage en période de croissance, on respectera un délai d'attente adapté entre la fumure et la coupe ou le pacage, ceci en fonction des conditions météorologiques.

Point 5. Qualité du fourrage

Les produits phytosanitaires doivent être utilisés conformément à la législation en vigueur.

Il faut tout mettre en œuvre pour éviter une contamination du fourrage par la terre lors de sa récolte et de sa distribution.

Toutes les mesures évitant les risques de fermentation du fourrage doivent être prises, ceci sans adjonction d'additifs autre que le sel.

Les fourrages souillés ou moisiss sont interdits.

Les aliments et l'eau d'abreuvement ne doivent altérer ni la santé des animaux, ni la qualité du lait. On ne distribuera que des fourrages propres, irréprochables du point de vue de l'hygiène et non avariés.

Chapitre 3. Les fourrages et leur utilisation

Point 6. A) Prescriptions valables toute l'année

Le 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation. (réf. Cahier des charges)

Tout fourrage qui n'est pas expressément mentionné dans le cahier des charges doit faire l'objet d'une demande formelle à l'IPG en vue d'une autorisation d'affouragement.

Toute action d'ajouter de l'eau à un fourrage est interdite (par exemple : mode de préparation avec char mélangeur, dans un état de propreté irréprochable).

A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base. (réf. Cahier des charges)

Les fourrages de toute nature doivent être entreposés jusqu'à leur utilisation de telle manière que leur composition ne soit pas altérée et qu'ils ne deviennent pas nuisible aux animaux.

Ensilage : outre la préparation et la distribution d'ensilage, le stockage en est également interdit sur l'exploitation. (sauf application de l'art. 15 du cahier des charges)

B) Distribution de fourrage grossier mélangé

Ce système d'affouragement est autorisé pour autant qu'il permette d'assurer un mélange fourrager de qualité et hygiéniquement irréprochable.

Ce mélange est composé de foin, de regain et de paille et tout autre aliment ou fourrage complémentaire autorisé par le cahier des charges.

Sa préparation et sa distribution peuvent être mécanisées et automatisées.

C) Distribution de concentré

La distribution automatique de concentré (DAC) est autorisée.

Point 7. Récolte et état du fourrage vert

Le fourrage vert est récolté proprement et quotidiennement; il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être affouragé aux animaux.

Point 8. Lutte contre les diarrhées

La diarrhée provoquée par l'affouragement doit être prévenue et combattue au moyen de fourrages complémentaires appropriés et autorisés.

Chapitre 4. Détention des animaux

Point 9. Achat, transfert de bétail

Lors de l'arrivée de nouveaux animaux dans le troupeau, on veille à ce que des mesures de sécurité soient prises contre la contamination par des maladies.

On prendra également les mesures nécessaires de sécurité pour des animaux sous traitement thérapeutique ainsi que pour les animaux ayant reçu du ou des fourrages interdits par le cahier des charges du Gruyère.

Le lait de vaches nourries avec de l'ensilage transférées dans des étables à affouragement sans ensilage ne peut être utilisé pour la production de fromage pendant 10 jours. Durant cette période, les vaches doivent être détenues séparément et traites en dernier. Dans les étables à attaches, elles seront détenues au point bas de l'étable. Pour les autres situations l'annexe 1 du cahier des charges du Gruyère reste applicable. Pour les étables à stabulation libre, il faut éviter d'acheter des vaches provenant d'exploitations d'ensilage si on ne dispose pas des moyens pratiques pour les séparer durant 10 jours.

Point 10. Troupeau laitier

Le producteur sélectionnera un élevage laitier produisant du lait avec de bonnes aptitudes à la transformation en fromage (fromageabilité).

Il faut proscrire la kappa-caséine E qui altère l'aptitude à la coagulation du lait (coagulabilité $E < A < C < B$)

- L'utilisation des taureaux du génotype kappa-caséine AE est à proscrire (informations génétiques)

(Source ALP, novembre 2010)

Le producteur veillera à livrer un lait avec un rapport de teneur Matière Grasse : Protéine permettant la transformation optimale en Gruyère. Le rapport Matière Grasse : Protéine ne devrait pas être inférieur à 1,1 :1, (exemple : un lait avec 3,3% de protéine ne devrait pas avoir moins de 3,63% de matière grasse).

Chapitre 5. Hygiène de l'étable et du bétail

Point 11. Locaux de stabulation

Les locaux de stabulations abritant des animaux laitiers, les installations d'affouragement et les abreuvoirs, ainsi que les locaux attenants doivent être propres et en bon état.

Les aires de repos doivent être maintenues sèches et propres.

Les mouches, les autres insectes et les ravageurs doivent être combattus efficacement. On se conformera strictement au guide d'utilisation du produit employé.

Pendant ou peu avant la traite, il est interdit de nettoyer les animaux ou d'effectuer d'autres travaux dégageant de la poussière dans l'étable.

Point 12. Aération

Les étables doivent être bien aérées durant toute l'année.

Point 13. Propreté et santé des vaches

Les vaches laitières doivent être tenues propres et être en bonne santé.

Point 14. Étables à attaches, étables à stabulation libre

Dans les étables où le bétail est attaché, la couche ne doit pas accuser de cavités où les impuretés s'accumulent. Les excréments solides, les urines, la litière souillée et les restes de fourrage doivent être enlevés au moins deux fois par jour de la couche.

Dans les étables à stabulation libre, il faut maintenir propre les couches en procédant à un nettoyage journalier ou en épandant de la litière. Il importe aussi de tenir propre l'aire d'affouragement et l'aire d'exercice. L'aire d'affouragement doit être repourvue de revêtements imperméables et faciles d'entretien.

Point 15. Litière

La litière idéale est à la base de la paille. D'autres matières adéquates dans un état de conservation irréprochable sont autorisées pour autant qu'elles ne nuisent pas à la qualité et à l'image du Gruyère. Toute litière ne doit pas mettre en danger la santé des animaux et ne doit pas porter préjudice à la qualité du lait.

En système de litière profonde, seule la paille est autorisée.

Les litières sable comme élément unique doivent avoir une granulométrie entre 0,1 et 0,4 mm. Une épaisseur de la couche de 25 cm est idéale, l'entretien est similaire aux couches à base de paille.

Sont prohibées comme litières, notamment : les restes d'herbe et d'autres matières vertes, les feuilles mortes humides, les fanes de pommes de terre, les poussières de batteuse et de moulin, les fumiers et lisiers déshydratés, ainsi que toute autre matière inadéquate.

Point 16. Crèches et aires de fourrage

Les crèches, les râteliers et les aires de fourrage doivent être faits de matériaux résistants, et dépourvus de fissures. Ils ne présentent aucun recoin dans lesquels des restes de fourrages pourraient s'accumuler et se décomposer. Leur nettoyage quotidien est de rigueur.

Les restes de fourrages gâtés ou ceux qui, pour d'autres raisons, ne peuvent plus être donnés au bétail doivent être évacués de l'étable.

L'utilisation de machines pour la préparation et la distribution des fourrages font l'objet de la même attention que les crèches et l'aire de fourrage.

Chapitre 6. Traite et traitement du lait

Point 17. Hygiène du lait

Les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant à ces personnes de se laver régulièrement les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

Ces personnes doivent porter des vêtements propres et adaptés.

Les personnes atteintes d'une maladie aiguë, contagieuse ou qui excrètent des agents infectieux transmissibles aux denrées alimentaires ne doivent pas être affectées à la traite ni à la manipulation du lait. Elles doivent déclarer au responsable d'exploitation toute maladie éventuelle décelée par un médecin. Le producteur est tenu d'informer son personnel du caractère obligatoire de cette déclaration.

Point 18. Traite

La traite doit se faire deux fois par jour, le matin et le soir à des heures régulières.

Avant la traite, il faut que les récipients, les ustensiles de traite et les éléments des installations qui sont en contact avec le lait soient autant que possible propres et secs.

