

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/03
« RACLETTE ou FROMAGE À
RACLETTE »

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES :

- Fabriquée avec du lait entier
- Affinage traditionnel sur planches d'épicéa
- Durée d'affinage minimale de 10 semaines

Sommaire

1) NOM DU DEMANDEUR.....	3
2) NOM LABEL ROUGE.....	3
3) DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1 PRÉSENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE	3
3.2. CHAMP DE CERTIFICATION	3
3.3. DEFINITION DU PRODUIT COURANT	3
3.3.1. <i>Présentation du produit courant</i>	3
3.3.2. <i>Tableau de comparaison entre la raclette label rouge et la raclette courante de comparaison</i>	4
3.4. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPERIEURE	4
3.5. CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	5
4) TRAÇABILITÉ.....	6
4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS	6
4.2 SCHEMA DE TRAÇABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE	6
5) MÉTHODE D'OBTENTION	8
5.1 SCHEMA DE VIE DE LA RACLETTE LABEL ROUGE	8
5.2.1 <i>Collecte du lait</i>	9
5.2.2 <i>Réception et traitement du lait</i>	9
5.2.3 <i>Emprésurage – séparation - égouttage</i>	10
5.2.4 <i>Moulage et pressage</i>	10
5.2.5 <i>Affinage</i>	10
5.2.6 <i>Lavage, découpe, conditionnement et étiquetage</i>	11
6) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	11
LEXIQUE	13
ANNEXE 1 : EXEMPLES DE DÉFAUTS D'ASPECT DES MEULES	14

1) NOM DU DEMANDEUR

PAQ - Groupement pour la Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité

4 rue Chauveau Lagarde 75364 PARIS Cedex 08

 : 01 53 23 04 10

paq@paq-groupement.com

2) NOM LABEL ROUGE

RACLETTE ou FROMAGE À RACLETTE

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit label rouge

La raclette (ou le fromage à raclette) est un fromage à pâte pressée non cuite, à caillé divisé, selon la réglementation en vigueur.

La raclette label rouge est élaborée à partir de lait entier collecté toutes les quatre traites maximum, pasteurisé et emprésuré avec de la présure (caillette de veau). Elle est affinée 10 semaines minimum sur planches d'épicéa.

La raclette label rouge est vendue entière ou préemballée sous forme de portions (pointes ou morceaux de bloc) ou de tranches.

Elle est conditionnée sous atmosphère modifiée ou sous vide avec une DDM de 50 jours maximum après conditionnement pour les découpes, ou en frais emballé (film perméable) avec une DDM de 18 jours maximum après conditionnement.

La raclette label rouge présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- Couleur de la croûte intense (de jaune foncé à orange foncé) ;
- Texture onctueuse à chaud après cuisson ;
- Goût global intense à chaud après cuisson.

3.2. Champ de certification

Le champ de certification de la raclette label rouge va de la collecte du lait au conditionnement des produits finis.

3.3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est une raclette conforme à la réglementation en vigueur, présentée avec croûte.

Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de la qualité et de l'origine, ni d'une certification conformité produit.

3.3.2. Tableau de comparaison entre la raclette label rouge et la raclette courante de comparaison

ÉTAPE	RACLETTE LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON
<i>Collecte du lait</i>	Lait issu de vaches nourries sans OGM (<0,9%)	Pas d'exigence sur l'alimentation des vaches
<i>Réception et préparation du lait</i>	Délai de 18 heures maximum entre le premier producteur collecté et la pasteurisation du lait Absence de modification de la teneur naturelle du lait en protéines Utilisation de lait entier	Pas de délai défini Standardisation du taux de MP possible Standardisation du taux de MG du lait
<i>Traitement du lait, travail en cuve</i>	Liste limitée d'additifs et auxiliaires technologiques (CaCl ₂ , présure, ferments lactiques et d'affinage)	Utilisation fréquente d'une enzyme coagulante et non de présure Utilisation possible de lysosyme (allergène œuf)
<i>Affinage</i>	Affinage sur planches d'épicéa Croûte sans colorant ni conservateur Nombre de soins minimum Durée d'affinage de 10 semaines minimum	Affinage possible sur d'autres supports Utilisation possible de colorants Conservateurs dans la croûte Soins moins nombreux Durée d'affinage de 8 semaines minimum
<i>Découpe, conditionnement et stockage</i>	Teneur en matière sèche du produit fini $\geq 54\%$ (m/m) Teneur en matière grasse du produit fini (gras/sec) $\geq 48\%$ (m/m)	Teneur en matière sèche du produit fini $\geq 53\%$ Teneur en matière grasse du produit fini (gras/sec) $\geq 45\%$ (m/m)

