

# ALPGOLD

COOPERATIVE DES PRODUCTEURS DE FROMAGE  
DU VALAIS

## REGLEMENT

CONCERNANT

LA PRISE EN CHARGE /  
LA LIVRAISON

## I. DISPOSITIONS GENERALES

### Article 1

#### Objet du règlement

Le présent règlement se réfère à l'art 17 des statuts de la coopérative

### Article 2

#### Domaine d'application

Le présent règlement a caractère obligatoire pour tous les membres d'ALPGOLD et s'applique à l'ensemble de leur production fromagère.

### Article 3

#### Obligation de livrer

Conformément aux statuts d'ALPGOLD (art. 25), les membres sont dans l'obligation de livrer la totalité des fromages fabriqués. La réserve locale est réglée par l'art 5 du présent règlement.

### Article 4

#### Contrat d'achat

<sup>1</sup> Un contrat d'achat de fromage est conclu entre ALPGOLD et chacun de ses membres. Ce contrat contient les conditions de vente, respectivement, d'achat.

<sup>2</sup> Au début de l'année commerciale d'ALPGOLD, chacun de ses membres convient avec ALPGOLD, sous forme d'un avenant au contrat d'achat de fromage, ce qui suit :

- a) La production annuelle de fromage et le cas échéant, une quantité de restriction de production ;
- b) La quantité prévue pour la réserve locale;
- c) Les quantités et les sortes de fromage prévues pour la livraison à ALPGOLD;
- d) Le prix de prise en charge ;
- e) Le prix indicatif pour la réserve locale.

### Article 5

#### La réserve locale

<sup>1</sup> En début de l'année commerciale d'ALPGOLD, son comité fixe, pour chaque fromagerie, la réserve locale et le prix minimal pour la vente.

<sup>2</sup> La réserve locale est destinée à la vente aux fournisseurs de lait dans le rayon de la fromagerie et à la vente au détail dans ses propres magasins. Il est interdit de vendre du fromage de la réserve locale à des revendeurs ou à la grosse consommation (p. ex. hôtels, restaurants, entreprises spécialisées etc.) en dehors du rayon des producteurs du lait de la fromagerie.

<sup>3</sup> Pour la vente de la réserve locale, les fromageries sont obligées de déclarer la qualité des fromages (I, II, III).

## Article 6

### **Planification de la prise en charge des fromages**

La planification de la prise en charge des fromages est fixée entre le vendeur et l'acheteur de fromages. Le vendeur doit informer l'acheteur au minimum 10 jours ouvrables avant la date de prise en charge des fromages.

## II. **BASES**

### Article 7

Les bases légales suivantes font partie intégrante du règlement:

- Loi fédérale sur l'agriculture (Lagr.)
- Loi sur l'agriculture du canton du Valais;
- L'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs);
- Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale;
- Statuts d'ALPGOLD
- Cahiers des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Raclette AOC ».

## III. **CARACTERISTIQUES DU FROMAGE**

### Article 8

#### **Caractéristiques du fromage**

<sup>1</sup> Le fromage du Valais doit remplir toutes les conditions prévues par le cahier des charges „Raclette“ publié par l'Office fédéral de l'agriculture le 3 novembre 2003.

<sup>2</sup> Les tommes du Valais doivent présenter les caractéristiques prévues par le présent règlement, telles que décrites à l'annexe I.

<sup>3</sup> Les fromages fabriqués à partir de lait issu de production biologique et commercialisés comme fromages bio doivent remplir les exigences du droit public et du marché.

## IV. **PRISE EN CHARGE DES FROMAGES**

### Article 9

#### **Prise en charge**

<sup>1</sup> La prise en charge des fromages est faite par un spécialiste désigné par ALPGOLD (ci-après nommé acheteur de fromage). L'acheteur établit un bulletin de prise en charge, qui doit contenir les indications suivantes :

- vendeur
- mois de production
- date de prise en charge
- nombre de pièces
- poids
- réduction de poids (pour les fromages préencavés)
- prix de prise en charge
- en cas de prise en charge sous réserve, l'acheteur doit mentionner les défauts

<sup>2</sup> Les bulletins de pesage doivent être signés par l'acheteur et le vendeur.

## Article 10

### Pesage

Conformément à l'usage commercial, le pesage s'effectue par lot de 10 pièces à la fois et le poids est arrondi au kg le plus proche (idem pour le préencavage).

## Article 11

### Age des fromages sans déduction de poids

<sup>1</sup> Pour être pris en charge sans déduction de poids, les fromages (type raclette) doivent être âgés de 45 jours au moins, à compter de la fin du mois de fabrication.

<sup>2</sup> Pour les tommes, l'âge minimal est fixé à 21 jours.

## Article 12

### Préencavage – déduction de poids

A la demande du vendeur, ALPGOLD accepte des fromages n'ayant pas atteint l'âge de prise en charge. Ces lots plus jeunes seront préencavés moyennant une déduction de poids appropriée, de l'ordre de 2 à 8 pour cent, pour couvrir les pertes de poids, les soins et l'encavage. Si les fromages n'ont pas atteint 14 jours à la date de prise en charge, la déduction de poids peut aller jusqu'à 10 %.

## Article 13

### Fromages déclassés

<sup>1</sup> Si la qualité, au moment de la prise en charge, ne correspond pas aux exigences du fromage de première classe, la quantité de fromage concernée est déclassée par l'acheteur de fromage pour défaut de qualité. D'entente avec le représentant des producteurs, la quantité de fromage déclassé est évaluée comme deuxième ou troisième qualité et désignée comme telle. L'acheteur fixe le prix et détermine la quantité (qualité III et IV). Le bulletin de pesage comprend :

- le vendeur
- la qualité (II ou III)
- le nombre de pièces
- le poids
- le mois de production
- le prix de prise en charge
- la date de prise en charge
- réduction de poids (pour le fromage préencavé)
- les défauts

<sup>2</sup> Le bulletin est signé par l'acheteur et contresigné par le vendeur, lequel accepte ainsi de céder les lots aux conditions énumérées sur le bulletin.