Traire dans les règles de l'art et dans une ambiance calme, pour rappel :



Source : <http://www.rgd.ch>

Traire les vaches malades, sujettes à des problèmes et traitées avec des antibiotiques en dernier (pour une installation de traite directe ou en salle de traite avec du matériel distinct).

Après la traite de vaches traitées avec des antibiotiques, les parties de l'installation qui entrent en contact avec le lait doivent être nettoyées soigneusement avec de l'eau chauffée dont la température finale est de 50° C au moins à laquelle on aura ajouté un détergent adéquat, puis rincées abondamment à l'eau potable.

Le lait d'égouttage de l'installation de traite, récolté au moyen d'une éponge ne doit en aucun cas être livré (choc mécanique).

Point 19. Conditions de traite

- Fréquence de traite : chaque vache doit être traite deux fois par jour (ni plus, ni moins).
- La traite la plus ancienne ne doit pas avoir plus de 18 heures avant la mise en caille (ex : si mise en caille à 08h00, traite la plus ancienne dès 14h00, le jour avant).
- Le lait de la deuxième traite est mélangé à la fromagerie au lait de la première traite.

Point 20. Livraison

Le lait doit parvenir deux fois par jour à la fromagerie, immédiatement après la traite mais au plus tard 4 heures après le début de celle-ci et aux heures convenues entre le fromager et l'organisation de producteurs. Les 4 heures se décomposent de la manière suivante : 2h½ maximum pour le temps de traite et 1h½ maximum pour la livraison à la fromagerie.

La livraison du lait une fois par jour est exceptionnellement autorisée selon les conditions fixées par le cahier des charges.

Les récipients servant au transport du lait doivent être placés hors de l'étable durant la traite, à moins qu'ils ne soient reliés à une installation de traite mécanique de manière à ce que la qualité du lait ne soit pas compromise.

Seuls les producteurs attitrés par l'OIC (Organisme Intercantonal de Certification) à la fromagerie peuvent livrer du lait pour la production de Gruyère.

Point 21. Refroidissement du lait

En règle générale le lait est livré non refroidi. Mais lorsque les conditions de récolte le justifient, le refroidissement du lait peut être demandé par le fromager. Dans ce cas la température de refroidissement ne doit pas être inférieure à 12°C. Le système de refroidissement doit être adapté et avoir fait ses preuves afin d'éviter toutes altérations des composants du lait. Le système d'échange tubulaire est le plus approprié, et on proscrira les systèmes générant des chocs thermiques.

Les appareils de refroidissement du lait doivent répondre à la norme ISO 5708. (1983)

Point 22. Filtration

Le lait destiné à la fabrication du Gruyère doit être filtré à la ferme, sauf convention contraire avec le fromager.

Chapitre 7. Ustensile à lait et machine à traire

Point 23. Installations ustensiles et produits auxiliaires

Les producteurs doivent veiller à ce que les installations de traite fonctionnent de façon irréprochable. Les travaux d'entretien des installations de traite doivent être effectués au moins une fois par année et dans les exploitations d'estivage au moins une fois tous les deux ans par un spécialiste agréé et selon des normes reconnues au niveau international. Les fiches d'entretien doivent être conservées durant trois ans. (Ordonnance du DFE réglant l'hygiène dans la production laitière. art. 21).

Le montage ou la rénovation d'installations de traite se fait selon les directives de la branche.

Voir sur le site internet de la branche : <http://www.slv-asma.ch>

- *Directives concernant le montage et l'entretien des installations de traite (annexe 3)*
- *Directives pour l'exécution des contrôles des installations de traite (annexe 4)*
- *Maisons/Contrôleurs de machines à traire*

Le spécialiste agréé est à même d'homologuer une nouvelle installation ou une modification d'installation. **Voir annexe 2.**

Pour nettoyer et désinfecter les ustensiles à lait ainsi que les installations de traite et de refroidissement du lait, seuls des produits approuvés et autorisés doivent être utilisés.

Point 24. Matériel, état, conservation, entretien

Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait doivent :

- a. avoir été produites en qualité alimentaire et qui n'altèrent pas le lait;
- b. être lisses et résistantes à la corrosion ;
- c. être facilement accessibles ;
- d. être faciles à nettoyer et à désinfecter
- e. être bien entretenues.

Immédiatement après chaque utilisation, ces surfaces doivent être rincées à l'eau. Elles seront nettoyées à fond et désinfectées au minimum une fois par jour, à l'aide de produits de nettoyage autorisés.

Après chaque transport, ou chaque série de transports, lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait doivent être nettoyés et désinfectés à l'aide de produits de nettoyage autorisés avant d'être réutilisés.

Les ustensiles à lait, les machines à traire ainsi que les brosses et produits auxiliaires destinés au nettoyage sont conservés dans un endroit sec, aéré, à l'abri des poussières et des odeurs. Les récipients doivent être posés ou suspendus, l'ouverture dirigée vers le bas. Les citernes doivent permettre une bonne aération et être positionnées de telle manière que l'écoulement total de l'eau résiduelle soit garanti. La chambre à lait doit être bien aérée. Elle ne doit pas, de même que le matériel utilisé pour le nettoyage des ustensiles à lait, servir à des usages sans rapports avec le traitement du lait.

Point 25. Qualité de l'eau

La qualité de l'eau utilisée pour le nettoyage et le rinçage doit correspondre à celle de l'eau potable.

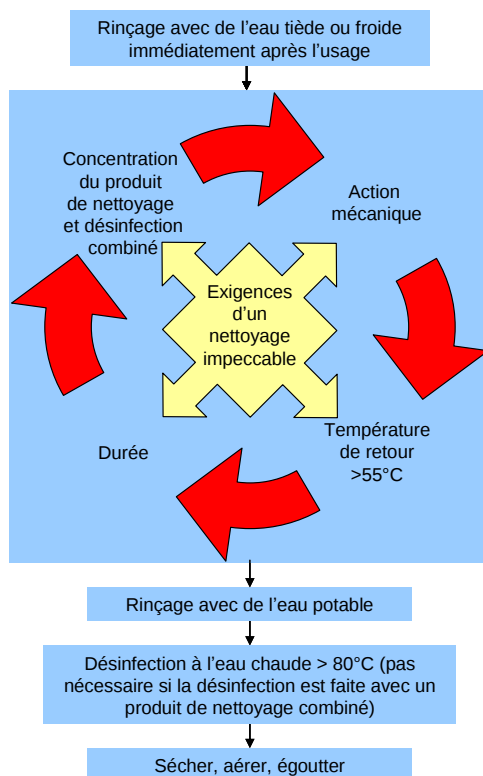
Point 26. Soins aux ustensiles à lait et aux machines à traire

Les récipients à lait, les installations de traite et les autres ustensiles à lait doivent être nettoyés, désinfectés et séchés immédiatement après chaque usage. Les conduites et tuyaux seront également purgés après le nettoyage. L'emploi d'éponges pour purger les conduites après le nettoyage doit s'effectuer avec du matériel de qualité irréprochable et exempt de bactéries.

Pour prévenir la formation de tartre, les machines à traire et les autres ustensiles à lait doivent être traités régulièrement, au minimum deux fois par semaine, avec un produit de détartrage acide. Ils doivent ensuite être soigneusement rincés à l'eau potable et égouttés ou séchés.

Point 27. Nettoyage et désinfection des ustensiles à lait

En production laitière, le nettoyage et la désinfection des ustensiles à lait des installations de traite est essentiel. Il doit s'effectuer en général de la manière suivante :



En production fromagère le nettoyage des ustensiles de transformation est essentiel. Il doit s'effectuer en général de manière identique à la production laitière, à la différence que le processus de lavage n'inclut pas une action désinfectante, un contrôle par étapes de l'efficacité du nettoyage sur les installations doit être effectué.