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Etapes	Caractéristiques spécifiques de la raclette label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Collecte du lait</i>	Lait issu de vaches nourries sans OGM (<0,9%)	Réponse aux attentes des consommateurs, qui sont de plus en plus attentifs aux conditions d'élevage des animaux et à leur alimentation.
<i>Réception et préparation du lait</i>	Délai de 18 heures maximum entre le premier producteur collecté et la pasteurisation du lait Absence de modification de la teneur naturelle du lait en protéines Utilisation de lait entier	Le délai de 18 heures maximum entre le premier producteur collecté et la pasteurisation du lait garantit une fraîcheur optimale du lait utilisé, et contribue ainsi aux qualités organoleptiques de la raclette label rouge. L'utilisation de lait avec une teneur minimale en matière grasse de 3,5 % (m/m) contribue à la texture onctueuse à chaud de la raclette label rouge. L'enrichissement du lait en protéines issues du lait n'est pas autorisé afin de

		limiter les traitements subis par le lait et de ne pas dégrader les propriétés fonctionnelles de la raclette.
<i>Traitement du lait, travail en cuve</i>	Liste limitée d'additifs et auxiliaires technologiques (CaCl ₂ , présure, ferment lactique et d'affinage)	Les additifs et auxiliaires technologiques autorisés sont limités, pour fabriquer la raclette label rouge de façon traditionnelle.
<i>Affinage</i>	<p>Affinage sur planches d'épicéa</p> <p>Croûte sans colorant ni conservateur</p> <p>Nombre de soins</p> <p>Durée d'affinage de 10 semaines minimum</p>	<p>Le fait de n'utiliser que des planches d'épicéa permet un affinage optimal du fromage (régulation de l'humidité, flore propice à l'affinage, et transmission de saveurs végétales à la raclette, aération de surface grâce aux nervures du bois).</p> <p>La couleur de la croûte est naturelle, sans utilisation de colorants. L'absence de conservateurs est compensée par des soins réguliers et nombreux.</p> <p>La durée d'affinage de 10 semaines minimum permet à la raclette label rouge d'exprimer ses caractéristiques organoleptiques et rhéologiques spécifiques.</p>
<i>Découpe, conditionnement et stockage</i>	<p>Teneur en matière sèche du produit fini $\geq 54\%$ (m/m)</p> <p>Teneur en matière grasse du produit fini (gras/sec) $\geq 48\%$ (m/m)</p>	Les teneurs minimales en matière sèche et en matière grasse contribuent à la qualité organoleptique supérieure de la raclette label rouge, notamment son goût intense et ses propriétés fonctionnelles à chaud (texture onctueuse, fondant).

3.5. Caractéristiques certifiées

- Fabriquée avec du lait entier

PM9 : Lait utilisé

- Affinage traditionnel sur planches d'épicéa

PM28 : Type de support d'affinage

PM30 : Croûte naturelle

PM31a : Soins obligatoires

- Durée d'affinage minimale de 10 semaines

PM32 : Durée d'affinage

4) TRACABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

4.1.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs de raclette
- Les ateliers de découpe / pré-emballage

4.2 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM 0	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots
		Flux des lots	Les lots label rouge sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des lots non label

Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée. Elle se présente sous la forme d'un tableau comme suit :

