



Check-list Suisse Garantie

Lait et produits laitiers

Date: Lieu:	Organe d'inspection / de certification: Auditeur: Nom: N° de tél.:
Entreprise: N° de l'entreprise: Rue: NPA/lieu: Site internet:	Responsable pour Suisse Garantie: Nom: E-mail: Autres collaborateurs interrogés et leur fonction:
Type d'audit: ☐ Première certification ☐ Surveillance ☐ Re-certification	
Activité à laquelle s'appliquent les exigences Suisse Garantie: ☐ Négoce du lait ☐ Transformation ☐ Crème d'usine ☐ Fabrication de fromage ☐ Affinage ☐ Laiterie ☐ Autre entreprise de transformation ☐ Exportation comme produit « sans OGM » (avec ou sans étiquetage)	Documents de référence actuels : ☐ Règlement général AMS (RG) ☐ Manuel de présentation graphique AMS (MP) ☐ Règlement des sanctions AMS (RSA) ☐ Règlement sectoriel lait et produits laitiers
Produits au sein du champ d'application de Suisse Garantie : ☐ Lait de consommation ☐ Crème de consommation ☐ Beurre ☐ Produits laitiers frais ☐ Boissons lactées ☐ Fromage ☐ Produits à base de fromage ☐ Crème d'usine ☐ Produits laitiers déshydratés (lait en poudre, produits laitiers en poudre, protéines lactiques) ☐ Lait concentré (comprend aussi les composants concentrés du lait tels que le petit-lait ou les perméats) ☐ Autres produits selon le RG, point 3.1.2 "Détermination du règlement sectoriel applicable"	Autres certifications: ☐ Importations ☐ Bio: ☐ Marque régionale: ☐ AOC ☐ Montagne / alpage ☐ ISO 9001/14001: ☐ BRC, IFS, ISO 22000, etc: ☐ Sécurité alimentaire Fromarte ☐ Autres:

Légende:	AMS = Agro-Marketing Suisse	SGA/SG = Suisse Garantie
	SR = Règlement sectoriel	MP = Manuel de présentation graphique
	RG = Règlement général	RSA = Règlement des sanctions
	ref. = références aux différents règlements	
	Pres. = Prescription	n/a = non applicable
	min. = exigence mineure	maj. = exigence majeure

A. Généralités

Données générales, règlement sectoriel, niveau d'information

N°	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
			oui	non	n/a	
A.1	L'entreprise possède les documents de références actuels (RG, MP, RS, RSA).		☐ min.	☐		
A.2	Les responsables et les collaborateurs concernés disposent des informations / instructions nécessaires sur le programme Suisse Garantie (séparation des différents types de produits / étiquetage).		☐ min.	☐		

Affaires en suspens / obligations résultant de l'audit précédent

N°	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
			oui	non	n/a	
A.3	Le précédent audit n'a débouché sur aucune mesure à prendre / les points en suspens ont été réglés dans les délais impartis.		☐ maj.	☐	☐	

Moyens de communication

N°	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
			oui	non	n/a	
A.4	La communication de l'entreprise reflète les contenus des documents de référence Suisse Garantie. Ils ne comportent pas d'affirmations erronées ou trompeuses		☐ maj.	☐	☐	

Réclamations concernant Suisse Garantie

N°	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
			oui	non	n/a	
A.5	Il existe une procédure d'enregistrement et de traitement des réclamations efficace.		☐ min.	☐		

Systèmes de gestion *

* Concerne uniquement les entreprises avec système d'AQ (p. ex. Fromarte) ou disposant d'une certification HACCP

N°	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
			oui	non	n/a	
A.6	Les exigences Suisse Garantie sont intégrées dans le système de gestion.	Référencement comme prescription externe	☐ min.	☐	☐	
A.7	Des audits internes relatifs aux exigences figurant dans les documents Suisse Garantie sont effectués.	Conclusions (fournisseurs, recettes, traçabilité, étiquetage)	☐ min.	☐	☐	