Point 28. Nettoyage et désinfection de tous types d'installation de traite; nettoyage général de la conduite à vide

Le point 26 est applicable par analogie, il faut en plus veiller aux points suivants :

Les pièces en caoutchouc et les joints sont contrôlés régulièrement, les parties fissurées seront remplacées. Dans les installations de traite mécanique à tuyauterie fixe, il faut en outre contrôler l'état de propreté des tuyaux et des armatures.

La conduite à vide doit être nettoyée immédiatement après la traite, chaque fois que du lait y aura pénétré par aspiration, et de façon périodique pour garantir une hygiène irréprochable du lait (un nettoyage mensuel de la canalisation est recommandé), un nettoyage lors du service d'entretien annuel est compris dans la prestation.

Si l'installation nécessite un mode opératoire de nettoyage particulier, on se conformera aux instructions du fournisseur de l'installation.

Chapitre 8. Qualité du lait

Point 29. Valeurs à respecter lors de la livraison du lait

Seul peut être livré le lait de qualité irréprochable dont la composition n'a pas été modifiée et issu de vaches en bonne santé.

Le lait doit remplir les critères bactériologiques et chimiques énoncés dans le cahier des charges, le manuel de contrôle de l'OIC et le contrat d'achat et de vente du lait.

Notamment les points suivants doivent être contrôlés et consignés :

- Réductase préincubée.
- Acidité du lactofermentateur.
- Germes propioniques : lait de mélange et lait de producteurs.
- Germes butyriques.
- Teneur en cellules.

Point 30. Lait dont la livraison est interdite

Il est notamment interdit de livrer le lait suivant : (réf :OHyPL Art.10)

1. Provenant de mamelles visiblement enflammées et de mamelles positives au test de Schalm.
2. Obtenu durant les huit premiers jours suivant le début de la lactation. Peut être livré dès le 9^e jour pour autant que sa composition soit normale;

3. Provenant de vaches traites moins de deux fois par jour;

Les animaux chez lesquels des substances étrangères risquent de passer dans le lait suite à un traitement vétérinaire doivent être identifiés.

Le lait provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne peut être utilisé pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions du vétérinaire.

Chapitre 9. Mesures de contrôle

Point 31. Visite des étables

L'acheteur de lait et/ou le conseiller de traite mandaté par l'acheteur contrôle les étables au moins une fois par année. Il est souhaitable qu'un membre de la société de fromagerie participe à cette visite. Celle-ci est documentée par écrit (formulaire « contrôle d'étable » de Fromarte). Il sera remédié aux carences dans les délais imposés.

Lors de ce contrôle, l'on vérifie entre autre que le service d'entretien annuel de l'installation de traite a été réalisé. Toutes modifications effectuées sur l'installation de traite doivent être mentionnés par le contrôleur agréé, et noté sur la fiche de contrôle.

Point 32. Marche à suivre pour remédier aux défauts

Le fromager et le comité de la société de fromagerie doivent contribuer à remédier aux défauts constatés. Avec, au besoin, l'aide du conseiller de traite, ils conseillent le ou les producteurs rencontrant des difficultés.

En cas de persistance de ces difficultés ou de troubles constatés dans le cadre de l'autocontrôle, le producteur doit l'annoncer immédiatement au fromager.

L'utilisateur de lait est tenu de signaler sans tarder au président de la société de fromagerie les anomalies auxquelles il ne peut remédier et de faire simultanément appel au conseiller de traite. Ce dernier prend les mesures qui s'imposent, le cas échéant avec l'aide de son laboratoire ou de la station de recherche ALP.

Chapitre 10. Fabrication du Gruyère

Point 33. Autorisation d'exploiter

Tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale est soumis à l'autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente qui lui délivre un numéro d'autorisation permettant également l'exportation.

Point 34. Autocontrôle

La personne responsable veille, dans le cadre de son activité, à ce que les exigences légales s'appliquant aux denrées alimentaires et aux objets usuels soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, et en particulier à garantir la protection de la santé humaine, la protection contre la tromperie ainsi que l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels dans des conditions hygiéniques.

La personne responsable est tenue à l'autocontrôle pour satisfaire aux exigences citées ci-dessus.

Il est donc important que chaque fromagerie applique un système de plan d'analyse et fasse en particulier les prélèvements et contrôles suivants :

- Prélèvement et conservation des laits de producteur de chaque livraison et du lait de chaque chaudière ;
- Réductase du lait de chaudière ;
- Acidité des cultures et autres contrôles d'acidification (petit-lait de sortie, lactocoagulateur) ;
- Mesure de la température de chauffage du caillé à la sortie ;
- Mesure du pH du fromage ou acidité de départ à 2 ou 4 ou 8 H (définir en même temps le pH maximum) ;
- Analyse des Staphylocoques à coagulase positive du caillé 2 fois par an ;
- Mesure de la densité du bain de sel 1 fois par semaine ;
- Analyse des *Listeria monocytogenes* à la fromagerie (prélèvement sur la croûte des fromages).

Le fromager mettra tout en œuvre pour éviter des contaminations physiques (verre, pièces métalliques, sang, poils, cheveux, insectes, etc.).

En cas de perturbation de l'acidification due à la présence avérée d'inhibiteur dans le lait de chaudière, la production des fromages sera systématiquement déclassée en III^e choix.

Point 35. Traçabilité

Les denrées alimentaires, ainsi que toutes les substances susceptibles d'être transformées en denrées alimentaires doivent assurer une traçabilité à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.

Le fromager doit consigner dans un registre de fabrication toutes les observations importantes concernant la fabrication et la qualité des fromages.

La pose sur chaque meule de la date de fabrication avec des chiffres en caséine et de la marque d'identification fournie par l'Interprofession du Gruyère sont obligatoires.

Point 36. Engagements du fromager (acheteur de lait juridiquement responsable)

Le fromager met en place un concept HACCP et l'applique.

Le point 17 du présent guide est applicable.

Le processus de production du Gruyère doit respecter un mode de fabrication artisanal. La programmation automatique d'une des phases du processus de fabrication est interdite sauf exceptions mentionnées ci-dessous et avec les conditions y relatives :

- Réception automatique : identification en self-service du producteur de lait, vidange automatique du poids, avec ou sans prélèvement automatique d'un échantillon de lait, idem avec le ramassage du lait à la ferme. La prise en charge du lait se fait par une personne ayant reçu une formation par le responsable de fabrication, la suppléance doit être assurée.
- Distribution et refroidissement automatique dans les cuves au moyen d'un compteur à lait. La documentation des températures de stockage du lait en cuve du soir et du matin doit résulter d'un relevé manuel.
- Préchauffage automatique du lait à la température de maturation et de coagulation, avec quittance manuelle du début du chauffage et relevé manuel des temps et températures.
- Dépistage du point de floculation par un système de détection automatique. L'intégralité des actions nécessaires au décaillage doit être soumise à l'intervention manuelle du fabricant.
- Chauffage automatique (vitesse, chauffage et brassage). Le démarrage de la phase de chauffage doit être quittancé manuellement, ainsi que le relevé manuel du temps de chauffage et de la température finale.
- Déroulement automatique de la sortie (vitesse de brassage et de pompage). Le contrôle manuel du degré d'essuyage du caillé détermine le début de la sortie.
- Augmentation automatique de la pression durant la durée de pressage (y compris alternance de dépressages et pressages).
- Retournement automatique des fromages (presse automatique).
- Dépressage et démoulage automatique en présence et sous contrôle d'un fabricant.
- Mise en saumure et saumurage automatique (tapis ou rail amenant les Gruyères individuellement ou par pile jusque dans le bain de sel).
- Robotisation des soins en cave.

Tout nouveau procédé et équipement utilisés pour la fabrication et l'affinage doivent faire l'objet d'essais conduits au plan scientifique, technique et pratique et démontrant qu'il ne porte pas atteinte à la typicité du produit et à son image. Le savoir-faire doit être maintenu à l'intérieure de la filière. Tout nouveau procédé doit obtenir l'agrément de la filière.

