**Questionnaire Fromage** (seulement pour la fabrication de fromage)

Ce questionnaire est à remplir aussi détaillé que possible (utiliser des feuilles supplémentaires si nécessaire) et à envoyer à: [verarbeitung@bio-suisse.ch](mailto:verarbeitung@bio-suisse.ch)

(Ce formulaire est à remplir seulement **pour une première demande de licence.**)

S'applique aux fromages suivants:

# Traitement du lait

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * Thermisation | oui | Température (°C): | | Temps (sec.): |
|  | non |  | | |
| * Pasteurisation | oui | Température (°C): | | Temps (sec.): |
|  | non |  | | |
| Enregistrement de la température et de la durée pendant la thermisation / pasteurisation | | oui | non | |
| Si non, il faut effectuer régulièrement des tests à la peroxydase. | | | | |
| * (Double-) Bactofugation | oui | traitement du bactofugat à °C pendent sec.. | | |
|  | non |  | | |

# Standardisation du lait

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Teneur en matière grasse initiale du lait | % graisse: |  |
| * Régularisation de la teneur en matière grasse du lait: | oui | teneur finale: |
|  | non |  |
| * Centrifugation | oui | Températur (°C): |
|  | non |  |
| * Autre méthode: |  |  |

# Transformation du lait en fromage

Transformation: Veuillez joindre une description du processus de fabrication.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Nom du fromage: |  | |
| * Classification (dureté de la pâte): |  | |
| * Teneur en matière grasse [% MG/EST]: |  | |
| * Meule: grandeur / poids / forme |  | |
|  |  | |
| Adjonction de chlorure de calcium (autorisé uniquement pour le lait de fromagerie pasteurisé): | oui | Merci de joindre la fiche technique (la spécification) |
|  | non |  |

**Cultures**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Noms commerciaux des cultures: |  |  |
| * Fournisseur: |  |  |
| * Multiplication intermédiaire dans l’entreprise: | oui | nombre: |
| * Désignation du substrat de culture   ((p.ex. lait maigre UHT Bourgeon) | non |  |
| * Désignation des éventuels additifs ajoutés au substrat de culture: |  | |
|  |  | |

Les milieux de culture pour les cultures produites dans l'entreprise de transformation doivent être exclusivement composés de lait Bourgeon ou de composants du lait Bourgeon. Le lait écrémé UHT peut ~~aussi~~ également être d'origine non biologique jusqu'à une quantité en vrac de 1% de la quantité de lait en cours de transformation.

Quantité en vrac >1%

**Pésure**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * Nom commercial de la présure: |  | | |
| * Typ de présure: | animal | végétal | microbiologique |
| * Fournisseur: |  | | |

**Autres**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * Lactase (nom): |  | | | |
| * Nom commercial du sel utilisé: |  | | | |
| * Régulation de la saumure ? | oui | Produit de régulation: | | |
|  | non | | |  |
| * Ajout de | Chlorure de calcium ou | | Acide lactique | |

Pour les cultures, lactase, la présure et les acidifiants, l’attestation **« Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés conformément à la version actuelle du règlement européen (CE) n° 834/2007 »** – signée par le fabricant – doit être déposée auprès de Bio Suisse. Sans cette déclaration d'assurance, la demande de licence ne peut pas être traitée.

**Transformation en fromage frais (en plus des méthodes de transformation appliquées aux fromages**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Haute pasteurisation | oui | Température (°C): |
|  | non |  |
| * Homogénéisation | oui | Pression (bar): |
|  | non |  |
| * Centrifugation du caillé | oui |  |
|  | non |  |
| * Ultrafiltration du caillé | oui |  |
|  | non |  |

# Affinage

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * Qui affine les fromages? |  | | |
| * Soins du affinage | Lubrification | | **Laver** |
| * Avec quels produits/ingrédients |  | | |
| * Utilisation d’une culture pour la morge? | oui | Désignation de la culture pour la morge: | |
|  | non | | |
| * Fournisseur: |  | | |

Pour la culture de morge, l’attestation **Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés conformément à la version actuelle du règlement européen (CE) n° 834/2007 »** -signée par le fabricant - doit être déposée à Bio Suisse.

# Contrôle de qualité

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Si une marque de caséine est utilisée | oui |  |
|  |  |  |
|  | non |  |
| * Taxation effectuée par: |  | |
| * Fréquence: |  | |

# Emballage et désignation

|  |  |
| --- | --- |
| * Utilisation d’une étiquette des meules? | oui |
|  | non |
| * Utilisation d’une colle pour poser les étiquettes des meules? | oui |
| * composition de la colle : | non |
| Veuillez joindre la fiche technique de la colle. Les produits à base naturelle, tels que gélatine, caséine, amidon, etc. sont autorisés. | |

Merci de joindre le projet d’étiquette pour obtenir le « bon à tirer » de Bio Suisse (peut être fourni plus tard, dès qu’un projet existe).

|  |  |
| --- | --- |
| * La meule est-elle coupée et emballée? | oui |
|  | non |
| Merci de joindre la spécification du matériel d’emballage ainsi que la déclaration de conformité (en cas d’utilisation du plastique) | |

|  |  |
| --- | --- |
| * Quantité de la vente prévue pour le fromage: |  |

**Nous attestons avoir rempli ce questionnaire complètement et conformément à la vérité.**

|  |  |
| --- | --- |
| Nom et fonction : |  |
| Date : |  |
|  |  |
| Tampon de l’entreprise et signature |  |
|  |  |