B. Exigences recoupant le règlement sectoriel

(Règlement général & Manuel de présentation graphique)

Étiquetage

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
				oui	non	n/a	
B.1	RG 6.3 MP	Les informations suivantes figurent sur l'étiquette ou l'emballage : – nom ou n° d'identification de l'entreprise agréée – Nom de l'organisme de certification – Marque de garantie Suisse Garantie (Logo)	Non applicable si le logo est apposé par l'acheteur (négociant) ou si la marchandise est exportée comme produit « sans OGM ».	☐ min.	☐	☐	
B.2	RG 6.4 MP	L'utilisation de la marque de garantie respecte les prescriptions du manuel de présentation graphique d'AMS. (D'autres informations peuvent être ajoutées à la marque pour autant qu'elles ne modifient pas le logotype et que le corps de la police ne soit pas supérieur à celui utilisé pour le logotype.)	 – au moins 10mm – écriture noire – fond blanc, angles arrondi – Drapeau rouge ou noir – Sur arrière-fond blanc ou transparent: cadre noir – Délai de transition: 01.01.2022	☐ min.	☐	☐	
B.3	RG 3.1.1	Tous les achats et ventes de marchandise Suisse Garantie sont documentés et déclarés à l'aide de documents de livraison (bons de livraison, factures, etc.).	Les produits doivent arborer soit la marque de garantie soit une inscription (SUISSE GARANTIE, SGA, SG ; cette liste est exhaustive). Pour les transports de marchandise en vrac (camions-citernes), une déclaration sur documents de livraison suffit.	☐ min.	☐	☐	

C. Exigences relative à la production et à la transformation

Exigences s'appliquant à tous les types de transformation

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
				oui	non	n/a	
C.1	RG 3.1.1 3.1.2 RS 3.3.1	Transformation en Suisse Les produits portant la marque Suisse Garantie doivent avoir été fabriqués en Suisse, y compris la Principauté du Liechtenstein et l'enclave douanière de Büsingen.		☐ maj.	☐		
C.2	RG 3.1.1 3.1.2	Provenance suisse: Produits non composés Ils doivent satisfaire à 100 % aux exigences figurant au point 3.1.1 du RG.	☐ la liste actuelle des produits SG est jointe, y compris les produits d'exportation « sans OGM » (avec ou sans étiquetage)	☐ maj	☐	☐	
C.3	RG 3.1.1 3.1.2 RS 3.3.1	Produits composés Le principal ingrédient d'origine agricole doit satisfaire à 100 % aux exigences figurant au point 3.1.1 du RG. Au moins 90 % des ingrédients d'origine agricole doivent satisfaire aux exigences de Suisse Garantie. Si la denrée alimentaire est du lait ou un produit laitier, le lait et les matières premières qui en sont issues doivent provenir intégralement de Suisse. Exceptions sur autorisation spéciale temporaire selon le règlement général d'AMS, chap. 3.1.2	☐ Autorisation d'AMS disponible. ☐ la liste actuelle des produits SG est jointe, y compris les produits d'exportation « sans OGM » (avec ou sans étiquetage)	☐ maj	☐	☐	