Dans les fromageries le savoir-faire spécifique du fromager, sa précision, sa rigueur, ainsi qu'une attention minutieuse au processus de fabrication sont indispensables. Une formation de maître fromager est requise. Tout autre formation fait l'objet d'une demande écrite au comité de l'IPG.

Les exceptions à cette règle sont du ressort du comité de l'IPG. Son application et les sanctions y relatives figurent dans l'annexe 1 : application du point 36 concernant la formation professionnelle des fromagers.

L'utilisation majoritaire de levains d'exploitation est obligatoire. Ceux-ci favorisent la flore native du lait cru qui révèle et met en évidence le potentiel aromatique et la qualité intrinsèque du Gruyère.

A l'exception de la présure et de l'eau nécessaire à sa dilution pour la coagulation du lait et du sel pour l'affinage, l'adjonction d'additif est interdite.

L'ordre et la propreté les plus stricts sont de rigueur à la fromagerie.

Le fromager ne doit pas transformer en fromage le lait dont il peut percevoir ou dont il connaît un important défaut.

Il s'engage à ne pas fabriquer un fromage à pâte dure dont les caractéristiques sont similaires au Gruyère AOP et qui peuvent tout ou en partie le remplacer.

Point 37. Troubles de la fabrication du fromage

Si le résultat mensuel de taxation obtient une note ou une moyenne pondérée inférieure à 18 points, le service administratif de l'Interprofession le communique à la personne de contact de la société de fromagerie. Il en est de même si la taxation obtient une moyenne pondérée située entre 18 et 18.5 points avec une proportion égale ou supérieure à 10% de 1B. Cette communication comportera la note moyenne pondérée de la taxation ainsi que les pourcentages de 1A et 1B. Elle est transmise avant la fin de chaque mois. Une copie de ce courrier est adressée au fromager.

Le fromager doit tout mettre en œuvre pour régler les difficultés ou les troubles de fabrication du fromage qu'il rencontre. En cas de persistance de ces difficultés ou troubles, le fromager doit les annoncer immédiatement au comité de la société de fromagerie. Dans ces cas particuliers, il fera appel à un consultant externe compétent pour l'aider dans sa démarche. Ces personnes proposent alors les mesures nécessaires pour remédier à ces problèmes.

Les producteurs de lait et le fromager doivent suivre les instructions édictées par ces personnes. Le fromager tient le (les) consultant(s) et le président de la société de fromagerie au courant des résultats des mesures prises.

Point 38. Qualité de l'eau

La qualité de l'eau utilisée pour le nettoyage et spécialement le rinçage des surfaces en contact avec le produit doit correspondre à celle de l'eau potable. Elle doit être disponible en quantité suffisante.

Point 39. Nettoyage des installations et des ustensiles

Immédiatement après leur utilisation, les installations et les ustensiles utilisés pour recevoir, conserver, traiter et transformer le lait doivent être nettoyés soigneusement, rincés, désinfectés et rangés de façon adéquate. Le point 27 est applicable par analogie. Pour les installations particulières, on se conformera aux instructions du fournisseur pour le nettoyage.

Point 40. Les locaux

Les locaux servant à la préparation, à la transformation ou au traitement des denrées alimentaires doivent être conçus et agencés de manière à garantir les bonnes pratiques d'hygiène et à éviter toutes contaminations pendant et entre les opérations.

Point 41. Regroupement de fromagerie

Bien qu'il existe des seuils pertinents définissant la grandeur d'une fromagerie, lors d'un regroupement ou d'une fusion, hormis les aspects économiques, l'on considérera également les points suivants :

- L'aspect de l'image, de l'identité du produit et de la filière se réfèrent à des valeurs traditionnelles et à une représentation artisanale et naturelle provenant d'une production locale, réalisée dans des fromageries villageoises.
- On privilégiera un bassin d'approvisionnement respectant le terroir, cohérent d'un point de vue historique, géographique et logique.
- L'on étudiera également l'aspect de l'impact environnemental du projet.
- Tout agrandissement de fromagerie dont la transformation fromagère serait supérieure à 4 millions de kg de lait/an, doit être soumis au comité de l'IPG pour approbation.

L'objectif d'une démarche de restructuration de fromagerie est de préserver le tissu économique d'une région tout en gardant à l'esprit la responsabilité sociétale des entreprises. Concept dans lequel l'entreprise intègre les préoccupations sociales, environnementales et économiques, dans son activité et dans ses interactions avec les parties prenantes, sur une base volontaire.

Chapitre 11. Gruyère d'Alpage AOP

Point 42. Définition

Exploitation d'estivage servant à la production de Gruyère d'Alpage AOP

Par exploitation d'estivage, on entend une entreprise agricole qui:

- a. sert à l'estivage d'animaux ;
- b. l'alpage est situé en zone d'estivage et de fait clairement séparé des exploitations des propriétaires du bétail estivé ;
- c. comprend des pâturages d'estivage;
- d. comprend des bâtiments ou des installations nécessaires à l'estivage;
- e. est exploitée durant l'estivage;
- f. ne dépend pas d'autres exploitations d'estivage à l'exception du point 49 du présent guide.

Une exploitation d'estivage comprenant plusieurs échelons d'exploitation est considérée comme une seule unité

Pâturage d'estivage

Par pâturages d'estivage, on entend les surfaces utilisées exclusivement pour le pacage qui servent à estiver les animaux. La fenaïson est possible sur l'alpage.

Point 43. Potentiel herbager et laitier de l'alpage

Le potentiel herbager de l'alpage est calculé par des spécialistes sur la base des différentes unités de végétation en fonction de l'altitude, de la topographie, du type de sol et de la composition botanique. Elles en définissent la quantité de matière sèche brute (MS brute) disponible. Le 80% de la MS brute est retenu pour obtenir la quantité de matière sèche nette (MS nette).

Pour obtenir le potentiel laitier de l'alpage nous prenons la quantité de matière sèche nette, à laquelle nous déduisons la quantité de matière sèche nette consommée par le bétail non laitier, le résultat obtenu est divisé par la consommation d'une vache laitière par jour (15kg MS/jour) avec un rendement de 90% et nous obtenons le nombre de jours de vaches traites (pouvant être traduit en pâquiers normaux : PN). La multiplication de ce résultat par 16 kg de lait par jour permet la définition du potentiel laitier de l'alpage.

Exemple de calcul du potentiel laitier :

Matière sèche nette (déterminée par le potentiel herbager)	968.29 dt/MS
Consommation bétail non laitier	-193.66 dt/MS
Solde MS nette pour les vaches laitières	=774.63 dt/MS
Consommation moyenne de MS / vache laitière / jour	/15 kg MS/jour
Part utilisable par vache	*90 %

Charge vaches : selon potentiel herbager :	=4'648 j/vaches traites
Production moyenne de lait par vache	*16 kg lait/jour/vache
Potentiel laitier à partir des herbages :	=74'368 kg lait

Point 44. Limite du potentiel fromager

Le potentiel fromager, après adaptation, ne peut pas être supérieur au potentiel herbager traduit en kilo de lait. L'établissement final du potentiel fromager est validé par l'Interprofession du Gruyère.

Point 45. Apport de fourrage

Pour pallier aux situations exceptionnelles dues aux conditions météorologiques, 50 kilos, au plus, de fourrage sec par pâquier normal (PN) et par période d'estivage peuvent être utilisés. Pour les vaches traites un apport complémentaire de 100 kilos de fourrage sec et de 100 kilos d'aliments concentrés par (PN) et par période d'estivage est autorisé.

Ce fourrage est mis à disposition pour compléter le pacage (si nécessaire). Il doit remplir les exigences en termes de qualité et d'hygiène et doit être conforme au cahier des charges.

Le fourrage sec distribué sur l'alpage doit être d'origine suisse.

