APPROUVE LE 01/12/14

PLAN DE CONTRÔLE

Livarot
AOP

Certipaq

Organisme Certificateur

11 Villa Thoréton
75015 PARIS
Tél. : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00
E-mail : certipaq@certipaq.com
Site : www.certipaq.com

Site de Caen
6 rue Fresnel
14000 CAEN
Tél. : 02.31.94.25.36
Fax : 02.31.53.26.58

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
27/11/2014	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

SOMMAIRE

PREAMBULE **3**

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT – POINTS A MAITRISER **4**

2 – EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS **7**

3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG **10**

3.1– Eléments généraux 10

3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse 12

3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle 14

4 – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES **43**

4.1 - Autocontrôles 43

4.2 – Contrôles internes 43

4.3 – Contrôles externes 43

5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS **44**

5.1 - Eléments généraux 44

5.2 - Evaluation des manquements externes 44

5.3 – Suivi des manquements 46

5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur 47

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Modification du Plan de Contrôle dans le cadre de l'évolution du cahier des charges

Cahier des Charges :

Appellation d'Origine Protégée « Livarot »
Dont le cahier des charges a été validé par le Comité permanent A.O.P du 25 avril 2013

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat interprofessionnel de Défense de l'A.O.C. Livarot
82, rue de Bernières
14 000 Caen
Tél : 02 31 85 50 93
Fax : 09 70 63 10 72
Mail : aop@fromage-normandie.com

Opérateurs :

Les producteurs de lait (stricts ou également transformateur fermier)

Les transformateurs laitiers et fermiers

Les affineurs stricts

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT – POINTS A MAITRISER

Les principaux points à contrôler sont en gras

Aire géographique		
ACTIVITE	**OPERATEUR**	**POINTS A MAITRISER**
Aire géographique	Producteurs de lait	**PM0.1 Localisation des exploitations (PPC)**
	Transformateurs, Affineurs	**PM0.2 Localisation des ateliers fromagers (PPC)**
Réclamations clients consommateurs		
Réclamations	Transformateurs fermiers, laitiers, Affineurs stricts	PM 0.3 Réclamations clients/consommateurs

Production du lait		
ACTIVITE	**OPERATEUR**	**POINTS A MAITRISER**
Production du lait	Producteurs de lait	Race : **PM1.1 Proportion minimale de vaches normandes dans le troupeau (PPC)** Pâturage : **PM1.2.1 S° minimale en herbe / V.E.L (PPC)** **PM1.2.2 S° minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite / V.E.L. (PPC)** **PM 1.3 Proportion minimale de surface en herbe (PPC)** **PM1.4.1 Durée minimale de pâturage des vaches laitières (PPC)** PM1.4.2 Qualité des pâtures Alimentation : PM1.4.3 Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage PM1.5. Composition de la ration de base PM1.6 Provenance de l'alimentation PM1.7 Mode de préparation des céréales PM1.8 Nature des aliments concentrés PM 1.9 Quantités d'apport en aliments concentrés

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Transformation		
ACTIVITE	**OPERATEUR**	**POINTS A MAITRISER**
Transformation	Transformateurs	Lait mis en œuvre : PM2 Traçabilité et comptabilité matière_ Collecte de producteurs de lait habilités PM3 Proportions de vaches normandes dans la collecte PM4 Temps de stockage du lait à la ferme avant collecte PM5 Délais de mise en œuvre PM6 Standardisation du lait PM7 Traitement du lait
Transformation, affinage et conditionnement		
ACTIVITE	**OPERATEUR**	**POINTS A MAITRISER**
Transformation	Transformateurs fermiers et laitiers	Transformation PM8 Absence de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation. ○ Maturation PM9 Maturation Primaire : Temps PM10 Maturation Secondaire : Temps PM11 Maturation Secondaire : Température ○ Emprésurage **PM12 Volumes et type de contenants (PPC)** PM13 Température PM14 Dose maximale de présure PM15 Additifs PM16 Découpage du caillé (taille des grains) PM17 Brassage du caillé et élimination du lactosérum PM18 Délai de moulage ○ Égouttage PM19 Temps d'égouttage PM20 Température d'égouttage ○ Levuration PM21 Temps de levuration PM22 Température de levuration PM23 Salage ○ Ressuyage PM24 Moment de ressuyage PM25 Délai de ressuyage PM26 Température de ressuyage ○ Lavage PM27 Composition de la solution PM28 Fréquence de lavage ○ Cerclage PM29 Nature des laîches pour le Livarot 4/4 PM30 Nombre de tours PM31 Dimensions des moules PM32 Température de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fermentation, du caillé ou du fromage frais.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Affinage et conditionnement	Transformateurs fermiers et laitiers Affineurs stricts	Affinage : PM33 Températures d'affinage **PM34 Durée totale d'affinage par format (PPC)** PM35 Poids net indiqué à l'emballage PM36 Atmosphère de conservation des fromages frais et des fromages en cours d'affinage

Contrôle produit		
ACTIVITE	**OPERATEUR**	**POINTS A MAITRISER**
Contrôle produit	Transformateurs fermiers laitiers et Affineurs	**PM37 Examen organoleptique (PPC)** **Appartenance aux types** **PM38 Examen analytique (PPC)** ○ **Taux de matière grasse (PPC)** ○ **Teneur en extrait sec (PPC)**

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Les activités d'évaluation comprennent :
- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion « Syndicat interprofessionnel de Défense de l'A.O.C. Livarot » en vue de son **admission ;**
- l'**habilitation** des opérateurs, adhérents de l'Organisme de Défense et de Gestion.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du "Livarot" :
- l'Organisme de Défense et de Gestion doit avoir été **évalué** d'une part,
- les différents opérateurs doivent avoir été **habilités** d'autre part

par l'Organisme Certificateur.

2.1 – Evaluation de l'ODG

L'INAO est responsable de la reconnaissance de l'Association de Défense et de Gestion de l'AOP Livarot en tant qu'ODG.

Conformément aux exigences de la norme EN NF d'accréditation en vigueur, CERTIPAQ doit procéder à l'évaluation de l'ODG. Celle-ci a pour but de vérifier la capacité de cet ODG à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Une **convention** est signée entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et l'Organisme de Défense et de Gestion afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Avant de procéder à l'évaluation, l'organisme certificateur doit examiner le dossier de candidature de l'Organisme de Défense et de Gestion permettant de fournir la preuve documentée que :
- Les exigences pour l'octroi de la certification sont clairement définies, documentées et comprises,
- Toute différence de compréhension entre les deux partenaires (Organisme Certificateur et Organisme de Défense et de Gestion) est résolue,
- L'organisme certificateur est en mesure d'assurer la prestation de certification correspondant à la portée de la certification demandée.

Dans le cadre de la convention, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 relative à la gestion des audits d'évaluation de l'ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.8 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* ». Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :
- a mis en place et assure l'évolution de **l'organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévues par le plan de contrôle ;
- a l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification de l'Organisme Certificateur.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

2.2 – Préambule à l'habilitation des opérateurs : l'identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Livarot» est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification, en vue de son habilitation. Cette identification doit être réalisée dans le respect des exigences réglementaires en vigueur.

Dans un premier temps, l'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et la conformité des éléments fournis dans la déclaration d'identification par rapport au cahier des charges, et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées :

- L'ODG enregistre la déclaration d'identification : l'ODG inscrit l'opérateur sur le fichier des opérateurs identifiés et tient à jour ce fichier ; il inscrit également (ou enregistre par voie informatique) la date du jour de réception de la déclaration d'identification et procède à une vérification documentaire systématique :
    - Il contrôle la complétude du document et des annexes à fournir. Les formulaires incomplets sont retournés par l'ODG aux opérateurs concernés dans le mois à compter de leur réception pour demande de compléments.
    - L'ODG contrôle également la conformité des éléments fournis par rapport au cahier des charges. Si l'ODG relève une non-conformité : un élément déclaré qui ne répond pas au cahier des charges, il doit avertir l'opérateur concerné dans le mois suivant la réception de la déclaration d'identification en lui précisant la nature de la ou des non-conformité(s). L'opérateur peut alors retirer sa demande et s'abstenir de produire l'appellation ou il peut la maintenir. En l'absence de réponse dans un délai de 3 mois, la demande est caduque.

Le délai de transmission à CERTIPAQ, des déclarations d'identification accompagnées de leurs annexes complètes et conformes par rapport au cahier des charges est de 1 mois maximum à compter de leur réception.
La transmission des déclarations d'identification par l'ODG à CERTIPAQ atteste de la vérification documentaire des déclarations d'identification par l'ODG
Lors de renvoi de déclaration d'identification incomplète ou non–conforme par rapport au cahier des charges de l'ODG à l'opérateur, l'ODG conserve tous les éléments du suivi, notamment les dates et motif de renvoi (non complétude ou non conformité par rapport au cahier des charges). Si un opérateur souhaite que sa déclaration d'identification soit transmise en l'état à l'organisme certificateur bien qu'elle soit incomplète ou non conforme, après en avoir été informé par l'ODG, il en informe l'ODG par écrit, sachant que ses chances d'habilitation sont quasi nulles.
L'ODG conserve un exemplaire des déclarations d'identification et de leurs annexes aussi longtemps que l'opérateur est en activité.

Dans un second temps, CERTIPAQ réalise un audit sur site.

2.3 – Habilitation des opérateurs

✓ **L'habilitation de chaque opérateur** est effectuée par CERTIPAQ selon la procédure PR 05 relative à la gestion des audits d'habilitation des opérateurs et a pour but de vérifier :

* **l'aptitude** de ces opérateurs à répondre aux **exigences du cahier des charges** de l'Appellation d'Origine "Livarot", c'est-à-dire vérifier qu'ils disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences.
* **leur engagement à appliquer le cahier des charges** et le plan de contrôle les concernant.

Ce contrôle intervient dans les 4 mois maximum après la réception par CERTIPAQ de la déclaration d'identification transmise par l'ODG.
Ces contrôles d'habilitation se déroulent en présence du responsable de l'entreprise ou de quiconque missionné à cet effet par le responsable de l'entreprise.
L'objectif de ce contrôle est de vérifier sur site l'exactitude des informations déclarées dans la déclaration d'identification et de vérifier la conformité de l'outil de production par rapport au cahier des charges.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Dès réception de la demande d'habilitation transmise par l'ODG, CERTIPAQ « déclenche » la procédure d'habilitation. A cet effet, les audits d'habilitation sont réalisés par des agents habilités par CERTIPAQ tel que décrit au chapitre 3.1.3 du présent plan de contrôle. Ces audits, effectués sur le(s) site(s) des différents opérateurs permettent l'examen de **l'ensemble des points mentionnés dans le plan de contrôle** défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier.

