

ALPGOLD

COOPERATIVE DES PRODUCTEURS DE FROMAGE
DU VALAIS

REGLEMENT

CONCERNANT

LA TAXATION DU FROMAGE

I. DISPOSITIONS GENERALES

Article 1

Objet du règlement

Le présent règlement se réfère aux statuts de la coopérative ALPGOLD et régit en particulier les dispositions relatives à la taxation, par ALPGOLD, des fromages pris en charge.

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

II. BASES

Article 3

Les bases légales suivantes font partie intégrante du règlement :

- Loi fédérale sur l'agriculture (LAgr);
- Loi sur l'agriculture du canton du Valais;
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs);
- 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;
- Cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée „Raclette AOC“

III. CARACTERISTIQUES DU FROMAGE

Article 4

Caractéristiques du fromage

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

²La tomme valaisanne doit présenter les caractéristiques prévues par le présent règlement, telles que décrites à l'annexe I.

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

IV. COMMISSION DE TAXATION

Article 5

Commission de taxation

¹Conformément aux statuts d'ALPGOLD, la commission de taxation est nommée par le comité d'ALPGOLD.

²La commission se compose de 5 personnes représentant les différents groupes d'intérêts (2 producteurs de lait, 2 fromagers, 1 commerçant en fromage, 1 remplaçant supplémentaire est nommé pour le commerce du fromage).

³La commission se constitue d'elle-même (Président, Vice-président). Pour la tenue du procès-verbal, ALPGOLD peut faire appel à un membre de sa gérance.

⁴Pour que la taxation soit valable, la présence d'un membre chaque groupe d'intérêt est requise.

⁵L'invitation aux taxations est faite par l'acheteur de fromage d'ALPGOLD.

⁶L'acheteur de fromage d'ALPGOLD est présent lors des taxations, mais il ne doit exercer aucune influence sur la taxation.

⁷Le défraiement des membres de la commission est fixé par le Comité ALPGOLD.

Article 6

Lieu et moment de la taxation

¹La taxation est effectuée dans les caves d'ALPGOLD à Sierre.

²La taxation des fromages de type „Raclette“ a lieu dans les trois mois suivant le jour de fabrication. Les tommes sont évaluées entre le 35^e – 50^e jour suivant la production. Chaque sorte de tomme est taxée à des intervalles réguliers 4 fois par année. Pour le paiement des primes de qualités, on calcule chaque fois la moyenne des 4 dernières taxations.

V. CRITERES DE QUALITE

Article 7

Paramètres qualitatifs

Les critères considérés pour la taxation sont les suivants :

- aspect extérieur
- ouverture
- pâte
- goût et odeur

Article 8

Caractéristiques

Les caractéristiques suivantes s'appliquent :

Forme:	ronde, diamètre 29 à 31 cm, meule plate à talon droit non concave, de hauteur régulière (6-7cm), exempte de déformations. Poids : 4, 8 à 5,2 kg.
Morge (croûte) :	pas trop abondante. Le fromage présente une croûte emmorgée, uniforme, de couleur naturelle, brune à orange, légèrement humide, lisse et saine, solide, brossée et présentant de bonnes aptitudes à la conservation.
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).
Pâte :	La pâte est lisse, souple et onctueuse, de couleur légèrement blanchâtre à jaune clair – Pour le fromage à rebibes la pâte est ferme, dure et légèrement friable.
Odeur:	lactique fraîche (beurre frais, crème fraîche) et florale. Légèrement lactée et florale pour le fromage 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 fromage à rebibes.

Article 9

Pointage

Aspect extérieur	5 points
Ouverture	5 points
Pâte et couleur	5 points
Goût et odeur	5 points

TOTAL 20 points

L'échelle de pointage est la suivante:

Irréprochable	5 points
bon	4 ½ points
satisfaisant	4 points

Article 10

Défauts

Les 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.

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

Aspect extérieur	4 ½ points
Ouverture	4 points
Pâte	4 ½ points
Goût et arôme	4 ½ points

Article 11

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.

²Sont classés comme fromages de deuxième qualité, ceux qui ne répondent pas aux critères énoncés ci-dessus.

³ Les fromages qui présentent des défauts cachés (gonflement butyrique, propionique etc.) sont déclassés en troisième qualité ou, en cas de manquements graves de qualité, sont considérés comme impropres à la consommation.

⁴Les lots déclassés par la commission de taxation devront être reconnaissables par une identification distincte.

⁵Lors de prise en charge, sous réserve, de lots douteux à la pesée, la commission de taxation peut reporter l'examen, au plus tard à la taxation officielle suivante. Les lots retenus par la commission de taxation doivent être annoncés à ALPGOLD 6 jours avant la taxation. Il y aura lieu d'établir de nouveaux rapports.

Article 12

Coûts de la marchandise déclassée

Les coûts, engendrés par le déclassement des fromages (différence de prix, frais d'élimination etc.) sont à la charge de la fromagerie ou fromagerie d'alpage.

Article 13

Notification des résultats de taxation

La gérance est tenue d'informer le vendeur de la décision arrêtée par la commission de taxation, dans un délai de huit jours ouvrables.

VI. PRIME DE QUALITE

Article 14

Prime de qualité

¹ALPGOLD verse les primes de qualité suivantes aux fromageries et alpage, sur la base de l'évaluation faite par la commission de taxation :

Pointage	Prime de qualité d'ALPGOLD ct. / kg
20.0	30
19.5	28
19.0	26
18.5	24
18.0	18

²Les primes sont versées aux vendeurs deux fois par année.