Point 46. Structures de transformation

- Les structures de transformation doivent être, tant d'aspect extérieur qu'intérieur, en adéquation avec l'image traditionnelle du Gruyère d'Alpage AOP. Une forte présence de la pierre naturelle et du bois est de mise.

En cas d'aménagement d'un nouveau site de fabrication ou de rénovation d'une structure de fabrication existante, la présence de pierre naturelle et de bois est obligatoire. La structure doit correspondre à la tradition locale. Toute modification extérieure du chalet doit préserver l'aspect esthétique traditionnel.

- La fabrication dans une chaudière suspendue sur un creux du feu ainsi que la sortie du fromage « à la toile » est favorisée. Ces deux conditions sont obligatoires pour la région des Préalpes fribourgeoises, à l'exception, pour la chaudière suspendue sur un creux du feu, des situations existantes au 01.01.2015.

Point 47. Fabrication

Les usages locaux, loyaux et constants de la production de Gruyère d'Alpage AOP doivent être respectés.

Le chalet de fabrication doit se situer sur l'exploitation d'estivage. Peuvent faire partie plusieurs échelons de l'exploitation, à condition qu'ils se situent dans un bassin naturel et cohérent. Seul le lait de l'exploitation d'estivage et d'un alpage voisin peut être transformé au chalet. Toute autre provenance de lait est interdite. Il ne peut pas être produit de Gruyère d'Alpage AOP dans un chalet sis sur un alpage qui n'est pas occupé par le bétail laitier y relatif durant toute ou partie de la saison d'alpage.

La fabrication a lieu dans les structures même du chalet. L'énergie nécessaire au chauffage lors de la fabrication est produite à partir de bois non-transformé récolté et coupé sur l'alpage ou à proximité. De ce fait quelques traces de cendre et un goût de fumée peuvent être présents dans le fromage.

Mode de production : la programmation automatique d'une des phases du processus de fabrication est interdite.

Décaillage : le décaillage doit s'exécuter exclusivement à l'aide d'un tranche-caillé manuel.

Brassage : en cas de brassage mécanique, celui-ci doit se faire à l'aide d'un brasseur à hélice évoluant au centre de la chaudière. Tout autre outil de brassage, tel que planétaire ou autre outil est interdit.

Sortie : la sortie du fromage « à la toile » est favorisée, dans tous les cas et dès le début du pressage, la toile doit être utilisée.

Pressage : pour le pressage, les « foncets » en bois sont obligatoires.

L'emmorgement des fromages s'effectue au chalet ou dans une autre cave. Celle-ci doit avoir un climat favorable et maîtrisé (humidité, circulation de l'air et température).

L'affinage débute à la date de prise en charge (date de pesée) selon le contrat d'achat de Gruyère d'Alpage AOP. L'affinage s'effectue exclusivement dans des caves ou grottes naturelles d'une capacité de 5'000 pièces ou plus.

La fabrication de Gruyère d'Alpage AOP doit se faire durant toute la saison normale d'estivage et non pas concentrée sur une ou plusieurs courtes périodes. La deuxième production de la saison soit la production « 14 » doit représenter au moins 25% de la production saisonnière totale.

Dénomination : La production de Gruyère d'Alpage AOP est reconnue et mise en marché sous cette seule et unique dénomination. Tout label autre que l'Alpage ne peut être utilisé pour la commercialisation de ce fromage. Les articles 36 et 48 ainsi que l'annexe III du cahier des charges sont applicables

Formation

Les fromagers suivront chaque année le cours de formation continue mis en place par les organismes de conseil (ARQHA et CASEI). Au minimum, une visite par saison d'alpage et par lieu de transformation doit être effectuée par un service de conseil.

Point 48. Hygiène

Les locaux de transformation, de maturation où locaux d'entreposage, doivent être conçus et agencés de manière à garantir l'ordre et la propreté.

Les équipements nécessaires à la production du Gruyère d'Alpage AOP, qu'ils soient en bois ou non sont autorisés. Ils doivent être en parfait état, nettoyés, séchés et rangés soigneusement.

Toute personne qui travaille dans une exploitation d'estivage doit veiller à avoir une hygiène personnelle et vestimentaire adéquate.

Point 49. Regroupement

Le regroupement de quotas Gruyère est possibles dans le cadre d'un bassin laitier naturel et cohérent.

Le regroupement de quotas de Gruyère d'Alpage existants est possible pour autant qu'au moment du regroupement l'équivalent lait des quotas Gruyère d'Alpage et autres quantités de lait transformées et/ou mise en commerce de quelque forme que ce soit n'excède pas l'équivalent de 220'000 kg lait par saison d'alpage. Aucun regroupement d'une partie de quota n'est possible. Au cas où les potentiels laitiers des alpages regroupés permettent une production supplémentaire, la quantité totale de lait transformé en Gruyère d'alpage et/ou mise en commerce sous quelque forme que ce soit ne peut pas excéder 350'000 kg de lait durant la saison d'alpage.

Point 50. Principes et conditions de nouvelles fabrications dès le 01.01.2015

Le principe d'une reconnaissance de nouvelles productions de fromage d'alpage, candidat à l'appellation d'origine protégée, doit respecter les conditions cumulatives suivantes :

- A. Le responsable financier ou le fabricant doit être au bénéfice d'une formation professionnelle fromagère reconnue liée à la fabrication du Gruyère d'alpage.
- B. Les structures doivent être adéquates pour permettre une transformation fromagère de haute qualité.
- C. Un potentiel de production pouvant permettre un suivi technique de la fabrication et, le cas échéant, de pouvoir apporter les corrections nécessaires et d'en apprécier les effets. Le potentiel minimal par saison d'alpage doit être de 35'000 kilos de lait transformé en Gruyère. Le maximum par saison d'alpage est de 220'000 kilos de lait transformé en fromage.
- D. Posséder un numéro d'autorisation officiellement reconnu par l'Office vétérinaire fédéral. Ce numéro d'autorisation doit rendre possible l'exportation de la production de Gruyère d'Alpage AOP.
- E. Adhérer à l'interprofession du Gruyère et se conformer à ses règlements et directives.
- F. Le candidat doit respecter les bases légales en vigueur et se conformer aux directives administratives édictées par toutes les instances qui ont trait directement avec la production fromagère d'alpage.

Production

- G. La quantité de Gruyère d'Alpage AOP à produire sur l'alpage concerné est attribuée par l'IPG. Cette attribution s'opère fondamentalement en fonction de l'état du marché du Gruyère d'Alpage AOP. Cette attribution tient compte du potentiel herbager préalablement établi selon l'art. 43.
- H. Etre contractuellement lié avec un affineur de la filière du Gruyère pour la production établie par l'Interprofession du Gruyère selon le règlement de gestion des quantités en vigueur.
- I. Remplir les conditions de la période d'essai des deux premiers étés consécutifs avec une qualité obtenant une proportion de 80% de la production en qualité IA. Au minimum le 80% du quota établi par l'Interprofession doit être produit et présenté à la taxation effectuée par l'organe compétent.
- J. En cas de non-respect de ces dispositions, la reconnaissance de cette production ne sera pas reconduite par l'Interprofession du Gruyère. Le comité de l'IPG statuera. Sa décision sera notifiée au concerné jusqu'au 31 mars de l'année suivante. A titre exceptionnel une troisième année d'essai peut être octroyée.

K. L'obtention d'une autorisation temporaire ou définitive selon la présente ne peut en aucun cas être reconnue pour une autre production que celle de Gruyère d'Alpage AOP.

Point 51. Principes

Tous les éléments faisant partie du guide des bonnes pratiques relatifs à la production de Gruyère traditionnel qui peuvent avoir trait directement ou indirectement avec la production de Gruyère d'Alpage AOP sont à considérer.