Les audits initiaux d'habilitation des ateliers de transformation et/ou d'affinage (transformateurs laitiers ou fermiers), menés à l'aide d'un support d'audit adapté au produit « Livarot » Appellation d'Origine, permettent donc de réaliser une description complète du (des) site(s) des opérateurs engagés dans la démarche Appellation d'Origine.
Cet audit initial d'habilitation considèrera le schéma structurel de chaque entreprise, au travers de ses installations et matériels, ses systèmes de traçabilité et d'enregistrements en place.

✓ **Dispositions communes relatives à l'habilitation des opérateurs**

Les décisions d'admission ou non de l'ODG (octroi du certificat) et les décisions d'habilitation ou non des opérateurs (octroi de l'habilitation) sont prises conformément aux procédures PR 04 relative au traitement d'une demande de certification et PR 05 relative à l'évaluation de l'ODG et à l'habilitation des opérateurs.

Lorsque l'audit d'habilitation a été réalisé, l'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, est levé.
Selon les modalités définies par CERTIPAQ, l'habilitation peut être prononcée, en cas de manquements mineurs constatés à condition que ces manquements fassent l'objet de propositions d'actions correctives et de délais associés jugés recevables (plan de mise en conformité accepté pour les manquements mineurs constatés). Cette décision doit être prise par le Comité de Certification.

La décision d'habilitation définissant la portée, ou de non habilitation (motivée) est transmise par CERTIPAQ à l'opérateur (copie à l'ODG) dans un délai de 15 jours à compter de la réception des réponses aux éventuels manquements (permettant le retour en conformité) ou sous huitaine après examen par le Comité de Certification.
L'habilitation a pour conséquence l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités. Certipaq tient à jour la liste des opérateurs habilités.

.
Tout changement d'identité d'un opérateur ainsi que toute modification de l'outil de production et/ou de transformation apportée par l'opérateur doivent être déclarées à l'ODG dans le mois qui suit celle-ci (par courrier postal simple ou avec accusé de réception).

CERTIPAQ devra être tenu informé par l'ODG :
- de tout changement d'identité d'un opérateur,
- de toute modification importante de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

Au vu des modifications annoncées, CERTIPAQ décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément à la procédure de CERTIPAQ relative aux modalités d'habilitations des opérateurs.

Cas où l'opérateur doit formaliser une nouvelle déclaration ou non :

– Nouvelle déclaration d'identification pour nouvelle exploitation / reprise d'exploitation en AOP :Le nouvel opérateur ne pourra être collecté en AOP qu'après son habilitation par CERTIPAQ, qui interviendra après un contrôle sur site favorable (dans les 4 mois). La déclaration d'identification peut être remplie à l'avance, avec la date de prise d'effet, ce qui permet à CERTIPAQ d'organiser un contrôle dès la reprise. Les responsables de collecte doivent être vigilants sur ce point afin d'éviter la rupture de collecte.

- Nouvelle déclaration d'identification multi-appellation (Livarot en plus du Pont l'Evêque et/ou Camembert de Normandie : l'habilitation par CERTIPAQ, n'interviendra qu'après le contrôle sur site (dans les 4 mois) pour l'ensemble des AOP demandées.

- Nouvelle déclaration d'identification en cas de modification importante de cheptel / surface :le producteur continue à être collecté en AOP mais sera contrôlé dans les 4 mois par CERTIPAQ.

- Nouvelle déclaration d'identification en cas de changement de raison sociale / nouvel associé (sans changement de structure) : le producteur continue à être collecté en AOP, le contrôle n'est pas obligatoirement réalisé dans les 4 mois, surtout si le producteur a été contrôlé récemment.

- Reprise d'exploitation sans poursuite de la collecte AOP ou cessation d'activité : l'opérateur doit demander le retrait de l'habilitation à la date de son départ.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Après les phases :

- d'évaluation de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son admission et
- d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification Appellation d'Origine,

se met en place le plan de contrôle qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG

3.1 - Eléments généraux

Une fois le plan de contrôle validé par l'INAO, CERTIPAQ l'adresse à l'ODG. L'ODG doit alors communiquer aux opérateurs le Cahier des Charges et le Plan de Contrôle validés dans leur dernière version.
CERTIPAQ vérifiera lors des audits des opérateurs qu'ils possèdent ces documents.

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification du « Livarot » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

- l'**auto-contrôle**
- le **contrôle interne**
- le **contrôle externe**

3.1.1 – L'auto-contrôle

L'INAO définit l'Autocontrôle comme un contrôle organisé par l'opérateur sur sa propre activité. Par cet autocontrôle et son enregistrement, l'opérateur de la filière « Livarot » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine Protégée.
Les registres sont conservés au moins 3 ans.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

3.1.2 – Le contrôle interne

Il est mis en œuvre par l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG). Ce dernier est responsable du suivi de ces contrôles. Ce contrôle interne lui permet de s'assurer que les exigences relatives à la certification du produit sont respectées. Il est réalisé, sous la responsabilité de l'ODG.

✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Livarot » Appellation d'Origine**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Livarot » Appellation d'Origine, l'ODG met en place les mesures suivantes :

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
  - identification de chacun des opérateurs de la filière «Livarot»,
  - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Suivi de son engagement général vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

Le détail par étapes et par point à maîtriser du plan de contrôle interne est présenté au chapitre 3.3.

Les contrôles internes font l'objet d'enregistrements permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler chez les opérateurs concernés. Ils sont pris en compte par l'Organisme Certificateur.

✓ **Conditions de prise en compte des contrôles internes par l'Organisme Certificateur**

Pour ce faire, des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont déterminées et vérifiées dans le cadre du contrôle externe.

Le tableau ci-après reprend ces exigences définies en fonction de la portée du contrôle (type d'opérateurs contrôlés, type de contrôle réalisé) :

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Tous les opérateurs	Contrôle documentaire des déclarations	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent (par exemple, BAC PRO + expérience professionnelle) Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	- Production agricole, - Fonctionnement des équipements agricoles, - Filière laitière. - Conditions de production de l'Appellation d'Origine « Livarot »
Producteur de lait	Contrôle	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent (par exemple, BAC PRO + expérience professionnelle) Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	- Production agricole, - Fonctionnement des équipements agricoles, - Filière laitière. - Conditions de production de l'Appellation d'Origine « Livarot »

Ces contrôles internes doivent par ailleurs être réalisés par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé. Ces agents doivent bénéficier d'un mandatement reconnu et validé par l'Organisme de Défense et de Gestion. Dans ce cadre, ce dernier tient à jour et à disposition de l'Organisme Certificateur le champ de compétence détaillé de chaque contrôleur interne intervenant pour son compte.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Une liste des contrôleurs internes tenue à jour et reprenant pour chacun d'eux les missions de contrôles qui leur sont confiées, est transmise sur demande à l'Organisme Certificateur.

3.1.3 – Le contrôle externe

Il est mis en œuvre par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ**. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification Appellation d'Origine.

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles et prendre en compte les autocontrôles (dont les enregistrements relatifs à la traçabilité et la comptabilité matière) et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par le Comité de Certification selon les modalités décrites dans la procédure de CERTIPAQ référencée PR 18 *« Qualification, habilitation et suivi du personnel de certification / inspection »*.

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification du « Livarot » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 *« Gestion des audits et contrôle de suivi »* et PR08 « *Gestion des analyses produits »* de CERTIPAQ.

Les audits, contrôles et analyses sont planifiés conformément aux fréquences définies dans le présent plan de contrôle. Pour les contrôles, lorsque la situation / le contexte le permet, l'organisme certificateur se réserve la possibilité de faire des visites inopinées. Les évaluations sont menées par conduite d'entretien, étude documentaire et visite sur site. L'auditeur vérifie systématiquement au cours du contrôle, que les actions correctives apportées suite aux éventuels manquements relevés lors du contrôle précédent (interne et/ou externe) ont été mises en place et sont efficaces.

Un **support de contrôle** est mis en place reprenant l'ensemble des points à contrôler, défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.
Ces contrôles font l'objet **d'enregistrements** permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler dans le cadre des visites de chaque opérateur.

3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse

Les tableaux de synthèse ci-dessous présentent pour chaque opérateur et pour chaque grande étape du schéma de vie, **l'articulation** entre les **contrôles externes** effectués par CERTIPAQ et les **contrôles internes** réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion. Ils mentionnent également les **fréquences minimales** pour chaque type de contrôle.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

		Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence globale de contrôle
Structures / fonctions contrôlées	Type de contrôle	Fréquence **minimum**	Resp.	Fréquence **minimum**	Responsable	
O.D.G.	Audit	/	/	1audit / an	Auditeur externe	1audit / an Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
Producteurs du lait	Contrôle	minimum 1 contrôle de surveillance sur site de 5% des producteurs/an (les conditions de production saisonnières comme la mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage seront contrôlées une fois sur deux : un contrôle aura lieu en été, le suivant en hiver ou inversement)	ODG	1 contrôle de surveillance sur site de 28% des producteurs/an (les conditions de production saisonnières comme la mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage seront contrôlées une fois sur deux : un contrôle aura lieu en été, le suivant en hiver ou inversement)	Contrôleur externe	1 contrôle de surveillance sur site de 33% des producteurs/an (les conditions de production saisonnières comme la mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage seront contrôlées une fois sur deux : un contrôle aura lieu en été, le suivant en hiver ou inversement)
Transformateurs fermiers	Audit	/	/	1 Audit de surveillance sur site de 50% des Transformateurs fermiers par an (soit 1 audit tous les 2 ans si 1 seul opérateur)	Auditeur externe	1 Audit de surveillance sur site de 50% des Transformateurs fermiers par an (soit 1 audit tous les 2 ans si 1 seul opérateur)
Transformateurs laitiers et Affineurs	Audit	/	/	1 Audit de surveillance sur site de 100% des Transformateurs laitiers ou affineurs par an	Auditeur externe	1 Audit de surveillance sur site de 100% des Transformateurs laitiers ou affineurs par an
Contrôle produit	Analy-tique	/	/	1 contrôle par an et par transformateur. Le contrôle est constitué de 6 examens analytiques. Il s'articule entre le contrôle continu et un bilan annuel au 31 décembre. Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)	Laboratoire externe	1 contrôle par an et par transformateur. Le contrôle est constitué de 6 examens analytiques. Il s'articule entre le contrôle continu et un bilan annuel au 31 décembre. Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)
	Organo-leptique	/	/	1 contrôle non inopiné par an et par transformateur. Le contrôle est constitué de 6 examens organoleptiques. Il s'articule entre le contrôle continu et un bilan annuel au 31 décembre. Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)	Commission de dégustation	1 contrôle non inopiné par an et par transformateur. Le contrôle est constitué de 6 examens organoleptiques. Il s'articule entre le contrôle continu et un bilan annuel au 31 décembre. Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)

En cas de manquement dans l'application du plan de contrôle ou d'autres manquements graves et/ou répétés par rapport aux exigences du cahier des charges, le Comité de Certification du CERTIPAQ peut demander un **renforcement des fréquences de contrôles** internes et/ou externes, conformément aux procédures de l'Organisme Certificateur (voir également chapitre 5 – « Traitement des manquements »).