Check-list Suisse Garantie

Lait et produits laitiers

C.4	RG 3.1.1 RS 5.2.2 5.3 A 1	Preuve des fournisseurs Tous les fournisseurs d'ingrédients et de produits Suisse Garantie ont fourni les preuves requises (selon schéma du flux de marchandises). Les contrats sont renouvelés tous les 5 ans au moins, selon annexe 1.1.	BD-Lait, pièces justificatives, contrat de vente de lait avec pièces justificatives n° 1 intégrée, liste des fournisseurs, autres documents pour les ingrédients. ☐ toutes les étapes de traitement en amont disposent d'une certification SG (produits d'exportation « sans OGM » compris). ☐ les confirmations SG actuelles pour les produits semi-finis sont jointes	☐ maj.	☐		
C.5	RS 3.3.2 A 2 A 3 A 4	Système pour le contrôle des produits Les entreprises de transformation laitière gèrent un système de contrôle pour les divers examens décrits pour chacun des produits (conformément aux exigences du RS). Ce contrôle n'est pas obligatoire pour les produits intermédiaires.	☐ Fabrication de produits intermédiaires pas directement étiquetés SG :	☐ min.	☐	☐	
C.6	RG 3.1.2	Les recettes ou les spécifications produit sont existantes.	Numbré :	☐ maj.	☐	☐	
C.7	RG 3.1.1 RS 2.8.1 3.3.1	Pas de recours au génie génétique Pas de recours à des ingrédients ou à des auxiliaires technologiques génétiquement modifiés. Pas de recours à des composants génétiquement modifiés devant être déclarés. Les échelons de production et de transformation en aval ont l'interdiction de recourir à des composants d'OGM soumis à la déclaration obligatoire		☐ maj.	☐		
C.8	RG 3.1.1 RS 5.2.2	Séparation des flux de marchandise Au sein des entreprises de transformation laitière, les produits bruts, produits semi-finis et produits destinés à Suisse Garantie doivent être séparés physiquement des autres produits et signalés en conséquence.		☐ maj.	☐		
C.9	BR 5.2.2	Les produits laitiers Suisse Garantie sont stockés (identifiés) de manière à garantir la traçabilité.		☐ maj.	☐		
C.10	RG 3.1.1	Additifs selon BPF L'usage d'additifs n'est admis que si la nécessité en est établie par les bonnes pratiques de fabrication (BPF).		☐ min.	☐		

C.11	RG 3.1.1 RS 5.2.2c 5.5.1 5.5.2	Traçabilité La traçabilité entre le premier et le deuxième échelon de production est garantie par des attestations et des relevés. La traçabilité doit être assurée par le biais des systèmes d'assurance de la qualité des entreprises de transformation. Dans le cas de livraisons entre deux entreprises habilitées à utiliser la marque, les produits doivent arborer soit la marque de garantie, soit une inscription (Suisse Garantie, SGA, SG ; cette liste est exhaustive). Pour les transports de marchandise en vrac (camions-citernes), une déclaration sur les documents de livraison suffit. Si l'entreprise achète des matières premières et des produits intermédiaires ne répondant pas aux exigences SG, ceux-ci sont stockés et transformés séparément.		☐ maj.	☐		
C.12	RS 5.2.2f	Pièces justificatives Tous les relevés concernant les travaux effectués sont disponibles au complet sur papier ou sur support électronique au plus tard une semaine après la fin de ces travaux.		☐ maj.	☐		
C.13	RS 5.2.2b	Conservation Tous les documents concernant la provenance du lait, de produits intermédiaires et d'ingrédients ainsi que les documents relatifs au contrôle des produits sont conservés au moins pendant un an après expiration de la durée de validité du certificat.		☐ maj.	☐		

Exigences applicables au lait de consommation, à la crème de consommation, au beurre et aux produits laitiers frais

RS annexe 2

Lait de consommation

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres.
				oui	non	n/a	N°
C.14	RS A 2.1	Définition : Par « lait de consommation » de marque Suisse Garantie, il faut entendre du lait prêt à la consommation préalablement soumis à un traitement par la chaleur suffisant.				☐	
C.15	RS A 2.2	Lait pasteurisé Odeur : pure odeur de lait Goût : pur goût de lait		☐ min.	☐	☐	
C.16	RS A 2.2	Lait hautement pasteurisé Odeur : pure odeur de lait; très faible odeur de cuit tolérée. Goût : pur goût de lait; très léger goût de cuit toléré.		☐ min.	☐	☐	
C.17	RS A 2.2	Lait UHT Odeur : pure odeur de lait; faible odeur de cuit tolérée. Goût : pur goût de lait; léger goût de cuit toléré.		☐ min.	☐	☐	