Chapitre 12. Maturation et affinage

Point 52. a) L'artisanat du Gruyère AOP

L'ART D'
AFFICHER ET DE
RESTITUER LA
TRADITION OÙ L'
INDIVIDU PAR SON
SAVOIR-FAIRE RÉCOLTE
ACTIVEMENT ET
NATURELLEMENT UN REVENU D'
AVENIR ET DE DURABILITÉ POUR
TOUS, ET TOUS ENSEMBLE.

Définition de l'artisanat dans l'affinage du Gruyère AOP

Le savoir-faire de l'affineur est déterminant afin d'amener le Gruyère à la maturité souhaitée et lui permettre d'exprimer tout son potentiel d'arômes et de saveurs.

La mise en œuvre de ce savoir-faire nécessite de disposer d'éléments bien spécifiques :

- La formation et l'expertise de l'affineur
- Un endroit de stockage idéal : caves d'affinage et/ou grottes
- Une technique et des installations spécifiques adaptées
- Conclusion des contrats d'achat avec des fromagers dûment formés.

La pesée : le transfert des meules de Gruyère :

- La pesée est l'instant crucial où le fromager transfère le fruit de son labeur à l'affineur.
- Chaque meule subit un contrôle de qualité visuel, sonore en le frappant à l'aide de la sonde traditionnelle surmontée de son marteau en corne et organoleptique par dégustation. L'affineur met en œuvre ses sens pour estimer le potentiel du futur Gruyère.
- Ce moment privilégié permet à l'affineur de prendre conscience du potentiel d'affinage et d'utilisation future de chaque lot de Gruyère AOP afin de contenter les papilles du consommateur.
- Cette étape permet l'échange entre l'affineur et le Maître fromager et favorise l'amélioration continue de notre Gruyère AOP.

La formation et l'expertise de l'affineur :

- Avoir une connaissance approfondie de toute la filière de production et du produit en particulier.
- Pouvoir mettre en évidence les goûts, les arômes et les saveurs composant la richesse de la qualité gustative du Gruyère AOP.
- Reconnaître et classer les différentes aptitudes et qualités du Gruyère lors de son achat au fromager.
- Suivre l'évolution de la qualité des meules de Gruyère AOP durant toute la période d'affinage par des contrôles ponctuels.
- Savoir détecter les besoins différents de chaque lot en matière de soins.
- Sélectionner de manière optimale des lots de Gruyère AOP pour les amener à satisfaire les attentes de ses futurs acquéreurs et finalement combler le consommateur.
- Etre intransigeant sur la qualité du produit qui sort des caves afin que seul un Gruyère AOP parfait arrive chez son client.

Un endroit de stockage idéal : caves et / ou grottes :

- Le berceau de maturation, la cave d'affinage et/ou la grotte naturelle, l'endroit où le Gruyère AOP va pouvoir, dans un climat favorable et contrôlé, procéder à sa lente transformation et évolution.
- La cave d'affinage et/ou la grotte naturelle sont un savant mélange d'humidité, de circulation d'air et de température que surveille et gère en permanence l'affineur. Il faut savoir humer l'air, gérer le climat, l'ambiance.

Une technique et des installations spécifiques adaptées :

- Seul le bois d'épicéa est autorisé à servir de support aux meules ; c'est grâce à lui qu'elles vont pouvoir respirer et se reposer sur un support naturel.
- Les installations et les gestes de soins se doivent de favoriser un traitement doux et efficace de chaque meule et de sa croûte emmorgée. La technique ne fait que reproduire et alléger les gestes ancestraux de l'affineur.

Point 53. b) L'affinage en fromagerie

Le plus grand soin est porté à l'affinage du Gruyère. Aucun additif n'est autorisé autre que le sel non iodé, non fluoré, l'eau, l'eau de morge (au besoin accompagnée de cultures de linens ou de souches de morge de la station fédérale ALP et l'eau du bain de sel).

Les Gruyère sont frottés de manière à garantir une croûte emmorgée, grainée, uniformément brunâtre et saine. Toute évolution technique ou technologique ne doit en aucun cas compromettre les qualités des éléments mentionnés ci-dessus ainsi que son image.

Le climat et l'ambiance des caves d'affinage font l'objet d'un contrôle et d'un suivi quotidiens. On doit avoir la possibilité de régénérer l'atmosphère des caves à tout moment.

Les tablards en épicéa doivent être lavés à l'eau (la vapeur peut être utilisée) et séchés régulièrement. En cas d'utilisation exceptionnelle de produits de nettoyage ou de désinfection, cette pratique ne doit en aucun cas générer une migration des substances étrangères vers la meule de Gruyère.

Toutes contaminations croisées dans les caves d'affinage doivent être évitées.

Chaque meule de Gruyère doit être affinée trois mois complets dans l'aire de production de l'appellation d'origine.

Point 54. L'affinage chez l'acheteur de fromages

Les points 17, 33, 34, 35, 40 et 52 du présent guide sont applicables.

Lors du stockage dans les caves de l'acheteur, les meules sont groupées par lot de production. Un lot de production représente la production mensuelle d'une fromagerie qu'elle soit biologique ou conventionnelle. Lorsqu'au sein d'une même fromagerie ces deux productions sont présentes, elles seront stockées distinctement.

Les productions de Gruyère d'alpage sont stockées distinctement par lot n° 13 ou 14 de chacun des sites de production.

La séparation des lots est notifiée par un étiquetage approprié.

Si l'acheteur constate l'apparition de défauts durant l'affinage il en informe immédiatement le vendeur.

Point 55. Première appréciation

A la classification lors de la prise en charge : les meules sont pesées, triées et pré-classées (IA, RL ; IB, II^e, voire III^e choix) conformément au règlement de prise en charge, classement et taxation du Gruyère. Un contrôle de la présence des marques d'identification en caséine est effectué par l'acheteur. Les meules produites sans marque sont déclassées en II^e choix. L'acheteur communique à l'Interprofession le résultat de ce classement.

Avec l'accord du vendeur, les pièces déclassées en II^e choix peuvent être vendues avant la taxation.

La réserve locale est contrôlée. Elle se compose principalement de meules classées en 1^{er} choix A. Des meules classées en 1^{er} choix B peuvent être mises en réserve locale, elles seront marquées spécifiquement. Les meules de 1^{er} choix B ne peuvent pas être vendues à la coupe ou en préemballées. Elles doivent être affectées à une utilisation spéciale : fromage râpé, mélange fondue ou fonte.

La réserve locale est destinée à couvrir les besoins de la vente au détail effectuée à partir du (des) magasin(s) appartenant au vendeur. Il est interdit à ce dernier de vendre des meules de la réserve locale à tout revendeur, à l'exception des restaurants et des détaillants se situant à proximité de l'unité de production. Les meules doivent être débitées par quart de pièce au maximum.

Point 56. Taxation (deuxième appréciation)

Pour la taxation les meules sont présentées par lot de production complet, excepté la réserve locale, dans les caves de l'acheteur. Elles sont séparées par classement (IA, IB). L'acheteur annonce à la commission de taxation tout changement de classement entre l'avis de pesée et la taxation.

La commission de taxation se prononce sur le classement et la taxation.

Seules les meules de qualité IA, IB et de réserve locale ont droit à l'appellation d'origine. La réserve locale fait l'objet d'une appréciation qualitative lors du contrôle de traçabilité par les collaborateurs de l'IPG.

L'acheteur communique au vendeur la décision de la commission de taxation par écrit, au plus tard le jour suivant la taxation.

Point 57. Recours contre la taxation (deuxième appréciation)

L'acheteur ou le vendeur peut faire recours par lettre recommandée, contre la décision de la commission de taxation dans un délai de cinq jours suivant l'annonce écrite.

En cas de recours, chaque lot est présenté à la commission de recours dans la même disposition que lors de la taxation.

Point 58. « Engagements » de l'affineur

L'affineur s'engage à :

- Promouvoir le Gruyère AOP et lutter activement contre les contrefaçons et les fraudes.
- Affiner et commercialiser au moins 500 tonnes de Gruyère AOP par an (Les situations antérieures au dépôt de ce guide restent valables).
- Signer des contrats d'achats de Gruyère AOP avec au moins 3 fournisseurs (Les situations antérieures au dépôt de ce guide restent valables).
- Disposer de la structure adéquate en personnel qualifié, places de stockage (au moins 40% du volume annuel), installations techniques et solvabilité financière.