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle (autocontrôle, contrôle interne et contrôle externe)

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

- les **points à maîtriser** (PM) ;
- les **valeurs cibles,**
- les **autocontrôles (AC)**, les **contrôles internes (CI)** et les actions de **contrôle externe (CE)**,
- la **fréquence minimum** de contrôle (contrôle interne / contrôle externe),
- les **documents de référence** ou **documents preuves** (conservés pendant une durée de 3 ans).

Le(s) **r**esponsable(s) du (des) point(s) de maîtrise et/ou de contrôle sont :

- pour le contrôle interne : l'O.D.G.
- pour le contrôle externe : CERTIPAQ

Les principaux points à contrôler sont en gras et portent la mention PPC.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges « Livarot » Appellation d'Origine

Articulation plan de contrôle

Interne / Externe

Documents de référence : référentiel, procédures, instructions…
Documents preuves : *documents d'enregistrement*

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	**Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI), Contrôle externe (CE)**	Fréquence minimum	Responsables	Méthode	Document de référence/ *Documents preuves*
PM6							

PM = Point à Maîtriser

Points à contrôlé identifiés en gras : principaux points à contrôler.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
3.3.1 – AIRE GEOGRAPHIQUE								
PM 0.1	**Aire géographique** **Localisation des exploitations dans l'aire (PPC)**	Production du lait dans l'aire géographique (Cf. communes citées dans le cahier des charges)	AC	Envoi de la déclaration d'identification (D.I.) à l'O.D.G. dûment remplie et annexée des pièces à fournir.	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Déclaration d'identification
			CI	Contrôle documentaire de l'appartenance de l'adresse du site de collecte indiqué sur la déclaration d'identification, à l'aire géographique de production du lait de l'A.O.. Contrôle documentaire à partir des données P.A.C. (ou des documents présentant la localisation de la S.F.P. destinée au troupeau laitier) de la localisation de la S.F.P. dans l'aire géographique de l'A.O.	100% des déclarations d'identification 5% des producteurs de lait	ODG	Documentaire 🕮	
			CE	***Contrôle documentaire de l'appartenance de l'adresse du site de collecte indiqué sur la déclaration d'identification, à l'aire géographique de production du lait de l'A.O..*** ***Contrôle documentaire à partir des données P.A.C. (ou des documents présentant la localisation de la S.F.P. destinée au troupeau laitier) de la localisation de la S.F.P. dans l'aire géographique de l'A.O.*** ***Contrôle visuel de la situation géographique du site de collecte à l'adresse indiquée lors des visites sur site.***	***100% des déclarations d'identification*** ***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Visuel 👁 Documentaire 🕮	
PM 0.2	**Aire géographique** **Localisation des ateliers fromagers (fabrication, affinage et cerclage) dans l'aire** **(PPC)**	Fabrication, affinage et cerclage des fromages dans l'aire géographique (Cf. communes citées dans le cahier des charges).	AC	Envoi de la déclaration d'identification (D.I.) à l'O.D.G. dûment remplie et annexée des pièces à fournir	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Déclaration d'identification
			CI	Contrôle documentaire à partir de la déclaration d'identification de l'appartenance de l'adresse de l'atelier à l'aire géographique de l'A.O.	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire 🕮	
			CE	***Contrôle documentaire à partir de la déclaration d'identification de l'appartenance de l'adresse de l'atelier à l'aire géographique de l'A.O.*** ***Contrôle visuel de la situation géographique de l'atelier à l'adresse indiquée***	***100% des déclarations d'identification 100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 opérateur)***	***Auditeur externe***	Visuel 👁 Documentaire 🕮	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
3.3.2– RECLAMATIONS CLIENTS/CONSOMMATEURS								
PM 0.3	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : - Enregistrement des réclamations - Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur - Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire - Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Classement/enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client/consommateur Enregistrement des actions correctives/correctrices
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations*** ***Examen et suivi du traitement des réclamations***	***100% des transformateurs laitiers*** ***50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2 ans si 1 seul opérateur)*** ***100% des affineurs stricts***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
3.3.3 – PRODUCTION DU LAIT (producteurs de lait exclusifs ou transformateurs fermiers)								
PM 1.1	**Production du lait** **Composition du troupeau (proportion minimale de vaches de race normande dans le troupeau des producteurs de lait) (PPC)**	A partir du 1er mai 2017 : le troupeau laitier de chaque exploitation est constitué exclusivement de vaches laitières de race normande	AC	Inventaire annuel du troupeau Engagement dans le processus d'évolution génétique (cf. annexe de la D.I.) Conservation des documents relatifs aux inséminations	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Inventaire annuel du troupeau Et / ou Passeports bovins Documents relatifs aux inséminations
			CI	Contrôle documentaire du respect de l'engagement dans le processus d'évolution génétique en annexe de la D.I.) Jusqu'au 30 avril 2017 : vérification de l'engagement à normandiser à compter du 1er mai 2017 : 100% de V.L de race normande dans le troupeau Contrôle visuel sur site de la composition du troupeau Et/ou contrôle documentaire de la conformité du pourcentage de V.L. normandes dans le troupeau à partir de l'Inventaire du cheptel : *Calcul* *nb **de V.L.** normandes / nb de vaches laitières total dans le troupeau*	100% des déclarations d'identification 5% des producteurs de lait	ODG	Visuel 👁 Documentaire 🕮	
			CE	***Jusqu'au 30 avril 2017 : vérification de la mise en œuvre de l'engagement à normandiser à compter du 1er mai 2017 : 100% de V.L de race normande dans le troupeau*** ***Contrôle visuel sur site de la composition du troupeau*** ***Et/ou Contrôle documentaire de la conformité du pourcentage de V.L. normandes dans le troupeau à partir de l'Inventaire du cheptel :*** ***Calcul*** ***nb de V.L. normandes / nb de vaches laitières total dans le troupeau***	***100% des déclarations d'identification*** ***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Visuel 👁 Documentaire 🕮	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 1.2.1	**Production du lait** **Surface minimale en herbe par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau (PPC)**	≥0.33 ha de surface en herbe/vache laitière traite	AC	Inventaire annuel du troupeau Enregistrement des S° en herbe pâturable et vues aériennes (Données P.A.C. .ou tout autre document apportant les informations nécessaires)	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Inventaire annuel du troupeau Données P.A.C. Ou tout autre document avec les S° en herbe, S° en herbe pâturable et vues aériennes
			CI	Contrôle documentaire à partir de l'inventaire annuel du troupeau et des données P.A.C. (ou tout autre document apportant les informations nécessaires : liste des surfaces dédies au troupeau laitier), de la conformité du rapport : Exploitations laitières : S° herbe / nombre de V.E.L. de l'exploitation Exploitations mixtes : S° herbe dédiées au troupeau laitier / nb V.E.L. de l'exploitation A titre informatif[1, 2] :	5%des producteurs de lait	ODG	Documentaire 🕮	
			CE	***Contrôle documentaire à partir de l'inventaire annuel du troupeau et des données P.A.C. (ou tout autre document apportant les informations nécessaires : liste des surfaces dédies au troupeau laitier), de la conformité du rapport /*** ***Exploitations laitières :*** ***S° herbe / nombre de V.E.L. de l'exploitation*** ***Exploitations mixtes :*** ***S° herbe dédiées au troupeau laitier / nb V.E.L. de l'exploitation*** ***A titre informatif*** [1,2]	***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

1 L'achat d'herbe est pris en compte si : le contrat signé avec le propriétaire, présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, il correspond à 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation

2 Les dérobées sont prises en compte, au pro rata temporis, à hauteur de 25% maximum de leur surface totale

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 1.2.2	**Production du lait** **Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau (PPC)**	≥0.25 ha de surface en herbe accessible depuis les locaux de traite/vache laitière traite	AC	Inventaire annuel du troupeau Enregistrement des S° en herbe pâturable et vues aériennes (Données P.A.C. .ou tout autre document apportant les informations nécessaires)	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Inventaire annuel du troupeau Données P.A.C. Ou tout autre document avec les S° en herbe, S° en herbe pâturable et vues aériennes
			CI	Contrôle documentaire à partir de l'inventaire annuel du troupeau et des données P.A.C. (ou des documents apportant les informations nécessaires) de la conformité du rapport des : S° en herbe pâturable accessible / nb de V.E.L. de l'exploitation pour les exploitations laitières S° en herbe pâturable accessible dédiées au troupeau laitier/ nb de V.E.L. de l'exploitation pour les exploitations mixtes Contrôle documentaire de l'accessibilité des S° en herbe pâturable sur les vues aériennes des données P.A.C. (ou autres vues aériennes explicites) Si la vérification documentaire révèle une distance supérieure à 1.5km entre l'entrée de l'herbage et la salle de traite alors, si période de pâturage, contrôle visuel sur site du pâturage (si contrôle hors période de pâturage, contre-visite envisageable). A titre informatif [3] [4]	5%des producteurs de lait	ODG	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
			CE	***Contrôle documentaire à partir de l'inventaire annuel du troupeau et des données P.A.C. (ou des documents apportant les informations nécessaires) de la conformité du rapport des :*** ***S° en herbe pâturable accessible / nb de V.E.L. de l'exploitation pour les exploitations laitières*** ***S° en herbe pâturable accessible dédiées au troupeau laitier/ nb de V.E.L. de l'exploitation pour les exploitations mixtes*** ***Contrôle documentaire de l'accessibilité des S° en herbe pâturable sur les vues aériennes des données P.A.C. (ou autres vues aériennes explicites)*** Si la vérification documentaire révèle une distance supérieure à 1.5km entre l'entrée de l'herbage et la salle de traite alors, si période de pâturage, contrôle visuel sur site du pâturage (si contrôle hors période de pâturage, contre-visite envisageable). ***A titre informatif*** [3.4]	***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/Ou Visuel 👁	

[3] L'achat d'herbe est pris en compte si le contrat signé avec le propriétaire, présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, il correspond à 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation

[4] Les dérobées ne sont pas prises en compte

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 1.3	**Production du lait** **Proportion minimale de surface en herbe (PPC)**	≥2 ha de prairie/ha de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau	AC	Inventaire annuel du troupeau + autres consommateurs de maïs Enregistrement des S° en maïs (Données P.A.C.) Enregistrement des rations dans les plans d'alimentation de tous les consommateurs de S.F.P.	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Inventaire annuel du troupeau + autres consommateurs de maïs Données P.A.C. Ou tout autre document avec les S° de prairie et de maïs ensilage Plans d'alimentation de tous les animaux consommateurs de S.F.P. de l'exploitation
			CI	Contrôle documentaire à partir des données P.A.C. (ou document avec les S° de prairie et de maïs ensilage) et des plans d'alimentation des animaux consommateurs de S.F.P. de l'exploitation de la conformité rapport des : S° de prairie / S° de maïs ensilage pour les exploitations laitières S° de prairie / S° de maïs ensilage dédiées au troupeau laitier pour les exploitations mixtes A titre informatif[5], [6]	5%des producteurs de lait	ODG	Documentaire 🕮	
			CE	***Contrôle documentaire à partir des données P.A.C. (ou document avec les S° de prairie et de maïs ensilage) et des plans d'alimentation des animaux consommateurs de S.F.P. de l'exploitation de la conformité rapport des :*** ***S° de prairie / S° de maïs ensilage pour les exploitations laitières*** ***S° de prairie / S° de maïs ensilage dédiées au troupeau laitier pour les exploitations mixtes*** ***A titre informatif*** [5.6]	***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

[5] L'achat d'herbe est pris en compte si le contrat signé avec le propriétaire, présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, il correspond à 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation

[6] Les dérobées ne sont pas prises en compte

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 1.4.1	**Production du lait** **Durée minimale de pâturage des vaches laitières (PPC)**	≥6 mois/an	AC	Enregistrement des entrées/sorties de pâturage	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Enregistrement des dates d'entrée(s) / sortie(s) de pâturage du troupeau
			CI	Contrôle documentaire du respect de la durée minimale de pâturage du troupeau à partir de l'enregistrement des dates annelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation (= entrée(s) / sortie(s) de pâturage) Et/ou contrôle visuel de la présence ou de l'absence des animaux au pâturage lors de la visite sur site (selon les enregistrements)	5%des producteurs de lait	ODG	Documentaire 🕮 Et/Ou Visuel 👁	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la durée minimale de pâturage du troupeau à partir de l'enregistrement des dates annelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation (= entrée(s) / sortie(s) de pâturage)*** ***Et/ou contrôle visuel de la présence ou de l'absence des animaux au pâturage lors de la visite sur site (selon les enregistrements)***	***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/Ou Visuel 👁	
PM 1.4.2	Production du lait Qualité des pâtures : Pâtures aptes à nourrir les animaux	Les prairies pâturables sont aptes à nourrir les animaux	AC	/	/	/	/	/
			CI	Contrôle visuel de l'aptitude des pâtures à nourrir les V.E.L. (absence de pâture « paillasson », signes de rotation du pâturage…) si pâturage au moment du contrôle	5%des producteurs de lait	ODG	Visuel 👁	
			CE	***Contrôle visuel de l'aptitude des pâtures à nourrir les V.E.L. (absence de pâture « paillasson », signes de rotation du pâturage…) si pâturage au moment du contrôle***	***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Visuel 👁	
PM 1.4.3	Production du lait Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage	En dehors des périodes de pâturage, du foin est mis chaque jour à disposition des vaches laitières	AC	Enregistrement de la ration de base des V.L. en dehors de la période de pâturage	Systématique	Opérateur		Plan d'alimentation des V.L. (Composition de la ration de base des V.L. en dehors de la période de pâturage)
			CI	Contrôle documentaire de la présence de foin dans la composition de la ration de base des V.L. en dehors des périodes de pâturage. Et/ou contrôle visuel de la disponibilité du foin pour les V.L. si contrôle hors période de pâturage	5%des producteurs de lait	ODG	Documentaire 🕮 Et/Ou Visuel 👁	
			CE	***Contrôle documentaire de la présence de foin dans la composition de la ration de base des V.L. en dehors des périodes de pâturage.*** ***Et/ou contrôle visuel de la disponibilité du foin pour les V.L. si contrôle hors période de pâturage***	***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/Ou Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 1.5	Production du lait Composition de la ration de base	La ration de base est composée par les fourrages suivants : - herbe de prairies permanentes, temporaires ou artificielles, pâturée, distribuée en vert, ensilée, enrubannée, déshydratée ou fanée - maïs - betteraves fourragères - Et autres racines et tubercules, céréales ou protéagineux distribués en vert ou ensilés - Pailles de céréales et de protéagineux	AC	Enregistrement de la composition et de la nature des aliments de la ration de base	Systématique	Opérateur		Composition de la ration de base des V.L. (nature des aliments
			CI	Contrôle documentaire de la conformité par rapport à la liste positive de la composition de la ration de base des V.L. Et/ou Contrôle visuel (facultatif, si réalisable) de la conformité par rapport à la liste positive de la composition de la ration de base des V.L.	5%des producteurs de lait	ODG	Documentaire 🕮 Et/Ou Visuel 👁	
			CE	***Contrôle documentaire de la conformité par rapport à la liste positive de la composition de la ration de base des V.L.*** ***Et/ou Contrôle visuel (facultatif, si réalisable) de la conformité par rapport à la liste positive de la composition de la ration de base des V.L.***	***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/Ou Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 1.6	Production du lait Provenance de la ration de base Respect du pourcentage de matière sèche de la ration de base du troupeau originaire de l'exploitation lors de l'établissement des rations	La ration de base du troupeau provient au minimum à hauteur de 80%, exprimé en matière sèche, de parcelles de l'exploitation situées dans l'aire géographique	AC	Enregistrement des rations de base du troupeau par atelier (nature et quantités des composants des rations par saison) Enregistrement des quantités produites sur l'exploitation	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Effectif du troupeau par atelier Composition de la ration de base du troupeau par atelier (nature et quantités des composants des rations par saison) Données P.A.C. (ou tout autre document mentionnant les quantités produites sur l'exploitation)
			CI	Contrôle documentaire de la conformité du pourcentage de matière sèche de la ration de base du troupeau originaire de l'exploitation à partir de l'effectif annuel et des plans d'alimentation des consommateurs de composants de la ration de base du troupeau, des données P.A.C. ou tout autre document mentionnant ou permettant de calculer les quantités récoltées sur l'exploitation. A titre informatif[7,8]	5%des producteurs de lait	ODG	Documentaire 🕮	
			CE	***Contrôle documentaire de la conformité du pourcentage de matière sèche de la ration de base du troupeau originaire de l'exploitation à partir de l'effectif annuel et des plans d'alimentation des consommateurs de composants de la ration de base du troupeau, des données P.A.C. ou tout autre document mentionnant ou permettant de calculer les quantités récoltées sur l'exploitation, via les calculs suivants :*** Quantités annuelles récoltées et consommées* par les animaux du troupeau, en M.S, de chaque composant de la ration de ration de base) ≥ (Pourcentage minimum de M.S. qui doit provenir de l'exploitation) X (Quantités annuelles consommées* par le troupeau en M.S. de chaque composant de la ration de base) ***Les quantités récoltées seront estimées à partir des rendements moyens.*** ***Les quantités annuelles consommées par les autres consommateurs de composant de la ration de base des animaux du troupeau sont à déduire.*** Consommées* : estimées à partir des rations ***A titre informatif [7.8]***	***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

[7] L'achat d'herbe est pris en compte si le contrat signé avec le propriétaire, présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, il correspond à 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation, achat d'herbe à l'année

[8] Les dérobées sont prises en compte, au pro rata temporis, à hauteur de 25% maximum de la surface totale