Crème de consommation

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres.									
				oui	non	n/a	N°									
C.18	RS A 2.3	Définition : Par « crème de consommation » de marque Suisse Garantie, il faut entendre de la double crème, de la crème entière, de la demi-crème et de la crème à café.				☐										
C.19	RS A 2.4	Exigences relatives à la microbiologie (hygiène) <table border="1"><tr><td></td><td>crème past.</td><td>crème UHT</td></tr><tr><td>Germes aérobies mésophiles</td><td>max. 10 000 UFC/g</td><td>aucun</td></tr><tr><td>Additifs</td><td>BPF</td><td>BPF</td></tr></table>		crème past.	crème UHT	Germes aérobies mésophiles	max. 10 000 UFC/g	aucun	Additifs	BPF	BPF		☐ min.	☐		
	crème past.	crème UHT														
Germes aérobies mésophiles	max. 10 000 UFC/g	aucun														
Additifs	BPF	BPF														

Beurre

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
				oui	non	n/a	
C.20	RS A 2.5	Définition : Par beurre de marque Suisse Garantie, il faut entendre du beurre au sens de la législation, fabriqué à partir de crème pasteurisée.				☐	
C.21	RS A 2.6	Exigences relatives à la microbiologie (hygiène) Germes aérobies mésophiles * max. 25 000 UFC/g E. coli nn/g Levures max. 10 000 UFC/g Additifs aucun * beurre de crème acidulée : déterminer la teneur en germes étrangers		☐ min.	☐		

Produits laitiers frais

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
				oui	non	n/a	
C.22	RS A 2.7	Définition : La notion de « produits laitiers frais » englobe les groupes de produits ci-après à condition qu'ils satisfassent aux présentes exigences : - yogourt aromatisé ou non, avec ou sans fruits ; - laits acidulés spéciaux avec ou sans propriétés probiotiques ; - produits au lait acidulé thermisés après fabrication ; - fromages frais, produits au sérum inclus ; - produits laitiers non fermentés, généralement avec sucre ajouté (flans, crèmes, riz au lait, etc.)				☐	
C.23	RS A 2.8.1	Le fabricant est tenu de prouver au moyen de certificats des fournisseurs ou d'analyses propres que ces ingrédients n'ont pas été irradiés et qu'ils satisfont aux normes légales en matière de résidus de produits d'origine transgénique et d'aflatoxine, de fongicides et d'insecticides. Il doit être prouvé, documents à l'appui, que ces ingrédients sont périodiquement contrôlés par échantillonnage.		☐ maj.	☐		