- Mettre en place et appliquer une politique commerciale visant à une bonne valorisation du Gruyère AOP, en particulier en matière de prix, ceci dans un esprit de commerce loyal et équitable au profit de l'ensemble de la filière.
- Ne pas exporter du Gruyère AOP à un prix inférieur au prix de revient.
- L'utilisation de la dénomination Gruyère est interdite pour tout produit qui n'est pas du Gruyère AOP et ceci dans toutes les entreprises membres de la filière ou dans des sociétés dans lesquelles les membres de la filière détiennent une participation.
- Assurer la traçabilité du produit de l'entrée à la sortie de la cave d'affinage.
- Toutes productions fromagères entreposées dans les entreprises d'affinage où sont encavés des Gruyère AOP peuvent faire l'objet d'un contrôle de traçabilité par les inspecteurs de l'IPG.

Point 59. Contrôle final (troisième appréciation)

Lors de la vente, à la sortie des caves, les meules seront sujettes à une troisième appréciation qualitative par l'acheteur.

A la base selon le cahier des charges il existe un Gruyère AOP et un Gruyère d'alpage AOP. *Le Gruyère d'Alpage AOP* est un produit saisonnier qui correspond aux articles 30 à 36 du cahier des charges.

Pour le Gruyère AOP il existe différentes déclinaisons dont :

- *Le Gruyère AOP Réserve* : ces meules subissent des soins extrêmement attentifs dans les caves. La maturation de 10 mois et plus confère à ce fromage un goût corsé parallèlement à sa pâte savoureuse et fondante.

En outre, ces déclinaisons peuvent faire l'objet d'une production biologique, qui correspond pour *Le Gruyère AOP Bio*, au lait provenant de fermes biologiques selon les normes de BIO-SUISSE. La production en reconversion bio, reste conventionnelle jusqu'à obtention du certificat biologique.

Chapitre 13. Commercialisation

Point 60. Modes de commercialisation

Le Gruyère AOP se commercialise sous différentes formes, de la meule au râpé, en passant par des portions de préemballés, des préparations culinaires, des préparations au fromage « fondue », etc.

En Europe, Le Gruyère AOP est commercialisé en meules, en portions de meule, en portions de préemballé, la morge croûtée et grainée doit être présente et visible. Les « tranchettes » inférieures à 30 grammes peuvent être commercialisées sans leur morge ou leur croûte.

Hors Union Européenne, Le Gruyère AOP est commercialisé sous une forme identique à celle commercialisée en Europe, à la différence des portions King Cut dont la morge peut être enlevée. Une application obligatoire de la bande de marquage LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND est exigée.

Pour ces portions de King Cut, une étude doit être menée à terme pour trouver une solution pour les commercialiser avec la morge et la croûte grainée.

Lors de la commercialisation du Gruyère AOP, les affineurs veillent à faire preuve d'une éthique irréprochable vis-à-vis du produit (p. ex. pas d'ajout d'huile de palme dans un mélange fondue contenant du Gruyère AOP).

Les prescriptions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (*art 26 à 28*), de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origines animales (*art. 36 à 42*), de l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité (*art. 2, 4, et 30 à 39*), de l'ordonnance sur l'hygiène et ses annexes, du cahier des charges (*art 37 à 48 et l'annexe III*), ainsi que la charte graphique du Gruyère AOP sont applicables pour tous les modes de commercialisations.

Pour tous les produits contenant tout ou partie de Gruyère AOP, les propositions d'étiquettes, le matériel utilisé avec le logo «LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND», ainsi que l'indication dans la composition, doivent être soumis à l'Interprofession du Gruyère pour contrôle, validation et approbation. L'IPG garantit la plus grande confidentialité dans le traitement de ces demandes.

Lorsque l'on désigne Le Gruyère AOP pour la commercialisation, la publicité, l'étiquetage, l'on utilisera la dénomination : «LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND» et les différentes terminaisons citées au point 59. Les traductions ainsi que les désignations autres que citées au point 59 sont interdites.

Chapitre 14. Dispositions finales

Point 61. Image du produit

Le Gruyère AOP doit sa finesse et son goût si caractéristique au lait cru de première qualité provenant de vaches nourries principalement d'herbe en été et de foin en hiver et au savoir-faire des producteurs de lait, des maîtres fromagers et des affineurs. Les trois grands acteurs de la production de Gruyère AOP (producteurs de lait, fromagers, affineurs) sont indissociables pour permettre l'expression des qualités spécifiques de ce fromage lié à sa région d'origine.

Une application rigoureuse de ce guide assure au Gruyère AOP la protection de son appellation, il fournit une garantie et une sécurité au consommateur tout en permettant une répartition de la valeur ajoutée au sein de toute la filière et vise à assurer la motivation des acteurs par une démarche volontaire.

Point 62. Applications

L'application des dispositions du présent guide est mise en œuvre par la filière dans son ensemble sous l'égide de l'IPG. Elle est vérifiée par les collaborateurs de l'IPG.

Point 63. Mesures

Tous les aspects de la législation sont réglementés et contrôlés par les cantons ou la confédération.

Les points relatifs au cahier des charges du Gruyère sont contrôlés par l'OIC.

Pour le reste la Commission qualité statuera et en informera le comité de l'IPG. Le non-respect des mesures proposées sera transmis par le Comité à l'Assemblée des délégués qui statuera sur le cas, pouvant aller jusqu'à l'exclusion du membre.

Point 64. Références

Les documents suivants sont applicables et font parties du présent guide :

- *Le cahier des charges du Gruyère,*
- *Les Statuts de l'Interprofession du Gruyère,*
- *Le contrat d'achat et de vente de lait et ses annexes,*
- *Le contrat d'achat de la production de Gruyère,*
- *Le règlement de prise en charge, classement et taxation du Gruyère,*
- *La charte graphique du Gruyère AOP,*
- *L'ordonnance sur la mise en circulation de produits phytosanitaires,* 916.161
- *L'ordonnance sur la mise en circulation des engrais,* 916.171
- *L'ordonnance sur les médicaments vétérinaires,* 812.212.27
- *La loi fédérale sur la protection des animaux* 455
- *L'ordonnance sur la production et la mise en circulation des aliments pour animaux* 916.307
- *L'ordonnance sur le livre des aliments pour animaux,* 916.307.1
- *L'ordonnance du DFE sur les programmes éthologiques* 910.132.4
- *L'ordonnance de l'OVF sur la détention des animaux de rente et des animaux domestiques* 455.110.1
- *La loi sur les épizooties,* 916.40
- *La loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels,* 817.0
- *L'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels,* 817.02
- *L'ordonnance d du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale,* 817.022.108
- *L'ordonnance sur la production primaire,* 916.020
- *L'ordonnance du DFE concernant l'hygiène dans la production primaire* 913.020.1
- *L'ordonnance du DFI sur l'hygiène,* 817.024.1
- *L'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les exploitations d'estivage,* 817.024.2
- *L'ordonnance du DFE réglant l'hygiène de la production laitière,* 916.351.021.1
- *L'ordonnance sur le contrôle du lait* 916.351.0
- *L'ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires,* 817.022.21
- *Les directives concernant le montage des installations de traite,* Annexe 3
- *Les directives pour l'exécution des contrôles des installations de traite,* Annexe 4

Le présent guide est réservé à l'usage exclusif de l'IPG.

Une révision de ce guide aura lieu au minimum tous les 5 ans.

Adopté par l'assemblée des délégués du 30 novembre 2011, du 2 juillet 2012, du 10 juin 2014, du 04 novembre 2015, du 14 juin 2016, du 14 juin 2017, du 19 juin 2018, du 13 juin 2019, du 07 juillet 2020, du 23 novembre 2022 et du 22 novembre 2023, 12 juin 2025.