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 1.7	Production du lait *Mode de préparation des céréales :* Préparation des céréales via des moyens mécaniques	La préparation des céréales se fait uniquement par moyen mécanique	AC	Conservation des factures d'achat de céréales préparées par un prestataire ou de tout document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Factures d'achat de céréales préparées par un prestataire de service Tout autre document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales
			CI	Contrôle visuel des aspects et forme des céréales et/ou des matériels de préparation des céréales via l'absence de traces de préparation des céréales par des moyens chimiques. Et/ou contrôle documentaire des factures d'achats de céréales préparées par un prestataire ou de tout document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales	5%des producteurs de lait	ODG	Visuel 👁 Et/ou Documentaire 🕮	
			CE	***Contrôle visuel des aspects et forme des céréales et/ou des matériels de préparation des céréales via l'absence de traces de préparation des céréales par des moyens chimiques.*** ***Et/ou contrôle documentaire des factures d'achats de céréales préparées par un prestataire ou de tout document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales***	***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Visuel 👁 Et/ou Documentaire 🕮	
PM 1.8	Production du lait Nature des aliments concentrés	Les céréales et leurs coproduits Les protéagineux et oléagineux et leurs coproduits Les pulpes végétales La mélasse La luzerne déshydratée Les produits d'origine laitière Les minéraux Les vitamines	AC	Enregistrement des apports en aliments concentrés dans les plans d'alimentation par ateliers et par saison Conservation des factures d'achat et/ou étiquettes des semences et des aliments achetés	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Factures d'achat et/ou étiquettes des semences et des aliments achetés Plans d'alimentation: liste des aliments complémentaires distribués Enregistrement des apports en aliments concentrés dans les plans d'alimentation Inventaire annuel du troupeau Plans d'alimentation par atelier et par saison avec les quantités d'aliments complémentaires distribuées
			CI	Contrôle documentaire de la conformité par rapport à la liste positive de la composition des aliments complémentaires distribués enregistrée dans le plan d'alimentation et de la conformité de la consommation annuelle en aliments complémentaires par vache du troupeau à partir de l'estimation des consommations annuelles établies à partir des plans d'alimentation et/ou des factures ou bons de livraison	5%des producteurs de lait	ODG	Documentaire 🕮	
PM 1.9	Respect de la limite en apport en aliments concentrés par vache du troupeau par année civile	Apport en aliments complémentaires ≤ 1800 kg/vache du troupeau/année civile	***CE***	***Contrôle documentaire de la conformité par rapport à la liste positive de la composition des aliments complémentaires distribués enregistrée dans le plan d'alimentation et de la conformité de la consommation annuelle en aliments complémentaires par vache du troupeau à partir de l'estimation des consommations annuelles établies à partir des plans d'alimentation et/ou des factures ou bons de livraison***	***28% des producteurs de lait***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
3.3.4 – TRANSFORMATION (transformateurs laitiers et fermiers)								
PM 2	Transformation Lait mis en œuvre Traçabilité et comptabilité matière Collecte de producteurs de lait habilités	Lait provenant de producteurs de lait habilités	AC	Liste des producteurs de lait habilités Feuilles de tournées (ou de réception)	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Liste à jour des producteurs de lait habilités Feuilles de tournées (de collecte ou de réception) Tout document de traçabilité et de comptabilité matière
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière Contrôle documentaire des feuilles de tournées (feuilles de réception ou collecte) : rapprochement avec la liste des producteurs de lait habilités***	***100% des transformateurs laitiers***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 3	Transformation Lait mis en œuvre Proportions de vaches normandes dans la collecte	Jusqu'au 30 avril 2017 : Lait mis en œuvre mensuellement pour fabriquer le « Livarot » provient à au moins 80% de vaches de race normande.	AC	Enregistrement quotidien des producteurs collectés Si les troupeaux collectés présentent une moyenne journalière inférieure au pourcentage minimum de vaches race normande, élaboration d'une feuille récapitulative par mois calendaire avec par jour de fabrication, les producteurs collectés et leur nombre de vaches dont celles de race normande.	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Feuilles de tournées (de collecte ou de réception) Feuille récapitulative fournie par les transformateurs par mois calendaire (sauf si la collecte journalière est supérieure à la limite minimale)
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire de la conformité des proportions de vaches normandes dans la collecte à partir de la feuille récapitulative via le calcul du pourcentage par mois calendaire de vaches de race normande dont le lait a été mis en œuvre pour la fabrication du Livarot (sauf si la collecte journalière est supérieure à la limite minimale).***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 4	Transformation Lait mis en œuvre Temps de stockage du lait à la ferme avant collecte	Lait provenant au plus des quatre dernières traites	AC	Enregistrement des tournées	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Feuilles de tournées (de collecte ou de réception)
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du rythme de collecte à partir des feuilles de tournées***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 5	Transformation Lait mis en œuvre Délais de mise en œuvre	Stockage du lait ≤ 48h après réception	AC	Enregistrement des date et heure de la collecte et des date et heure d'addition des levains (Fiche de fabrication)	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Document avec la date de la collecte (Bon de livraison) Feuille de collecte, de dépotage ou de réception) Fiche de fabrication ou feuille de préparation des laits (date et heure d'addition des levains)
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire de la conformité du délai de mise en œuvre du lait via le calcul du temps écoulé entre le dépotage et l'addition des levains à partir des enregistrements des dates et heures de dépotage et d'addition des levains sur les documents type bon de livraison ou feuille de collecte, de dépotage ou de réception et à partir des fiche de fabrication ou feuilles de préparation des laits (date et heure d'addition des levains)***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 6	Transformation Lait mis en œuvre Standardisation du lait	Lait standardisé en matières grasses entre 26 et 30 g/L	AC	Analyses de matières grasses hebdomadaires pour les entreprises commercialisant plus de 100 tonnes/an Analyses de matières grasses mensuelle pour les entreprises commercialisant moins de 100 tonnes/an Enregistrement ou conservation des résultats d'analyses	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Résultats d'analyses de matières grasses (hebdomadaires ou mensuelles)
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire de la fréquence d'analyse de matière grasse du lait*** ***Contrôle documentaire de la conformité de la standardisation du lait en matière grasses à partir des résultats d'analyses de matières grasses***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 7	Transformation Lait mis en œuvre Traitement du lait	Le lait peut être traité thermiquement pendant 15 secondes, soit par thermisation avec une température 40°C≤T≤72°C, soit par pasteurisation où le lait est chauffé à une T≥72°C pendant 15secondes ou toute combinaison équivalente	AC	Déclaration de matériels dans la déclaration d'identification permettant des traitements de sanitation autres que ceux retenus	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Déclaration d'identification
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire et visuel de l'adéquation entre les matériels déclarés et les matériels présents sur site***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 8	Transformation Lait mis en œuvre Absence de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation.	Concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation interdite	AC	Enregistrement du process suivi sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou feuille de préparation des laits Déclaration sur la déclaration d'identification, des matériels permettant une concentration du lait avant coagulation	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	D.I. Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire sur les fiches de fabrication et / ou diagramme et/ou fiche recette ou feuille de préparation des laits de l'absence de concentration du lait avant coagulation*** ***Et /ou contrôle visuel de l'absence de concentration du lait lors d'une fabrication*** ***Contrôle documentaire de la traçabilité des matériels permettant une concentration du lait avant coagulation, si présents*** ***Contrôle visuel de l'adéquation entre les matériels présents sur site et ceux déclarés sur la déclaration d'identification***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 9	Transformation Maturation Maturation primaire, Temps	≤ 24h	AC	Enregistrement de la durée de maturation primaire sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette ou feuille de préparation des laits	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la durée maximale de maturation primaire via le calcul du délai entre:*** ***– l'ensemencement (addition des levains)*** ***– et le début de la maturation secondaire (à défaut l'emprésurage)*** ***À partir des enregistrements sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette ou feuille de préparation des laits***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 10	Transformation Maturation Maturation secondaire, Temps (Etape facultative)	≤ 2h	AC	Enregistrement des durées de maturation secondaire (si a lieu) sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou feuille de préparation des laits	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la durée maximale de maturation secondaire via le calcul du délai entre:*** ***– le début de la maturation secondaire*** ***– et l'emprésurage*** ***À partir des enregistrements sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou feuille de préparation des laits***	***100% des transformateurs laitiers*** ***50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 11	Transformation Maturation Maturation secondaire, Température (Etape facultative)	32 °C ≤ T ≤ 38°C	AC	Enregistrement des températures de maturation secondaire (si a lieu) sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou feuille de préparation des laits Présence de capteurs de température	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température de maturation secondaire par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication et/ou feuille de préparation des laits*** ***Et /ou contrôle visuel de l'affichage des capteurs de température sur site*** ***Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136***	***100% des transformateurs laitiers*** ***50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 12	**Transformation** **Emprésurage** **Volumes et type de contenants (PPC)** **Emprésurage en bassines ne dépassant pas la capacité maximale**	**Le lait est emprésuré en bassine d'une capacité maximale de 320L**	AC	Déclaration du matériel lors de l'identification Information de toute modification du matériel	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Déclaration d'identification (déclaration de matériel
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire et visuel de l'adéquation entre les matériels déclarés dans la déclaration d'identification et la réalité***	***100% des transformateurs laitiers*** ***50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 13	Transformation Emprésurage Température	32 °C ≤ T ≤ 38°C	AC	Enregistrement des températures d'emprésurage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température d'emprésurage par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication*** ***Et /ou contrôle visuel de l'affichage des capteurs de température sur site*** ***Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 14	Transformation Emprésurage Dose maximale de présure	≤ 33 cc/100L de lait	AC	Enregistrement de la dose de présure utilisée.	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire sur les fiches de fabrication (et / ou les fiches recettes et/ou diagramme de fabrication) du respect de la dose maximale de présure*** ***Et /ou contrôle visuel des doses de présure incorporées lors d'une fabrication***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 15	Transformation Additifs	Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont : - La présure - Les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures - Le sel - Le chlorure de calcium L'utilisation de chlorhydrate de lysozyme est autorisée jusqu'au 31/12/14 uniquement entre le 15 octobre et le 15 avril.	AC	Enregistrement sur les fiches de fabrication ou sur les fiches recettes / produits ou sur les diagrammes de fabrication de la nature des additifs incorporés	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire sur les fiches de fabrication ou sur les fiches recettes / produits ou sur les diagrammes de fabrication de l'adéquation entre les additifs incorporés et ceux autorisés*** ***Contrôle visuel des matières premières présentes sur le site (utilisation justifiée)***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 16	Transformation Découpage du caillé (taille des grains) : Découpage en respectant l'écartement minimum des fils du tranche caillé Ou Programmation de l'automate du tranche-caillé en respectant l'écartement des lames	Caillé découpé sous forme de grains dont la taille moyenne est < 20 mm	AC	/	/	/	/	Programme de l'automate
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Mesure de l'écartement des fils du tranche-caillé (conformément à l'IT 176)*** ***Et/ou contrôle documentaire ou visuel du programme de l'automate*** ***Et/ou Contrôle visuel de la conformité de la réalisation de l'opération au cours d'une fabrication (dimensions des grains)***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 17	Transformation Brassage du caillé et élimination du lactosérum Respect des étapes du process	Brassage du caillé après découpage Élimination partielle du lactosérum avant moulage	AC	Enregistrements sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Programme de l'automate