Check-list Suisse Garantie

Lait et produits laitiers

C.24	RS A 2.8.1	Seuls peuvent être utilisés des ingrédients (fruits, arômes) irréprochables sur les plans organoleptique et hygiénique.		☐ min.	☐																																					
C.25	RS A 2.8.1	Les additifs ajoutés aux préparations d'ingrédients (additifs transférés) sont considérés à l'égal des additifs ajoutés directement au produit final.		☐ min.	☐																																					
C.26	RS A 2.8.2	BPF additifs BPF selon liste d'application de l'Ordonnance sur les additifs (RS 817.022.31)		☐ min.	☐																																					
C.27	RS A 2.8.3	Les produits finaux doivent satisfaire aux exigences ci-dessus lorsqu'ils quittent l'entreprise de production. <table border="1"><thead><tr><th>Exigences (critère vérifié)</th><th>Yogourt</th><th>Lait acidulé</th><th>Produits au lait acidulé thermisés après fabrication</th><th>Séré</th><th>cottage cheese</th></tr></thead><tbody><tr><td>Bactéries lactiques autres que Lb bulgaricus et Sc. thermophilus UFC/g</td><td>-</td><td>> 1 million.</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Levures UFC/g</td><td><10 (1000)</td><td><10</td><td><10</td><td><10</td><td><10</td></tr><tr><td>Oïdies, moisissures UFC/ g</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Germes étrangers aérobies mésophiles UFC/ g</td><td><100</td><td><100</td><td>-</td><td>< 1000</td><td>< 1000</td></tr><tr><td>Germes aérobies mésophiles UFC/g</td><td>-</td><td>-</td><td><1000</td><td>-</td><td>-</td></tr></tbody></table> Pièces justificatives :	Exigences (critère vérifié)	Yogourt	Lait acidulé	Produits au lait acidulé thermisés après fabrication	Séré	cottage cheese	Bactéries lactiques autres que Lb bulgaricus et Sc. thermophilus UFC/g	-	> 1 million.	-	-	-	Levures UFC/g	<10 (1000)	<10	<10	<10	<10	Oïdies, moisissures UFC/ g	0	0	0	0	0	Germes étrangers aérobies mésophiles UFC/ g	<100	<100	-	< 1000	< 1000	Germes aérobies mésophiles UFC/g	-	-	<1000	-	-	☐ min.	☐		
Exigences (critère vérifié)	Yogourt	Lait acidulé	Produits au lait acidulé thermisés après fabrication	Séré	cottage cheese																																					
Bactéries lactiques autres que Lb bulgaricus et Sc. thermophilus UFC/g	-	> 1 million.	-	-	-																																					
Levures UFC/g	<10 (1000)	<10	<10	<10	<10																																					
Oïdies, moisissures UFC/ g	0	0	0	0	0																																					
Germes étrangers aérobies mésophiles UFC/ g	<100	<100	-	< 1000	< 1000																																					
Germes aérobies mésophiles UFC/g	-	-	<1000	-	-																																					
C.28	RS A 2.9	Le fabricant doit analyser la qualité des produits portant la marque de garantie deux fois l'an au moins.		☐ min.	☐																																					

Exigences applicables au fromage et aux produits à base de fromage

RS annexe 3

Fromage

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
				oui	non	n/a	
C.29	RS A 3.1	Définition : Le fromage est un produit obtenu à partir du lait, qui a été séparé du petit-lait par l'action de la présure, d'autres agents coagulants ou procédés. Suivant le type de produit, il peut être soumis à un traitement ultérieur ou à un affinage (ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale).				☐	
C.30	RS A 3.2	La présure transgénique n'est pas autorisée.		☐ maj.	☐		
C.31	RS A 3.2	Il est interdit d'utiliser la nisine, le lysozyme et le nitrate (de sodium et de potassium) pour éviter les mauvaises fermentations.		☐ maj.	☐		
C.32	RS A 3.2	Seuls les colorants naturels sont autorisés pour la coloration de la pâte du fromage.		☐ maj.	☐		
C.33	RS A 3.2	À l'affinage et au préemballage, il est interdit d'utiliser la natamycine (additif pour le traitement de la surface du fromage).		☐ maj.	☐		

Produits à base de fromage

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres.
				oui	non	n/a	N°
C.34	RS A 3.3	Définition : Par produits à base de fromage , il faut entendre des produits composés (pour l'essentiel de l'extrait sec) de fromage et éventuellement d'autres ingrédients et additifs. Ils englobent, selon la définition qu'en donne l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, les groupes de produits suivants : • préparations à base de fromage ; • fondue prête à l'emploi, chips au fromage ; • fromage fondu et fromage à tartiner ; • préparations à base de fromage fondu.			☐		

Exigences applicables aux produits laitiers déshydratés

RS annexe 4

Produits laitiers déshydratés

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres.
				oui	non	n/a	N°
C.35	RS A 4.1	Définition : Par produits laitiers déshydratés et concentrés, il faut entendre les produits définis aux art. 81 à 85 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn ; RS 817.022.108), à savoir: • lait concentré ; • lait en poudre ; • produits laitiers en poudre ; • protéines lactiques. Le lait concentré comprend aussi les composants concentrés du lait tels que le petit-lait ou les perméats, pour autant qu'ils soient conformes à la loi sur les denrées alimentaires.			☐		
C.36	RS A 4.2 A 4.3	Participation au programme de surveillance interne à la branche. Les rapports du programme de surveillance sont disponibles.		☐ maj.	☐		



Check-list Suisse Garantie

Lait et produits laitiers

D. Traçabilité qualitative au sein de l'entreprise

Si tous les ingrédients d'origine agricole utilisés par l'entreprise répondent aux exigences Suisse Garantie, ce contrôle n'est pas nécessaire.