## Article 14

### Possibilité de recours lors de la vente de fromage

<sup>1</sup> Lorsque l'acheteur et la société de laiterie respectivement le vendeur n'arrivent pas à se mettre d'accord quant à l'appréciation de la qualité, et si le vendeur le souhaite, ce dernier peut demander une 2<sup>e</sup> appréciation de la qualité à la commission de taxation. La quantité de fromage déclassé demeure dans les caves du vendeur de fromage jusqu'à le recours est liquidé et doit être visiblement et clairement désignée.

<sup>2</sup> Le recours doit être déposé au plus tard 5 jours après la prise en charge à la commission de taxation par son président.

<sup>3</sup> La commission de taxation évalue au plus tard dans les 10 jours suivant le recours la quantité de fromage faisant l'objet de la réclamation, en présence de l'acheteur de fromage et du vendeur.

<sup>4</sup> La décision de la commission de taxation est définitive.

<sup>5</sup> Si le recours est approuvé par la commission de taxation, les frais de recours sont à la charge d'ALPGOLD. En cas de rejet du recours, les frais sont à la charge du recourant.

<sup>6</sup> Les fromages déclassés sont désignés comme tels par la commission de taxation et sont pris en charge comme tels par ALPGOLD ou vendus par le biais de la réserve locale de la fromagerie.

## Article 15

### **Prise en charge sous réserve à la pesée**

<sup>1</sup> Les fromages remis à la prise en charge et présentant des défauts graves (exemple : gonflement butyrique, secondaire et propionique) sont acceptés sous réserve.

<sup>2</sup> Les défauts doivent figurer sur le bulletin de pesage. Ce dernier se limite à 120 jours, à partir du fin de mois de fabrication.

<sup>3</sup> Lorsque ces défauts se présentent, ALPGOLD peut exiger du vendeur une garantie. Les défauts doivent être constatés par la commission de taxation. Celle-ci fixe le montant de la moins-value qui est supportée par le vendeur.

<sup>4</sup> Les frais liés à des défauts cachés (analyse, déclassement, élimination de marchandise etc.) sont à la charge du vendeur.

## V. **PAIEMENT DES FROMAGES**

### Article 16

#### **Délai**

<sup>1</sup> Le paiement des fromages livrés à ALPGOLD est effectué sur la base des bulletins de pesage, dans les 30 jours suivant le mois de prise en charge.

<sup>2</sup> Le prix maximum ne sera payé que pour les fromages de première qualité

## VI. **MARQUAGE DES FROMAGES**

### Article 17

#### **Marque de caséine**

<sup>1</sup> Les fromages du Valais portent une appellation accompagnée du numéro d'identification du centre de fabrication imprimés en creux au talon. L'appellation d'origine doit être reconnue officiellement.

<sup>2</sup> Une marque de caséine est apposée au centre de la surface de chaque pièce. La marque comprend :

- le nom de la fromagerie
- l'appellation d'origine
- numéro d'agrément de la fromagerie;

- la date de fabrication ;
- l'indication de charge

<sup>3</sup> Le comité peut décider que les fromages livrés à ALPGOLD portent une marque unique resp. un label de qualité; dans ce cas, le comité choisit cette appellation.

### **Article 18**

#### **Marquage des fromages déclassés**

Les fromages déclassés ne peuvent pas être commercialisés sous la marque de qualité VALDOR mais sous la dénomination fromage du Valais II<sup>e</sup> ou III<sup>e</sup> qualité. Ces fromages seront munis d'une étiquette spéciale et marqué par la commission de taxation.

## **VII. SANCTIONS**

### **Article 19**

Conformément aux statuts d'ALPGOLD (art. 25), les membres sont dans l'obligation de livrer la totalité des fromages fabriqués. La réserve locale fait l'objet d'une réglementation particulière. Les contrevenants à cette obligation, les infractions aux dispositions des statuts, des règlements édictés conformément à celles-ci et les décisions du comité d'ALPGOLD sont sanctionnées par une amende conventionnelle pouvant aller jusqu'à 1.— franc par kg calculée sur la production annuelle.

## **VIII. ENTREE EN VIGUEUR**

### **Article 23**

Le présent règlement à été adopté par le comité d'ALPGOLD le 5 octobre 2006 et est entré en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 2007. Il remplace le règlement de taxation et de livraison de fromage du Valais du 1<sup>er</sup> mai 1999.

#### **Annexe**

Définition de la tomme valaisanne

## ANNEXE I

### Définition de la tomme valaisanne

|                      |   |
|----------------------|---|
| Matières premières : | Lait de vache cru et entier. Le lait doit être produit à l'intérieur du canton du Valais  |
| Type :               | Fromage au lait cru, à pâte mi-dure, avec morge   |
| Forme :              | Ronde, diamètre 10-20 cm, hauteur env. 4,7 cm   |
| Poids :              | 0.8 kg-1,6 kg par pièce   |
| Ouverture :          | Régulière, pas trop chargée   |
| Teneur en graisse :  | 50 % de M.G. dans l'extrait sec   |
| Teneur en eau :      | 43 % maximum  |
| Prête à la vente :   | 45 jours après la production  |
| Marquage :           | Une marque de caséine est apposée au centre de la surface de chaque pièce. La marque comprend : <ul style="list-style-type: none"><li>• le numéro d'agrément de la laiterie</li><li>• la date de fabrication</li><li>• l'indication de charge</li></ul> |