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle visuel du respect du brassage et de l'élimination partielle du lactosérum avant moulage, si le contrôle a lieu pendant ces phases*** ***Et/ou contrôle documentaire*** ***Et/ou contrôle documentaire ou visuel du programme de l'automate***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 18	Transformation Délai de moulage	Fromage moulé entre 1h et 1h45 après emprésurage	AC	Enregistrement des date et heure d'emprésurage et de moulage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect du délai de moulage via le calcul du délai entre emprésurage et moulage à partir des enregistrements date et heure d'emprésurage et de moulage sur les fiches sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 19	Transformation Égouttage Temps	Egoutté pendant 24h	AC	Enregistrement des dates et heures : – du moulage – du salage Sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire de la conformité du délai minimum de moulage via le calcul du délai entre:*** ***– le moulage*** ***– le salage*** ***à partir des enregistrements sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette***	***100% des transformateurs laitiers*** ***50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 20	Transformation Égouttage Température	Température décroissante de 30° C max à 18°C min	AC	Enregistrement des températures d'égouttage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température d'égouttage par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette*** ***Et/ou contrôle visuel de l'affichage des capteurs de température sur site*** ***Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136***	***100% des transformateurs laitiers*** ***50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 21	Transformation Levuration (étape facultative) Temps	24 à 48h	AC	Enregistrement des temps de levuration sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la fourchette de temps***	***100% des transformateurs laitiers*** ***50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 22	Transformation Levuration (étape facultative) Température	16°C ≤T≤ 18°C	AC	Enregistrement des températures de levuration sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire de la température de levuration par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication*** ***Et/ou contrôle visuel de l'affichage des capteurs de température sur site*** ***Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 23	Transformation Salage	Salage au sel sec ou par saumurage	AC	/	/	/	/	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle visuel de la conformité du mode de salage (si salage en cours)*** ***Et/ou contrôle visuel de la présence de sel dans l'entreprise***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Visuel 👁	
PM 24	Transformation Ressuyage (étape facultative) Moment	Avant le début de l'affinage	AC	Enregistrement de la chronologie du process sur les fiches et/ou diagramme de fabrication ou fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire de la chronologie du process sur les fiches et/ou diagramme de fabrication ou fiche recette*** ***Et/ou contrôle visuel du bon déroulé du process lors d'une fabrication***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 25	Transformation Ressuyage (étape facultative) Délai	Période ≤ 48h	AC	Enregistrement sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette des dates et heures de : ○ Salage ○ de début de l'affinage	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire de la conformité de la durée de ressuyage via le calcul du délai entre le salage et le début de l'affinage enregistrés sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 26	Transformation Ressuyage (étape facultative) Température	15°C ≤T≤ 19°C	AC	Enregistrement des températures de ressuyage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température de ressuyage par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication*** ***Et/ou contrôle visuel de l'affichage des capteurs de température sur site*** ***Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 27	Transformation Lavage Composition de la solution de lavage	Composée d'eau salée, éventuellement additionnée de ferments et/ou de roucou dont la Concentration <2%	AC	Enregistrement de la composition de la solution de lavage	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette avec la composition écrite de la solution de lavage
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire de la conformité de la composition de la solution de lavage via la vérification de ses composants et de la concentration de rocou***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 28	Transformation Lavage Fréquence	≥3 lavages pendant l'affinage en hâloir Les fromages peuvent également être brossés	AC	Enregistrement des dates de lavage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou fiche de lavage	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Fiche de lavage
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect du nombre minimum de lavages (ou brossages) à partir des enregistrements des dates de lavage (ou brossage) sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou fiche de lavage***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 29	Transformation Cerclage Nature des laîches pour le Livarot 4/4 Utilisation de laîche de nature autorisée	A partir du 1er mai 2017, pour le Livarot 4/4 sont systématiquement cerclés à l'aide de « laîches » végétales Les « laîches » sont des plantes des mares et des lieux humides regroupées principalement dans les familles des Cypéracées et des Typhacées.	AC	/	/	/	/	Tout document précisant la nature des laîches
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle visuel de la conformité de la nature des laîches*** ***Et/ou contrôle documentaire sur tout document précisant la nature des laîches***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Visuel 👁 Et/ou Documentaire 🕮	
PM 30	Tranformation Cerclage Nombre de tours de laîche autour des Livarot	Cerclage réalisé à partir d'une ou de plusieurs lanières formant 3 à 5 tours du fromage	AC	/	/	/	/	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle visuel du respect du nombre de tours de laîche sur les Livarot lors de l'audit sur site***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 31	Transformation Dimensions des moules : Moulage dans des moules respectant les formes et dimensions autorisées	« Grand Livarot » : 190 à 210 mm « Livarot » : 120 à 128 mm « ¾ Livarot » : 107 à 115 mm « Petit Livarot » : 80 à 94 mm	AC	/	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Mesure des dimensions des moules lors des visites sur site à l'aide d'un pied à coulisse (conformément à l'IT 176) les mesures précises sont difficiles à réaliser du fait de la déformation et de l'usure des moules, une tolérance de +/- 5% est acceptée sur l'ensemble des formats. La mesure sera prise à l'intérieur des moules pour limiter l'impact des déformations).***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Mesure 🛠	
PM 32	Transformation Température de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fermentation, du caillé ou du fromage frais	>0°C	AC	Enregistrement des températures de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Et/ou Documents d'autocontrôles de relevés de températures
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la température minimale par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication et/ou documents d'autocontrôles*** ***Et/ou contrôle visuel de l'affichage des capteurs de température sur site*** ***Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
3.3.5 – AFFINAGE (transformateurs laitiers, fermiers, affineurs stricts)								
PM 33	Affinage en hâloir (obligatoire) Affinage complémentaire après conditionnement (facultatif) Températures	T° en hâloir : 10°C ≤ T≤ 14°C T° affinage complémentaire 6°C ≤ T ≤ 9°C	AC	Enregistrement des températures d'affinage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température d'affinage par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication*** ***Et/ou contrôle visuel de l'affichage des capteurs de température sur site*** ***Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur) 100% des affineurs stricts***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 34	**Affinage :** **Durée totale par format** **(PPC)**	« Grand Livarot » ≥ 35 jours « Livarot » ≥ 35 jours « ¾ Livarot » ≥ 21 jours « Petit Livarot ≥ 21 jours	AC	Enregistrement des dates d'emprésurage et d'expédition Enregistrement de traçabilité et comptabilité matière	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Registre des entrées /sorties Document d'enregistrement de traçabilité et comptabilité matière
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire du respect de la durée minimale d'affinage par format à partir des enregistrements des dates d'emprésurage et d'expédition sur le registre des entrées-sorties et sur les fiches de fabrications et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette*** ***Contrôle documentaire de traçabilité et de comptabilité matière***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur) 100% des affineurs stricts***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 35	Affinage : Poids net indiqué à l'emballage	« Grand Livarot » : 1200 à 1500 g « Livarot » : 450 à 500 g « ¾ Livarot » : 330 à 350 g « Petit Livarot : 200 à 270 g Tolérance de +5% appliquée pour le poids du format « Grand Livarot »	AC	Vérification de la cohérence entre le poids du fromage et le poids inscrit sur l'emballage. Inscription du poids net du fromage à l'emballage pour le format Grand-Livarot.	Systématique	Opérateur	Visuel 👁	Emballage
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle visuel de l'étiquetage sur l'emballage et de la conformité du poids net lors des visites sur site. Le grand-Livarot est vendu au poids et non à la pièce comme les autres formats. Le poids net indiqué sur l'emballage est donc le poids exact du fromage à l'emballage. Une tolérance de +5% sera appliquée pour le poids des grands Livarot.***	***100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur) 100% des affineurs***	***Auditeur externe***	Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 36	Affinage : Atmosphère de conservation des fromages frais et des fromages en cours d'affinage	La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite	AC	Si présence de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une, enregistrement sur tout document à la convenance du transformateur permettant de prouver que les des fromages frais et les fromages en cours d'affinage n'y ont pas séjourné	Systématique	Opérateur	Documentaire 🕮	Documents permettant de prouver que les fromages n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée.
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle documentaire de l'absence de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une.*** ***Et/ou contrôle visuel de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une*** ***Si présence, contrôle visuel et/ou documentaire à partir de tout document à la convenance de l'opérateur que les fromages frais et les fromages en cours d'affinage n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée.***	***100% des transformateurs laitiers*** ***50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)*** ***100% des affineurs stricts***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮 Et/ou Visuel 👁	
PM 35bis	Etiquetage : Respect des mentions obligatoires pour l'A.O.P et de la taille des caractères	Etiquetage individuel Nom A.O.P. inscrit en caractères de dimensions au moins égale aux 2/3 de celle des caractères les plus grands de l'étiquette Mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » Symbole « AOP » de l'UE Qualificatifs « petit », « ¾ », « grand » peuvent être utilisés Nom « Livarot » suivi de la mention « Appellation d'origine Protégée » ou « AOP » doit être inscrit sur les factures et papiers de commerce	AC	/	/	/	/	**E**mballage /Etiquetage/ Factures/ Documents de commerce
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Contrôle visuel de l'étiquetage, des factures et des documents de commerce***	***100% des transformateurs laitiers*** ***50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les 2ans si 1 seul opérateur)*** ***100% des affineurs stricts***	***Auditeur externe***	Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
3.3.6 – CONTROLE PRODUIT								
PM 37	**Contrôle produit** **Examen organoleptique (PPC)**	Conforme aux critères organoleptiques décrits dans le cahier des charges	AC	/	/	/	/	Fiches de dégustation
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Examen organoleptique réalisé conformément à l'instruction technique ad hoc***	***6 contrôles par an d'un produit prélevé chez 100% des transformateurs Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)***	***CERTIPAQ***	Examen organoleptique	
PM 38	**Contrôle produit** **Examen analytique (PPC)** **Matière sèche** **Respect du taux de matière grasse minimum**	**44%≤ Teneur en extrait sec ≤52%** **>40g de matière grasse pour 100g d'extrait sec**	AC	/	/	/	/	Rapports d'analyses
			CI	/	/	/	/	
			CE	***Analyses réalisées par un laboratoire accrédité par le COFRAC***	***6 contrôles par an d'un produit prélevé chez 100% des transformateurs Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)***	***Laboratoire habilité par l'INAO***	Analyses matière sèche (Méthode : Norme NF EN ISO 5534 ou méthode équivalente Analyses matière grasse (Méthode : Norme NF V04-287-1 ou méthode équivalente)	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Autocontrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
3.3.7 – OBLIGATIONS DECLARATIVES								
PM 39	Obligations déclaratives	Déclaration d'identification et ses annexes[1]	AC	Vérification de la complétude et de la conformité de la déclaration d'identification avant envoi à l'ODG avant le début de l'activité concernée. Transmissions à l'ODG des informations relatives à tout changement par rapport à ce qui a été déclaré.	Au moment de l'identification Cf. § 2.3	Opérateur	Documentaire 🕮	Déclaration d'identification et ses annexes
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire 🕮	
			CE	***Vérification des déclarations transmises et du respect du délai***	***100% des déclarations***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 40	Obligations déclaratives	[1]Déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande (annexe de la déclaration d'identification) Renseignant : - Les effectifs du troupeau au jour de la demande - Le ou les mode(s) envisagé(s) d'évolution génétiques du troupeau vers la race normande - L'échéancier de réalisation Le cas échéant, la déclaration de conformité au jour de la déclaration : troupeau constitué exclusivement de vaches laitières de race normande	AC	Déclaration complète et transmis à l'ODG au moment de l'identification Transmissions à l'ODG des informations relatives à tout changement par rapport à ce qui a été déclaré.	Au moment de l'identification Cf. § 2.3	Opérateur	Documentaire 🕮	Déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande (annexe de la déclaration d'identification)
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire 🕮	
			CE	***Vérification des déclarations transmises (jusqu'au 30/04/2017)***	***5% des déclarations reçues au cours de l'année n-1 lors de l'audit de l'ODG***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	
PM 41	Obligations déclaratives	Déclaration annuelle nécessaire à la connaissance et au suivi des quantités produites	AC	Enregistrement des quantités annuelles produites et transmission à l'ODG au plus tard le 28 février de chaque année	1 fois par an	Opérateur	Documentaire 🕮	Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des quantités produites
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire 🕮	
			CE	***Vérification des déclarations transmises***	***5% des déclarations reçues au cours de l'année n-1 lors de l'audit de l'ODG***	***Auditeur externe***	Documentaire 🕮	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PRODUCTEURS DE LAIT