☐ Tous les ingrédients d'origine agricole utilisés par l'entreprise répondent aux exigences Suisse Garantie.

Étape de production	Exemple(s)	Preuves / justificatifs	complet	lacunaire, inscriptions manquantes	Pres. N°
Vente					
Réception / achats					

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres.
				oui	non	n/a	N°
D.1	RG 3.1.1	Résultat de la traçabilité qualitative Les produits Suisse Garantie sont séparés physiquement des autres produits ou signalés en conséquence.		☐ maj.	☐	☐	

Remarques:

E. Traçabilité quantitative (contrôle des flux de marchandises)

Si tous les ingrédients d'origine agricole utilisés par l'entreprise répondent aux exigences Suisse Garantie, ce

☐ Tous les ingrédients d'origine agricole utilisés par l'entreprise répondent aux exigences Suisse Garantie.

N°	Ref.	Objet du contrôle	Preuve / non-conformité	Rempli			Pres. N°
				oui	non	n/a	
E.1	RG 3.1.1 RS 5.2.2	Si la traçabilité qualitative est donnée, est-il aussi possible d'effectuer un contrôle quantitatif des flux de marchandises ?		☐ maj.	☐	☐	
E.2	RG 3.1.1 RS 5.2.2	☐ Un contrôle qualitatif des flux de marchandises a été effectué et est concluant. Ou: ☐ Un contrôle qualitatif des flux de marchandise n'a pas été effectué (pourquoi ?)		☐ maj.	☐	☐	

Période de décompte :

Produit (s)		Ingrédients d'origine agricole :
1.	Détermination des achats d'ingrédients d'origine agricole	Factures entrantes
2.	Détermination des quantités produites	Journal de production, de fabrication
3.	Détermination des stocks de tous les produits portant la marque SG	État des stocks au début et à la fin de la période
4.	Détermination de la quantité vendue	- Selon factures sortantes - Selon statistiques du CA réalisé pour le produit
5.	Comparaison des acquisitions (1.), du volume de production (2.), des stocks (3.) et du volume des ventes (4.).	- Coefficient de transformation - Interprétation

Résultat

Étape	Document / justificatif	Résultat
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Remarques:

F. Conclusions

Pres.	Mesures	maj.	min.	échéance

- ☐ Les justificatifs permettant de vérifier qu'il a été remédié aux infractions signalées par un astérisque (*) doivent être transmis à l'organisme de certification dans le délai imparti (selon règlement des sanctions).

G. Proposition de l'auditeur à l'organisme de certification

- ☐ L'auditeur propose de procéder à la certification,
- ☐ car aucune infraction n'a été constatée ;
 - ☐ car seules des infractions à des exigences mineures ont été constatés.
- ☐ L'auditeur ne propose pas de procéder à la certification, car des infractions à des exigences majeures ont été constatées ; il faut d'abord y remédier et faire vérifier par l'organisme de certification que tout est conforme.

L'organisme de certification se réserve le droit d'imposer des prescriptions supplémentaires. Le certificat est délivré lorsqu'une certification concluante a eu lieu. L'entreprise auditée peut faire recours par écrit contre la présente proposition et la manière dont l'audit a été effectué, dans un délai de 10 jours, auprès de l'organisme de certification.

H. Confirmation

Les soussignés confirment par leur signature que les résultats consignés dans la présente check-list sont corrects.

Lieu : Date :

Signature de l'auditor : Entreprise :

Annexes :
.....

Pour usage interne uniquement, procédure selon directives de certification.

Vérification Date : Signature du vérificateur :

Remarques :
.....

Validation pour certification du produit Date : Signature du certificateur :

Remarques :
.....