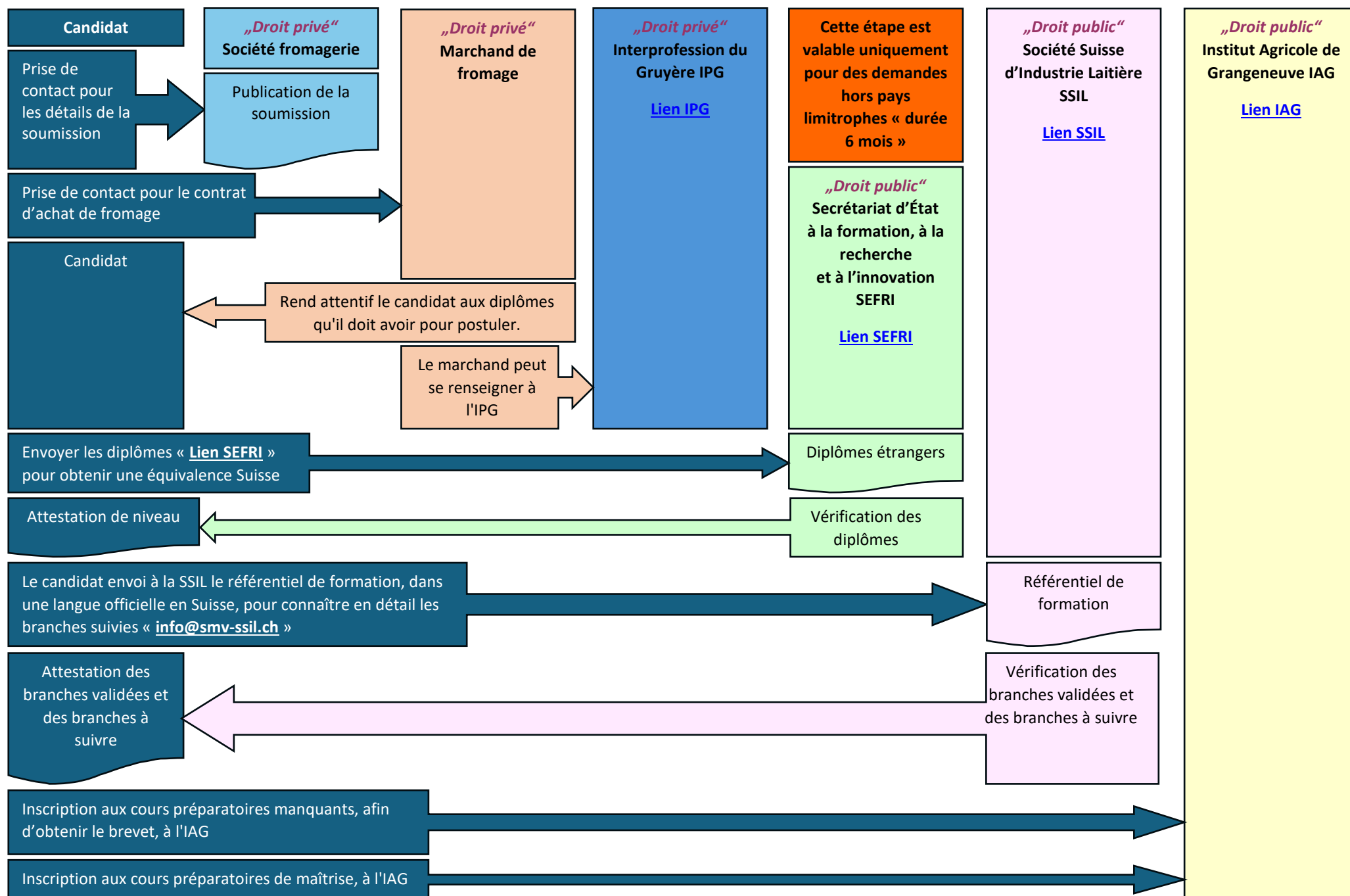
Annexe 1 Point 36 Guide des bonnes pratiques : Formation professionnelle de fromager

Réglementation, sanctions :

1. Le signataire du contrat d'achat et de vente de lait est considéré comme la personne ayant la maîtrise (personne de référence), quelle que soit la forme juridique de l'entreprise.
 - a. Pour une fromagerie avec acheteur de lait, c'est l'acheteur de lait qui est titulaire d'une maîtrise fromagère.
 - b. Pour une fromagerie avec fromager gagiste, le fromager gagiste chef d'exploitation est considéré comme la personne de référence devant être au bénéfice d'une maîtrise fromagère. (Dans ce cas c'est le responsable financier de la fromagerie (Société de fromagerie) qui signe le contrat d'achat).
2. Si le point 1 n'est pas rempli, une demande écrite doit être faite par le candidat fromager et (ou) la société de fromagerie, au comité de l'IPG.
3. Au cas où la condition de la maîtrise fromagère n'est pas remplie, le comité de l'IPG octroie un délai de 3 ans pour effectuer la maîtrise fromagère.
 - a. Durant ces trois années une restriction temporaire de quantité de Gruyère de base de 2% est opérée (pour une reprise au 01.01 : dès cette date, pour une reprise en cours d'année : dès le 01.01 de l'année suivante).
 - b. Si une demande est faite avant la nomination du fromager par la société de fromagerie, (ce courrier devant être signé par la société de fromagerie et le fromager), l'Interprofession sursoit à la pénalité lors des trois premières années.
 - c. La quantité de Gruyère de base passe à 100% au 01.01 de l'année suivant l'obtention du diplôme de maîtrise.
4.
 - a. Dès la 4^{ème} année sans obtention de la maîtrise fromagère, une sanction définitive de 5% de restriction de quota de quantité de Gruyère de base est opérée.
 - b. S'il y a augmentation de quota Gruyère sur toute la filière, aucune augmentation ne sera accordée pour une situation exprimée au point 3.a. et 4.a.
5. En cas de cessation d'activité totale ou partielle du fromager (retraite, maladie, accident, décès), le titulaire d'un certificat fédéral de capacité de fromager, actif depuis plus de 10 ans dans cette fromagerie, ou titulaire d'un brevet fédéral actif depuis plus de 5 ans dans cette fromagerie peut être légitimé, en tant qu'acheteur de lait ou gagiste potentiel. Le candidat adressera une demande écrite au comité de l'IPG, co-signée par sa société de fromagerie pour obtenir l'autorisation d'exploiter la fromagerie.
6. Si un fromager gère exceptionnellement plus d'une fromagerie antérieurement au 31.5.2022, chaque fromagerie doit avoir un collaborateur qualifié à sa tête (maîtrise fromagère ou équivalence). Lorsque le fromager ou la raison sociale gère deux fromageries et qu'il cesse son activité, chaque fromagerie doit avoir un acheteur de lait qualifié selon l'annexe 1, point 36 du GBP.
7. En cas de soumission d'un lait, si aucun candidat avec maîtrise ne se propose, il faut se référer à l'article 36 du Guide des bonnes pratiques. *Cette situation signifie que le candidat et la société de fromagerie sont conscients de l'application des points 3 et 4 de l'annexe 1 du GBP « Réglementation et sanctions ».*

8. Aucune situation ne sera traitée rétroactivement à la date d'acceptation de ce document, soit le 07.07.2020.
9. Le présent règlement s'appuie, pour la reconnaissance de la formation à l'étranger, sur l'étude et le comparatif de reconnaissance des formations des métiers de fromager ci-dessous.

10. Équivalences pour une formation professionnelle



Annexe 2 Contrôle et entretien de l'installation de traite



Rindergesundheitsdienst RGD
Service Sanitaire Bovin SSB

Contrôle

visuel
* et acoustique



Entretien

par l'agriculteur
** et/ou le technicien