✎ **Déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande (annexe de la déclaration d'identification):**

Chaque éleveur souscrit une déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande. Celle-ci figure en annexe de la déclaration d'identification susmentionnée.

Les modalités de suivi de la déclaration d'engagement d'évolution vers la race normande sont les suivantes :

1. L'ODG vérifie que tous producteurs de lait ont bien rempli en annexe de la déclaration d'identification la déclaration d'engagement d'évolution vers la race normande.

Cette déclaration comporte notamment les informations suivantes :

- les effectifs du troupeau au jour de la demande,
- le ou les modes envisagés d'évolution génétique du troupeau vers la race normande (croisement d'absorption ou reconstitution du troupeau),
- l'échéancier de réalisation de ce ou ces modes pour se conformer aux dispositions du cahier des charges,
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges au jour de la déclaration.

Les exploitations qui présentent 100% de leur effectif de vaches laitières en vaches de race normande sont en conformité.

2. L'ODG vérifie que l'engagement proposé par le producteur de lait est réalisable. Si l'ODG juge que cet engagement n'est pas réalisable, l'ODG demande par écrit à l'opérateur de faire une autre proposition dans le mois qui suit la réponse de l'ODG. A défaut, l'ODG pourra proposer un plan de normandisation que l'opérateur s'engagera à respecter.

   Tous les documents d'engagement d'évolution vers la race normande sont à conserver jusqu'en 2021 et doivent être tenus à disposition des instances de contrôles aussi bien interne qu'externe.

jusqu'au 30 avril 2017
Certipaq vérifiera l'engagement à normandiser dans le cadre du contrôle externe à hauteur de 28% des producteurs de lait par an.
à compter du 1er mai 2017 :Certipaq procèdera à :
une Vérification visuelle sur site de la composition du troupeau
Et/ou Vérification documentaire de la conformité du pourcentage de V.L. normandes dans le troupeau à partir de l'Inventaire du cheptel et/ou de la B.D.N.I. : *Calcul : nb **de V.L.** normandes / nb de vaches laitières total dans le troupeau*

TRANSFORMATEURS

✎ **Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des quantités produites**

Les déclarations suivantes concernant l'année civile précédente doivent être déposées auprès de l'ODG tous les ans avant le 28 février

- Les quantités de lait mis en œuvre
- Les quantités produites
- Les quantités déclassées
- Les quantités commercialisées sous AOP
- Les quantités en stock au 31 décembre précédant la déclaration

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

3.3.8 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion Syndicat interprofessionnel de Défense de l'A.O.C. Livarot

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (identification des opérateurs, gestion des nouvelles demandes…)	- Examen et suivi : . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . des statuts et du règlement intérieur de l'ODG . de la convention ODG / Organisme Certificateur . du cahier des charges . identification auprès de l'ODG conformément à l'article D641-1 du code rural et de la pêche maritime.	Lors des audits de l'ODG: 1 fois / an
	- Documents gérés par le syndicat interprofessionnel de Défense de l'A.O.C Livarot	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives	
	- Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés	
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la diffusion des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC [et de leurs évolutions], au minimum pour les parties les concernant : . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi). . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG.	Lors des audits de l'ODG: 1 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
Suivi des opérateurs	- Formation et qualification du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes . de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres	Lors des audits de l'ODG: 1 fois / an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des sanctions - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an.	Lors des audits de l'ODG: 1 fois / an Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion des réclamations (consommateurs, clients…)	- Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations - Examen et suivi du traitement des réclamations - Vérification des moyens mis en œuvre pour assurer la transmission des réclamations à CERTIPAQ	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

4 - MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 – Autocontrôles

Le contrôle produit est intégralement réalisé en externe.

4.2 – Contrôles internes

Le contrôle produit est intégralement réalisé en externe.

4.3 – Contrôles externes

4.3.1 – Examens analytiques

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.6 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

Le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques externes est effectué en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques. Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique. Seules les quantités changent et sont définies par le laboratoire responsable de l'analyse.

Les laboratoires en charge des analyses externes sont accrédités par le COFRAC, figurant sur la liste établie par l'INAO et choisis par CERTIPAQ.

Les modalités de réception/codification des échantillons, préparation et analyse des produits sont définies par le laboratoire en accord avec CERTIPAQ.

Les résultats d'analyse sont communiqués par le laboratoire à CERTIPAQ exclusivement.

4.3.2 – Examens organoleptiques

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 152 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du fromage « Livarot » » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 152, en application de la directive du CAC de l'INAO.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **d'actions correctrices et d'actions correctives** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par la convention CERTIPAQ / Syndicat interprofessionnel de Défense de l'A.O.C. Livarot.

Ils peuvent également entraîner, de la part du Responsable de la Certification ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement au retrait de l'habilitation de l'opérateur ou du certificat de l'ODG conformément à la procédure PR 10 – « Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification » et au document de travail DT 07 « Barème général de sanctions ».

5.2 - Evaluation des manquements externes

Les manquements constatés lors des contrôles de site ou d'analyses du produit sont évalués conformément à la procédure PR 10 – « Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification » et à la grille de cotation particulière appliquée aux opérateurs et à l'Organisme de Défense et de Gestion participant à la démarche l'Appellation d'Origine.

Cette grille est présentée au chapitre 4.4 du présent dossier : "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur".

5.3 – Suivi des manquements

5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

En cas de manquement constaté lors de la réalisation du contrôle interne, l'agent de contrôle interne informe l'ODG des problèmes rencontrés et des actions correctrices et correctives mises en place (déclassement des produits concernés, mesures et actions préventives adoptées pour prévenir le renouvellement des manquements).

Ce(s) dernier(s) vérifie(nt), autant que besoin, l'application et l'efficacité des mesures correctrices et correctives annoncées.

Par ailleurs, l'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur[1],
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

[1]Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices.

Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, si nécessaire, un complément d'évaluation approprié.

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur, conformément au chapitre suivant « Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur ».
L'agent qualifié chargé des contrôles internes **archive** les fiches de manquement et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

5.3.2 - Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la certification par l'Organisme Certificateur

Ce chapitre prend en compte la gestion des manquements constatés lors d'un audit externe, d'un essai produit, ou lors d'un contrôle point de vente mené par CERTIPAQ.

Le suivi des manquements et leur gestion sont gérés selon la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

✓ **Suivi des manquements**

Tout manquement constaté donne lieu à la rédaction d'une **fiche de manquement** par l'auditeur.

L'opérateur dispose d'un délai maximum de 3 semaines à compter de la date du constat pour faire d'éventuelles observations et proposer ses actions correctives et délai de mise en œuvre.

Les décisions/sanctions relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par le **Directeur Général**, en collaboration avec le Responsable Certification.
Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par le Directeur Général.

Les décisions/sanctions relatives aux manquements graves et/ou aux manquements présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production** sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ.

Dans le cas d'un manquement Grave, le Responsable de la Certification peut, après accord du Président du Comité de Certification et en lien avec la Direction, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'Organisme de Défense et de Gestion et/ou à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place **sous huit jours.**

La **vérification** des actions correctives proposées par les opérateurs, est effectuée soit par étude documentaire, soit au cours des audits externes définis dans le cadre du plan de contrôle, soit au cours de contrôles spécifiques supplémentaires. L'auditeur vérifie, entre autres, que les actions correctives apportées ont été mises en place, sont efficaces et ont intégré les éventuels compléments demandés par le Responsable de la Certification ou le Chargé de Certification ou le Comité de Certification.

✓ **Sanctions**

Les sanctions sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

Elles peuvent être :

- avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),
- renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur
- renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur
- déclassement de lot (DL),
- suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou du certificat (SC) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou du certificat (RC) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

Ces décisions sont effectuées en fonction du **barème** figurant au chapitre 4.3 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur ».

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il indique, pour chaque manquement identifié, les différentes sanctions pouvant être prononcées. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés.

La récurrence peut entraîner une aggravation du niveau de manquement et de la sanction. Dans ce cas, le choix de nouvelles sanctions est décidé par le Comité de Certification.
Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par le Directeur Général ou le Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la sanction encourue parmi les sanctions pouvant être prononcées, notamment le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension de l'habilitation d'un opérateur.

Toute décision du Comité de Certification, du Directeur Général ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG(s)/opérateur(s) par le Directeur Général ou le Responsable Certification en précisant les motifs et les actions devant être mises en place.

Toute sanction peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 relative à la Gestion des appels.

CERTIPAQ informe les services de l'INAO de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu au produit "Livarot" Appellation d'Origine ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur

5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production :		X		Refus d'habilitation					
/	Identification erronée dans le cas d'un opérateur habilité : *ponctuel*	X			X					
	récurrent		X				X			
	systématique			X					X	X
/	Absence d'information à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production : *ponctuel*	X			X					
	récurrent		X				X			
	systématique			X					X	X
/	Non-respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG : *ponctuel*	X			X					
	récurrent		X		X	X	X			
	systématique			X					X	X

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM41	Absence des documents en vigueur (cahier des charges, plan de contrôle, ...) :									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X		X		X	
	systématique			X		X			X	X
	Non transmission des documents prévus dans le PC par l'opérateur à l'OC ou à l'ODG :									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X		X			
	systématique			X	X		X		X	X
	Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant :									
	ponctuel		X		X		X			
	récurrent			X			X		X	
	systématique			X					X	X
	Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle :									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X		X			
	systématique		X		X		X			
	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité :			X		X	X		X	X
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X		X		X	
	systématique			X					X	X
	Perte d'identification et de traçabilité :									
	ponctuel		X		X	X	X			
	récurrent			X	X	X	X		X	
	systématique			X		X			X	X
	Non respect des fréquences d'autocontrôle :									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X	X	X	X	
	systématique			X		X			X	X
	Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :									
	ponctuel		X		X	X	X	X		
	récurrent			X		X	X	X	X	
	systématique			X		X			X	X
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives									
	ponctuel		X		X	X	X			
	récurrent			X	X	X	X		X	
	systématique			X		X			X	X

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM41	Absence de déclassement suite à des manquements relevés :									
	ponctuel		X		X	X	X			
	récurrent			X	X	X	X		X	
	systématique			X		X			X	X
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe) :			X					X	X
	Non-respect d'une décision de l'OC :									
	ponctuel		X		X		X			
	récurrent			X					X	X
	systématique			X					X	X
	Cumul de manquements lors d'une visite ou lors de 2 visites successives :									
	manquements mineurs		X		X		X	X		
	manquements majeurs			X	X	X	X	X	X	
	manquements graves			X		X			X	X
	Moyens (humains, techniques, documentaires mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants :		X		X		X			
	Refus de visite – refus d'accès aux documents :			X					X	X
	Faux caractérisé :			X					X	X

