

INTERPROFESSION DU LAIT

BO MILCH - IP LAIT - IP LATTE

Notice concernant le fonds Réduction du prix de la matière première pour l'industrie alimentaire

« Valeurs types de l'IP Lait »

Uniformisation des teneurs des matières de base du lait

Les exportateurs déposant des demandes d'aide à l'exportation doivent indiquer quelles quantités de graisse et de protéines lactiques sont contenues dans les produits qu'ils exportent ou quelles teneurs sont incorporées dans les produits selon les recettes/nomenclatures. Ils déclarent ces quantités de graisse et de protéines lactiques sur la base des indications de leurs fournisseurs. Les contributions à l'exportation sont basées sur ces indications. Pendant la première année d'existence du fonds, les organismes de contrôle ont constaté que les exportateurs utilisaient des valeurs différentes provenant des spécifications des matières premières de leurs fournisseurs sur les formulaires de demande. Il s'agit ainsi parfois de valeurs minimales, de valeurs moyennes ou de valeurs nutritives, de sorte que des contributions différentes ont éventuellement été versées pour une poudre de lait pourtant identique. La présente notice règle la procédure pour assurer une déclaration uniformisée des teneurs en graisse et en protéines lactiques afin de traiter tous les acteurs du marché de la même manière.

Les teneurs déterminantes pour le fonds Réduction du prix de la matière première sont uniformisées à partir du 1^{er} février 2020.

Procédure pour les produits standards

Les valeurs maximales valables pour le fonds Réduction du prix de la matière première ont été définies pour les produits standards employés dans l'industrie alimentaire. Elles sont appelées « valeurs types de l'IP Lait ». Les valeurs dans la liste figurant à la fin de la notice sont valables à partir du 1^{er} février 2020 pour la crème en poudre, la poudre de lait entier et écrémé, le beurre et le beurre déshydraté. Les « valeurs types de l'IP Lait » ont été définies par les fabricants du premier échelon de transformation et seront adaptées si nécessaire. Elles sont utilisées avec une décimale dans le décompte des exportateurs. Les « valeurs types de l'IP Lait » sont indiquées dans les spécifications et doivent être reprises par l'exportateur dans la demande. ProCert contrôle si les valeurs indiquées sont plausibles.

La liste actuelle des « valeurs types de l'IP Lait »7 figure à la fin de la présente notice et est disponible, de plus, sur le site Internet de l'IP Lait et sur celui de TSM Fiduciaire.

Procédure pour les produits spéciaux

Le transformateur de lait doit aussi définir des « valeurs types de l'IP Lait » pour les produits spéciaux et les indiquer dans les spécifications transmises par les fabricants du premier échelon à l'exportateur. Ces valeurs sont utilisées dans les demandes. Elles ne figurent pas dans une liste, mais sont définies au cas par cas par le transformateur. Elles doivent être aussi proches que possible de la

réalité et sont contrôlées quant à leur plausibilité par ProCert lors des contrôles d'entreprise. Les teneurs sont utilisées avec deux décimales dans le décompte de l'exportateur. Elles sont arrondies à deux décimales selon les règles mathématiques d'arrondi. Si de telles matières de base du lait figurent dans une demande de contributions du fonds Réduction du prix de la matière première, les spécifications des fournisseurs doivent être transmises à TSM Fiduciaire.

Procédure pour les produits avec différents fournisseurs

Sur la base des chiffres 9.2 et 9.4 du contrat entre la branche et les exportateurs, c'est la valeur la plus basse qui s'applique si des ingrédients de *différents* fournisseurs sont utilisés dans les recettes/nomenclatures. Avec la nouvelle réglementation et la standardisation à partir du 1^{er} février 2020, des valeurs différentes devraient uniquement exister dans des cas exceptionnels. Des fourchettes ne sont plus tolérées. Si des produits spéciaux de différents fournisseurs avec différentes « valeurs types de l'IP Lait » sont regroupés sous un ingrédient, c'est la valeur la plus basse qui s'applique selon les chiffres 9.2 et 9.4.

Procédure pour les produits semi-finis et utilisation de produits de tiers

Les fabricants de produits semi-finis doivent indiquer les « valeurs types de l'IP Lait » aux acheteurs. La règle suivante vaut si un produit semi-fini contient plusieurs matières de base du lait :

Produits standards : Proportion en pourcentage massique de la matière de base du lait donnant droit aux contributions par rapport au poids avant la cuisson dans le produit semi-fini. Les « valeurs types de l'IP Lait » valent pour le décompte. Les teneurs sont utilisées avec une décimale dans ce dernier.

Produits spéciaux : Proportion en pourcentage massique de la matière de base du lait donnant droit aux contributions par rapport au poids avant la cuisson dans le produit semi-fini. Les « valeurs types de l'IP Lait » du transformateur de lait valent pour le décompte. Les teneurs sont utilisées avec deux décimales dans ce dernier.

Version du 13 janvier 2020

« Valeurs types de l'IP Lait » pour la poudre de lait et le beurre

	Graisse en %	Protéines en %
Crème en poudre 42 %	43.6	21.1
Poudre de lait entier 26 %	26.7	24.7
Poudre de lait entier BIO 26 %	26.7	26.8
Poudre de lait écrémé	0.4	33.4
Poudre de lait écrémé BIO	0.5	36.0
Beurre 82 %	82.3	0.6
Beurre déshydraté	99.9	n.d.

n.d. = non détectable/traces