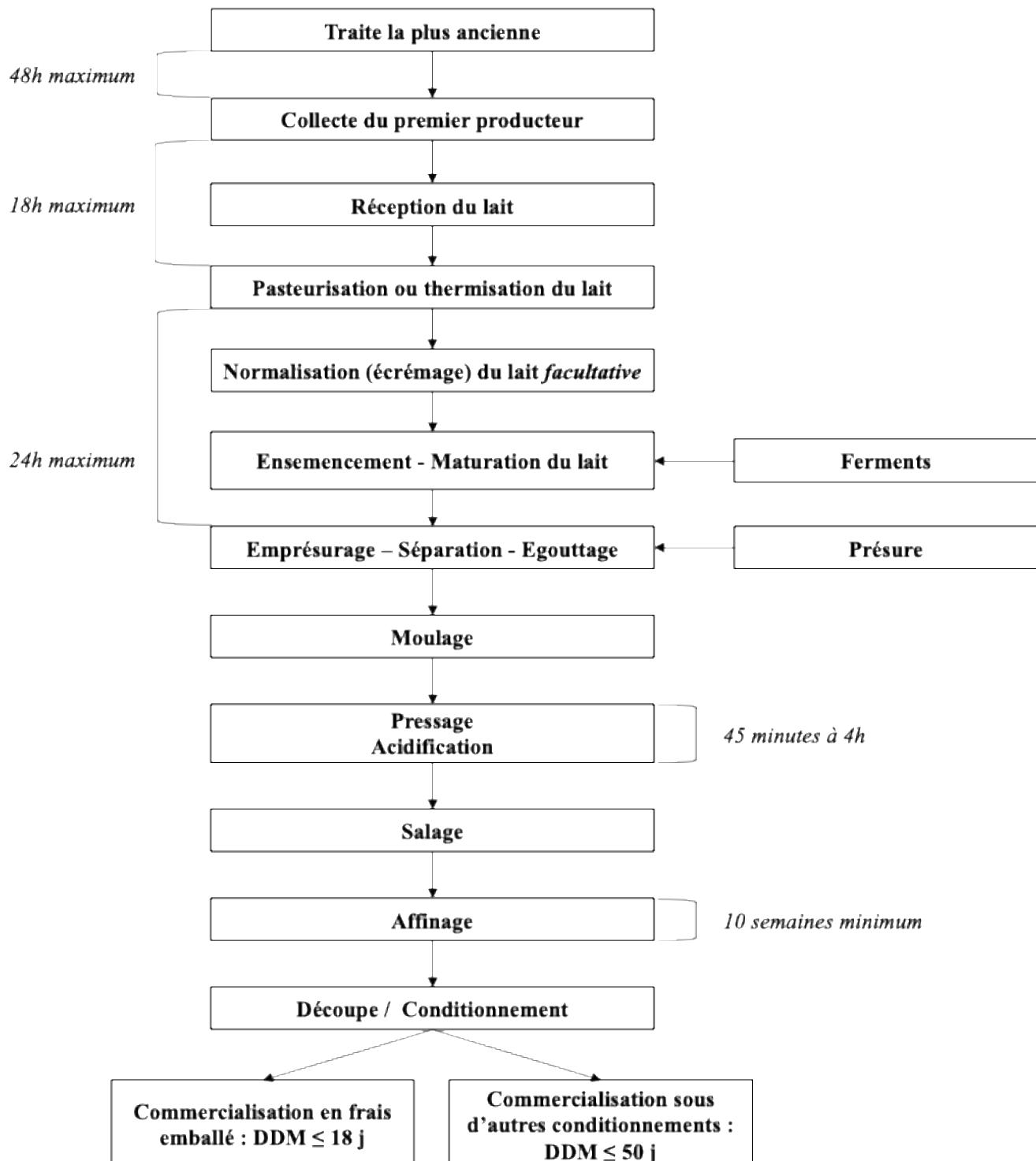
ÉTAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ÉTIQUETAGE
Collecte du lait	<p>Document d'enregistrement des tournées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collecteur (si différent du transformateur) - Numéro de la tournée - Date et heure de la collecte - Noms des producteurs collectés - Quantité collectée chez chaque producteur - Quantité totale de la tournée 	Numéro de tournée + numéro de citerne de collecte + identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre producteur et transformateur
Réception et traitement du lait	<p>Document d'identification des tanks de réception et des cuves de stockage du lait de collecte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Date de réception du lait - Numéro de chaque citerne de collecte et numéro de tournée - Poids de chaque citerne - Numéro du tank de stockage du lait - Poids ou volume du tank <p>Document d'enregistrement de la pasteurisation du lait entier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quantité de lait mise en fabrication - Date et heure de début de pasteurisation 	Numéro de tank lait et cuves de stockage + identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre producteur et transformateur

Travail en cuve Moulage, pressage et salage	<p>Enregistrements (fiches de fabrication) permettant d'associer un numéro de lot de fabrication à / aux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une recette label rouge - matières premières, fournisseurs, dates de réception - dates et heures de début de soutirage des tanks de maturation - dates et heures de début et de fin de pressage et salage et/ou la durée - quantités de fromage fabriquées - numéros individuels utilisés <p>Le contenu des tanks, cuves ou bassines de stockage ou de fabrication doit être identifié jusqu'au moulage</p>	<p>Etiquetage si nécessaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de la recette label rouge - Lot de fabrication <p>Numéro de tank, cuve, bassine + identifiant permettant d'assurer la traçabilité</p>
Affinage	<p>Enregistrement (fiche d'affinage) au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - date et quantités de fromage entrant en cave - date et nature des soins effectués sur les fromages - dates et quantités de fromage sortant des caves pour le conditionnement 	Lot d'affinage
Découpe, conditionnement et stockage	<p>Fromages conditionnés entiers :</p> <ul style="list-style-type: none"> - numéro individuel figurant directement sur le fromage <p>Portions (pointes, blocs ou tranches) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - numéro de lot <p>Tous :</p> <ul style="list-style-type: none"> - DDM - jour de découpe / conditionnement - nombre d'UVC conditionnées <p>Ateliers de préemballage des portions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - comptabilité matière pour connaître les quantités de fromages entiers réceptionnées et les quantités de fromage préemballées 	<p>Numéro de lot du produit fini</p> <p>Numéro individuel DDM</p> <p>Comptabilité matière</p>

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : durée de vie maximale totale + 6 mois.

5) METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie de la raclette label rouge



5.2 Caractéristiques et points à maîtriser

5.2.1 Collecte du lait

Point à maîtriser	Valeur cible
PM1 Qualité du lait	Lait issu de vaches nourries sans OGM (<0,9%)
PM2 Teneur en germes	< 50 000 / ml
PM3 Teneur en cellules somatiques	< 300 000 / ml
PM4 Fréquence de collecte	Collecte toutes les 4 traites (soit 48 heures) maximum (y compris dimanches et jours fériés)
PM5 Conditions de collecte	Absence de transbordement du lait
PM6 Délai entre le 1 ^{er} producteur collecté et le traitement thermique du lait	18 heures maximum

5.2.2 Réception et traitement du lait

Point à maîtriser	Valeur cible
PM7 Maîtrise des flux de lait	Le lait destiné à la production de raclette Label Rouge passe dans des équipements préalablement vidangés et rincés
PM8 pH du lait	6,6 à 6,85
PM9 Lait utilisé	Lait entier normalisé ou non normalisé Absence de modification de la teneur naturelle en protéines du lait
PM10 Traitements physiques du lait	Interdiction de tout traitement physique du lait excepté pour la normalisation en matière grasse
PM11 Traitement thermique du lait	Pasteurisation ou thermisation
PM12 Barème de pasteurisation du lait	72°C pendant 30 secondes ou barème équivalent avec une température maximale de 78°C
PM13 a Thermisation du lait - Barème	Au moins 15 secondes à une température comprise entre 57 et 68°C ou barème équivalent
PM13 b Thermisation du lait – Test phosphatase	Réaction positive à la phosphatase
PM14 Incorporation de chlorure de calcium	Seule l'incorporation de CaCl ₂ est possible à toute étape entre le traitement thermique et l'emprésurage
PM15 Maturation obligatoire	Maturation froide et/ou maturation chaude, après ensemencement avec des fermentations lactiques
PM16 a Conditions de maturation froide - température	7°C à 12°C
PM16 b Conditions de maturation froide – durée minimale	6 heures minimum

PM16 c	Conditions de maturation chaude - température	30°C à 37°C
PM16 d	Conditions de maturation chaude – durée minimale	30 minutes minimum
PM17	Délai entre la fin du traitement thermique et l'emprésurage	24 heures maximum

5.2.3 Emprésurage – séparation - égouttage

Point à maîtriser	Valeur cible
PM18	Température du lait
PM19	Type d'agent coagulant pour l'emprésurage
PM20	Autres additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans la cuve de fabrication

5.2.4 Moulage et pressage

Point à maîtriser	Valeur cible
PM21	Durée de pressage
PM22	pH du fromage
PM23	Température de saumure

5.2.5 Affinage

Point à maîtriser	Valeur cible
PM24	Conditions d'affinage
PM25	Technique d'affinage
PM26	Température des caves
PM27	Hygrométrie des caves
PM28	Type de support d'affinage
PM29	Additifs et auxiliaires technologiques autorisés pour l'affinage
PM30	Croûte naturelle
PM31 a	Sur les 2 premières semaines d'affinage : 4 soins minimum Semaines suivantes : 1 soin / semaine minimum (1 soin = 1 lavage ou 1 brossage ou 1 retournement ou 1 emmorgeage)
PM31 b	Soins encadrés par du personnel qualifié

		Un personnel qualifié est un salarié formé par un personnel compétant (tuteur), avec une formation en doublon de 2 mois suivie de 2 mois de formation en supervision. Lors de la formation en doublon, le tuteur transfère les savoirs au salarié en l'encadrant en continu. Lors de la formation en supervision, le tuteur n'encadre pas le salarié en continu, mais surveille ses activités.
PM32	Durée d'affinage	10 semaines minimum à compter du jour de fabrication