³Si la situation financière d'ALPGOLD ne permet pas de payer les primes prévues, le comité d'ALPGOLD peut décider de diminuer les taux des primes accordées.

⁴Le canton du Valais paie les primes suivantes directement aux fromageries et alpages, sur la base de l'évaluation de la commission de taxation. ALPGOLD ne peut assumer aucune garantie quant aux primes versées par le canton.

Pointage	Prime de qualité du canton ct. / kg
20.0	30
19.5	20
19.0	6
18.5	----
18.0	----

VI. ANALYSES DE TENEURS

Article 15

Analyses

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

Les analyses sont pratiquées au laboratoire de VALLAIT SA, Sierre ou par un laboratoire accrédité .

Article 16

Teneur en eau et graisse

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

<u>Sorte</u>	<u>teneur en eau</u>	teneur en graisse dans l'extrait sec
Raclette	43 %	50 %
Fromage à la coupe	42 %	50 %
Fromage à rebibes	41 %	50 %
Fromage d'alpage	42 %	50 %
Tomme	44 %	50 %

² Si les résultats d'analyses présentent des écarts importants par rapport aux normes, une contre-analyse est immédiatement réalisée.

Article 17

Transmission des résultats d'analyses

Les résultats d'analyses sont transmis aux membres d'ALPGOLD avec le rapport de taxation.

Article 18

Déductions concernant la non-conformité des normes de teneurs.

¹En cas de non-conformité des normes de teneurs, des déductions sont faites sur les livraisons de fromage correspondantes, selon l'annexe II.

²En cas de divergence d'opinions, le vendeur peut exiger d'ALPGOLD 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. La seconde analyse est confiée à un laboratoire accrédité.

⁴Si l'analyse est confirmée, les frais de cette seconde analyse sont à la charge du plaignant. Dans le cas contraire, ALPGOLD 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 20

Commission de recours

¹Selon les statuts d'ALPGOLD la commission de recours est nommée par le comité d'ALPGOLD.

²La commission de recours est composée de trois membres, un représentant des producteurs, un représentant d'ALPGOLD et une personne neutre, laquelle préside la commission et 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 le président.

⁵Le défraiement des membres de la commission est fixé par le Comité ALPGOLD.

Article 21

Dépôt d'un recours

¹Contre la décision de la commission de taxation, une réclamation écrite accompagnée d'une justification peut être déposée auprès du président de la commission de recours, dans un délai de 10 jours après réception du rapport de taxation. Une copie de la réclamation doit être transmise à la gérance d'ALPGOLD.

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

Article 22

Traitement du recours

Le lot de fromage concerné par le recours est bloqué à la vente par ALPGOLD, jusqu'à ce que la commission de recours ait statué sur le recours.

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 23

Prise en charge des coûts

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

VIII. ENTREE EN VIGUEUR

Article 24

Le présent règlement a été adopté par le comité d'ALPGOLD le 5 octobre 2006 et est entré en vigueur le 1^{er} mai 2007. Il remplace le règlement de taxation et de livraison de fromage du Valais du 1^{er} mai 1999.

ANNEXE

- I Définition de la tomme valaisanne
- II Retenues concernant la teneur

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,
Poids :	0.8 kg-1,6 kg par pièce
Teneur en graisse :	50 % de M.G. dans l'extrait sec
Teneur en eau :	44 % 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">• le numéro d'agrément de la laiterie• la date de fabrication• l'indication de charge

ANNEXE II**Retenues concernant la teneur en eau****Fromage du Valais au lait cru entier, à raclette**

<u>Teneur en eau</u>	<u>Déduction par 100 kg</u>
43.1 - 43.5 %	Fr. 5.-
43.6 - 44.0 %	Fr. 10.-
44.1 - 44.5 %	Fr. 20.-
44.6 - 45.0 %	Fr. 30.-
45.1 et plus	Fr. 50.-

Fromage du Valais au lait cru entier, à la coupe

<u>Teneur en eau</u>	<u>Déduction par 100 kg</u>
42.1 - 42.5 %	Fr. 5.-
42.6 - 43.0 %	Fr. 10.-
43.1 - 43.5 %	Fr. 20.-
43.6 - 44.0 %	Fr. 30.-
44.1 et plus	Fr. 50.-

Fromage du Valais au lait cru entier, à rebibes

<u>Teneur en eau</u>	<u>Déduction par 100 kg</u>
41.1 - 41.5 %	Fr. 5.-
41.6 - 42.0 %	Fr. 10.-
42.1 - 42.5 %	Fr. 20.-
42.6 - 43.0 %	Fr. 30.-
43.1 et plus	Fr. 50.-

Tomme du Valais au lait cru entier

<u>Teneur en eau</u>	<u>Déduction par 100 kg</u>
44.1 – 44.5 %	Fr. 5.-
44.6 - 45.0 %	Fr. 10.-
45.1 - 45.5 %	Fr. 20.-
45.6 - 46.0 %	Fr. 30.-
46.1 et plus	Fr. 50.-

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

Les fromages du Valais au lait cru entier dont la teneur minimum de 50 % de MG dans l'extrait sec n'est pas atteinte seront pénalisés de la manière suivante :

<u>Matière grasse dans l'extrait sec</u>	<u>Déduction par 100 kg</u>
50 à 49 %	Fr. 5.00
moins de 49 %	Fr. 10.00

G:\DATA\WORD\ALPGOLD\Reglemente\Taxationsreglement\Règlement de taxation ALPGOLD 2007.doc