



Nom de l'entreprise / exploitation		N° OIC	N° agrément	N° bdtA
Adresse		NPA	Lieu	N° exploitation
Prénom Nom		Mobile	Mail	Tél
Auditeur		Organisme de contrôle		Date du contrôle

Raclette du Valais AOP	Production de lait
-------------------------------	---------------------------

Exploitation laitière		Surfaces agricoles utiles:		ha
Numéro cantonal de l'exploitation:		Numéro BDTA:		Statut juridique de l'exploitation:

Livraison de lait dans la/les fromagerie/s suivante/s:

Nom de la fromagerie:		N°agrément:	
Nom de la fromagerie:		N°agrément:	
Nom de la fromagerie:		N°agrément:	

Si le contrôle ne peut pas être effectué dans des conditions acceptables (pas d'accès aux locaux ou aux documents, déclaration trompeuse pour induire l'auditeur en erreur, agression physique ou verbale, menaces, ...), stopper le contrôle, mentionner la raison sous Remarques, avant de dater et signer la checklist.

Constat de non-conformité

N°	Description du défaut
1	
2	
3	
4	

A remplir ...par le certificateur, obligatoire seulement lorsque l'auditeur est également le spécialiste dossier

	Date	Initiales/visa	Remarques
Certification OK = Pas de non-conformité majeure non réglée			

*L'entreprise confirme avoir pris connaissance du contenu de ce rapport de contrôle.
 L'entreprise peut faire part de ses observations par écrit à l'OIC dans les 5 jours après le contrôle par rapport aux constatations consignées dans ce rapport de contrôle.*

Lieu, date	Signature de l'entreprise	Signature de l'auditeur



Nom de l'entreprise / exploitation :			
Remarques et commentaires			
Exigences	Condition remplie (x)		
	oui	non	n.a.
Aire géographique - Production de lait			
Art. 2.1 - L'aire géographique du Raclette du Valais est le canton du Valais. La production de lait, la transformation et l'affinage du produit s'effectuent, à l'exception de l'alpage Spittelmatten situé dans la commune de Kandersteg (BE), exclusivement dans le canton du Valais.			
Alimentation et origine			
Art.6.1 - L'affouragement des vaches laitières est constitué pour 75 % des fourrages grossiers produits dans l'aire géographique de l'AOP (critère déterminant : matière sèche). Résultat:			
Alimentation et ensilage			
Art. 6.2-3 - L'alimentation des vaches laitières et aux autres animaux dans le même bâtiment avec des fourrages ensilés ou avec un quelconque produit fermenté est interdite. Exceptionnellement, le jeune bétail peut être affouragé à l'aide des fourrages ensilés, à condition que les sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage soient éloignés et séparés de ceux dévolus aux vaches laitières. alimentation de l'ensilage:OuiNon			
Alimentation et autorisation			
Art. 6.3 - L'interprofession, en collaboration avec l'acheteur de lait et la société de laiterie, autorise ces exceptions. <i>L'autorisation est disponible dans la base de données OIC ou dans l'exploitation.</i>			
Alimentation et OGM			
Art. 6.4 - L'utilisation d'aliments issus du génie génétique est interdite			
Lait cru			
Art. 7.1 - Le Raclette du Valais est produit avec du lait de vache cru.			
Matière première - Traitement			
Art. 7.3 - L'ultrafiltration, la microfiltration, la bactofugation ainsi que la réincorporation de la crème de petit-lait ou tout autre procédé équivalent sont interdits. L'adaptation de la teneur en graisse est autorisée uniquement sous respect des conditions de l'art. 4, des installations adaptées et des mesures d'hygiène correspondantes.			
Chauffage du lait			
Art. 7.4 - A l'exception du refroidissement le lait ne doit subir aucun traitement thermique.			
Livraison journalière du lait			
Art. 8.1a - Le lait est livré une ou deux fois par jour.			
Livraison du lait et température			
Art. 8.1b - Le lait doit être refroidi en-dessous de 8° C (13° C pour les fromageries d'alpage) dans les deux heures suivant la traite.			