5.2.6 Lavage, découpe, conditionnement et étiquetage

Point à maîtriser		Valeur cible
PM33 a	Sélection des meules – critères de sélection	Aspect et pâte des fromages conformes. Critères de pâte : la pâte des fromages doit être lisse, ferme, souple, aveugle ou avec quelques ouvertures, de couleur blanche à jaune paille. Critères d'aspect : Seuls les défauts mineurs sont acceptés : quelques gerçures superficielles, blessures superficielles, quelques taches. Les défauts majeurs entraînent le déclassement des meules : moisissures grises, gerçures nombreuses ou gerçures avec moisissures, points de chancre, fromage cassé. (cf. Annexe 1 : Exemples de défauts d'aspect des meules)
PM33 b	Sélection des meules - personnel	Sélection réalisée par du personnel formé.
PM34 a	Technique de lavage des fromages – conditions de lavage	Lavage à l'eau chaude autorisé (facultatif) pour les découpes conditionnées sous atmosphère protectrice avec maintien d'une différence visuelle croûte / pâte (couleur) Lavage interdit pour les fromages entiers destinés à la coupe
PM34 b	Technique de lavage des fromages – écrouûtage interdit	Ecrouûtage interdit (sauf plaque de caséine)
PM34 c	Encadrement du lavage des fromages	Lavage encadré par du personnel formé.
PM35	Teneur en matière sèche	54% minimum (m/m)
PM36	Teneur en matière grasse (gras/sec)	48% minimum (m/m)
PM37	Teneur en sel	1,5% à 2,2%
PM38	Conformité de la DDM	Frais emballé : DDM ≤ 18 jours Autre conditionnement : DDM ≤ 50 jours DDM des découpes ≤ DDM de la raclette entière
PM39	Etiquetage	Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage de la raclette label rouge mentionne au minimum : <ul style="list-style-type: none"> - Le logo label rouge, dans le respect de la charte graphique. - Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA 04/03 - Les caractéristiques certifiées : <ul style="list-style-type: none"> • Fabriquée avec du lait entier • Affinage traditionnel sur planches d'épicéa • Durée d'affinage minimale de 10 semaines - Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08 La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG.

6) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

PM	Points de maîtrise	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
PM6	Délai entre le 1 ^{er} producteur collecté et la	18 heures maximum	DOCUMENTAIRE

	pasteurisation du lait		
PM9	Lait utilisé	Lait entier normalisé ou non normalisé Absence de modification de la teneur naturelle du lait en protéines	DOCUMENTAIRE
PM19	Type d'agent coagulant pour l'emprésurage	Utilisation obligatoire de présure	DOCUMENTAIRE
PM28	Type de support d'affinage	Planches d'épicéa	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PM30	Croûte naturelle	Croûte sans colorant ni conservateur	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PM31a	Soins obligatoires	Sur les 2 premières semaines d'affinage : 4 soins minimum Semaines suivantes : 1 soin / semaine minimum (1 soin = 1 lavage ou 1 brossage ou 1 retournement ou 1 emmorgeage)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PM32	Durée d'affinage	10 semaines minimum à compter du jour de fabrication	DOCUMENTAIRE
PM35	Teneur en matière sèche du produit fini	54% minimum (m/m)	DOCUMENTAIRE ANALYSE
PM36	Teneur en matière grasse du produit fini (gras/sec)	48% minimum (m/m)	DOCUMENTAIRE ANALYSE

LEXIQUE

Caséines : principales protéines du lait.

Collecte : ramassage du lait chez les producteurs. Le début de la collecte correspond au passage du premier camion chez le premier producteur collecté pour la tournée de collecte considérée.

Emmorgeage : action de frotter les fromages avec une morge (solution à base de saumure ensemencée avec des fermentations d'affinage) durant l'affinage, qui contribue à l'obtention de la croûte.

Fromage « en blanc » : fromage qui vient de sortir de la saumure. Il peut subir un ensemencement en surface, de fermentations d'affinage au moment de la sortie de saumure ou en cours d'affinage.

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité du produit. Le lot correspond à un code conditionnement associé à la DLC / DDM correspondante.

m/m : masse sur masse

Présure : substance extraite de la caillette de jeunes bovidés tenus au régime du lait, contenant une enzyme qui fait cailler le lait.

Standardisation MP : opération physique permettant d'ajuster la teneur en matières protéiques du lait (par exemple : microfiltration pour standardiser la caséine, ultrafiltration pour la protéine totale).

Transbordement : changement de moyen de transport du lait, en l'occurrence changement de citerne, sans passage par un tank de stockage.

ANNEXE 1 : Exemples de défauts d'aspect des meules

Gerçures nombreuses :



Blessure non superficielle (touche la pâte en plus de la croûte) :



Taches nombreuses :



Point de chancre :

