

En tant que producteur fermier, vous réalisez des analyses de lait et/ou de fromage. Or, lors des contrôles internes, les salariés du Syndicat Ossau-Iraty constatent des anomalies documentaires qui pourraient être facilement évitées.

Voici un point sur ce que vous devez faire :

## 1/ Dans le cadre des contrôles internes et externes des conditions de production du lait AOP Ossau-Iraty

Vous devez présenter des analyses de lait.

La MSU moyenne de votre lait sur une campagne laitière est calculée sur la base d'au minimum 3 analyses de lait réparties sur la campagne idéalement janvier, mars et mai afin que le calcul soit représentatif.

*Rappel de la mesure : moyenne MSU > 110 g/L/campagne*

## 2/ Sur le plan réglementaire

Vous devez réaliser des autocontrôles :

### Sur le lait cru :

- s'il y a collecte : les analyses sont réalisées par la laiterie (paiement mensuel) ;
- s'il n'y a pas de collecte : les analyses doivent être faites par le producteur sur les critères suivants : germes totaux, cellules, coliformes, butyriques, staphylocoques. (*Liste non exhaustive*)

### Sur le produit transformé (fromage, yaourt ...) :

- Plan défini avec l'aide de votre technicien, sous votre responsabilité selon le type et la période de production ;
- Pertinent en début de campagne et mensuellement ;
- Critères (selon les produits transformés, liste non exhaustive) :
  - Fromage en blanc (J+1) : Listéria monocytogènes, Salmonelles, Staphylocoques à coagulase positive ;
  - Fromage affiné (analyse de croûte) : Listéria monocytogènes

L'APFPB, l'UPF64 et l'Interprofession proposent leurs services afin de faire ces autocontrôles. N'hésitez pas à les contacter :

- APFPB – Frantxina LABORDE – 06 74 42 48 59
- Interprofession Lait Brebis 64 – Violaine SALAUN – 07 77 34 38 72
- UPF 64 – Gaetan MARSY – 06 46 40 51 76

Vous pouvez retrouver toutes nos fiches en vigueur sur <https://espacepro.ossau-iraty.fr/>