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
Aire géographique										
0.1 0.2	**Non-respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOP**			X				X	X	X
Production de lait										
1.1	**Avant le 01/05/2017 : Non-respect de l'engagement à normandiser**	X			X	X[7]				
	Aux échéances, proportion de vaches de race normande insuffisante dans le troupeau ≥ 90% du minimum									
	Ponctuel		X		X	X*				
	Récurrent			X		X			X	
	Systématique			X					X	X
	Aux échéances, proportion de vaches de race normande insuffisante dans le troupeau < 90% du minimum									
	Ponctuel			X					X	
	Récurrent			X						X
	Systématique			X						X
	En cas de normandisation par absorption : Retard de moins de 3 ans	X			X	X				
	En cas de normandisation par absorption : Retard supérieur à 3 ans		X			X				
	Ponctuel									
	Récurrent			X					X	X
1.2.1	**<u>Surface minimale en herbe de l'exploitation / VEL :</u>**									
	Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère ≥ 90% du minimum									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X				
	Systématique			X		X			X	X
	Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère < 90% du minimum									
	Ponctuel		X			X				
	Récurrent			X		X			X	X
	Systématique			X		X				X
1.2.2	**<u>Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite / VEL :</u>**									
	Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère ≥ 90% du minimum									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X				
	Systématique			X		X			X	X
	Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère < 90% du minimum									
	Ponctuel		X			X				
	Récurrent			X		X			X	X
	Systématique			X						X

<u>Légende des sanctions</u> :
<u>AV</u> : Avertissement par lettre de l'opérateur – **<u>DL</u>** : Déclassement du lot – **<u>RA</u>** : Renforcement des audits – **<u>RE</u>** : Renforcement des essais – **<u>SH</u>** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **<u>RH</u>** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
1.3	**Proportion minimale de surface en herbe : surfaces de prairie / Surfaces de maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du troupeau** **Surface en herbe par animal du troupeau insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère ≥ 90% du minimum**									
	Ponctuel	**X**			**X**					
	Récurrent		**X**		**X**	**X**				
	Systématique			**X**		**X**			**X**	**X**
	Surface en herbe par animal du troupeau insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère < 90% du minimum									
	Ponctuel		**X**			**X**				
	Récurrent			**X**		**X**			**X**	**X**
	Systématique			**X**						**X**
1.4.1	**Durée minimale de pâturage des vaches laitières et présence au pâturage :** **Présence au pâturage non respectée**									
	Ponctuel		**X**		**X**	**X**				
	Récurrent			**X**		**X**			**X**	**X**
	Systématique			**X**						**X**
	Non-respect de la durée minimale de pâturage ≥ 90% de la durée minimale									
	Ponctuel	**X**			**X**					
	Récurrent		**X**		**X**	**X**				
	Systématique			**X**		**X**			**X**	**X**
	Non-respect de la durée minimale de pâturage <90% de la durée minimale									
	Ponctuel		**X**			**X**				
	Récurrent			**X**		**X**			**X**	**X**
	Systématique			**X**						**X**
1.4.2	Qualité des pâtures : Pâture ne permettant pas l'alimentation des V.E.L.									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X				
	Systématique			X		X			X	X
1.4.3	Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage Absence de foin mais mise à disposition d'herbe conservée ≥60% de MS et ration de base composée à plus de 50% (en MS) d'herbe conservée sous toutes ses formes									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X				
	Systématique			X		X			X	X
	Absence de foin ou d'herbe conservée à plus de 60% de MS									
	Ponctuel		X		X	X				
	Récurrent		X			X			X	
	Systématique			X		X			X	X

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
1.5	Usage d'aliment non autorisé dans la ration de base									
	Ponctuel		X			X[2]				
	Récurrent			X		X[2]			X	
	Systématique			X		X[2]			X	X
1.6	Production de la ration de base sur l'exploitation inférieure au minimum retenu ≥ 90% du minimum									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X[2]				
	Systématique			X		X[2]			X	X
	Production de la ration de base sur l'exploitation inférieure au minimum retenu < 90% du minimum									
	Ponctuel		X			X[2]				
	Récurrent			X		X[2]			X	X
	Systématique			X		X			X	X
1.7	Traitement chimique des céréales									
	Ponctuel		X			X[3]				
	Récurrent			X		X[3]			X	
	Systématique			X					X	X
1.8	Usage d'aliment concentré non autorisé									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X				
	Systématique			X		X			X	X
1.9	Quantité d'apport en aliments complémentaires : usage excessif mais non rédhibitoire <= 110% du maximum									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X				
	Systématique			X		X			X	X
	Quantité d'apport en aliments complémentaires : usage excessif révélateur d'une alimentation basée sur les concentrés et non sur les aliments grossiers > 110% du maximum									
	Ponctuel		X		X	X				
	Récurrent			X		X			X	X
	Systématique			X					X	X

***** Le renforcement d'audit externe peut être un contrôle documentaire se basant sur le rapport d'audit interne ou des documents/preuves transmis par le contrôle interne et/ou l'opérateur

[1] Suspension temporaire de l'habilitation
[2] l'année suivante
[3] dans le trimestre
[4] dans les 2 mois suivant la notification
[5] Déclassement des lots concernés
[6] Déclassement de l'ensemble des lots présents dans l'entreprise
[7] au second semestre 2017

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
Réclamations clients/consommateurs chez les transformateurs fermiers, laitiers et les affineurs										
0.3	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive	X			X	X				
	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs		X			X			X	
Transformation										
3	Proportion de vaches normandes dans la collecte insuffisante >90% du minimum									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique			X		X		X[5]	X	X
	Proportion de vaches normandes dans la collecte insuffisante <90% du minimum									
	ponctuel		X			X				
	récurrent			X		X		X[5]	X	X
	systématique			X				X[5]	X	X
4	Dépassement de la limite de conservation du lait à la ferme									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X		X[5]		
	systématique			X				X[5]	X	X
5	Report du lait trop long entre le dépotage et la mise en œuvre									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X		X[5]		
	systématique			X		X		X[5]	X	X
6	Standardisation insuffisante ou fréquence d'analyse insuffisante									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X	X			
	systématique		X		X	X		X[5]	X	X
	Absence de standardisation ou d'analyse de la matière grasse du lait.									
	ponctuel		X		X	X				
	récurrent		X			X	X	X[5]	X	X
	systématique			X				X[5]	X	X
7	Traitement de sanitation autre que ceux retenus									
	ponctuel			X		X		X[5]	X	
	récurrent			X		X		X[5]	X	X
	systématique			X						X
8	Concentration du lait			X				X[6]		X
9	Absence de maturation primaire									
	ponctuel		X			X				
	récurrent			X		X		X[5]	X	X
	systématique			X				X[5]	X	X
	Dépassement des temps maximum retenus pour la maturation primaire									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X		X[5]		
	systématique			X		X		X[5]	X	X

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

[5] Déclassement des lots concernés
[6] Déclassement de l'ensemble des lots présents dans l'entreprise

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
10	Non-respect du temps de maturation secondaire									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	
11	Non-respect de la température maximale en maturation secondaire									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	X
12 PPC	**Utilisation de contenant de volume supérieur au volume maximum retenu**			**X**		**X**		**X[5]**	**X**	**X**
13	Non-respect de la température maximale d'emprésurage									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X		X[5]	X	
	systématique			X		X		X[5]	X	X
14	Dose de présure supérieure à la dose maximum retenue									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X		X[5]		
	systématique			X		X		X[5]	X	X
15	Jusqu'au 31/12/2014, utilisation de chlorhydrate de lysozyme en dehors de la période annuelle autorisée									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X		X[5]		
	systématique			X		X		X[5]	X	X
	Utilisation de chlorhydrate de lysozyme au-delà du 31/12/2014			X		X		X[5]	X	X
	Ingrédients et auxiliaires interdits (autre que le chlorhydrate de lysozyme)			X		X		X[5]	X	X
16	Tranchage du caillé insuffisant									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique			X		X		X[5]	X	X
17	Absence de brassage									
	ponctuel		X		X	X				
	récurrent		X			X		X[5]	X	
	systématique			X				X[5]	X	X
	Non élimination d'une partie du lactosérum									
	ponctuel		X		X	X				
	récurrent		X			X		X[5]	X	
	systématique			X				X[5]	X	X
18	Temps de caillage (emprésurage-moulage) en dehors de la plage de temps retenue									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X		X[5]		
	systématique			X		X		X[5]	X	X

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

[5] Déclassement des lots concernés
[6] Déclassement de l'ensemble des lots présents dans l'entreprise

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
19	Temps d'égouttage inférieur au minimum requis									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	X
20	Température de la pièce d'égouttage en dehors de la plage de température retenue									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	X
21	Temps de levuration en dehors de la durée autorisée									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	X
22	Température de levuration en dehors de la plage de température									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	X
23	Non-respect des modalités de salage									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique			X		X		X[5]	X	X
24	Moment de ressuyage non-conforme									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	X
25	Temps de ressuyage supérieur au maximum retenu									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	X
26	Température de ressuyage en dehors de la plage de température retenue									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	X
27	Composition de la solution de lavage non conforme									
	ponctuel		X		X	X				
	récurrent		X			X			X	
	systématique			X				X[5]	X	X
28	Nombre de lavages insuffisant									
	ponctuel		X		X	X				
	récurrent		X			X			X	
	systématique			X				X[5]	X	X
29	Nature des laîches non conformes pour le format « Livarot 4/4 » à partir du 1er mai 2017									
	ponctuel		X		X	X				
	récurrent		X			X		X[5]	X	
	systématique			X				X[5]	X	X

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

[5] Déclassement des lots concernés
[6] Déclassement de l'ensemble des lots présents dans l'entreprise

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
30	Nombre de tours non-conforme									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	X
31	Utilisation de moule de dimensions non-conformes									
	ponctuel	X			X	X				
	récurrent		X			X				
	systématique			X				X[5]	X	X
32	Conservation à une température négative			X						X
33	Non-respect des températures retenues lors de l'affinage en hâloir ou lors de l'affinage complémentaire									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique			X		X		X[5]	X	X
34 PPC	**Non-respect du temps d'affinage minimum par format**									
	ponctuel		**X**			**X**		**X**[5]	**X**	
	récurrent		**X**			**X**		**X**[5]	**X**	
	systématique			**X**				**X**[5]	**X**	**X**
35	Poids net sur l'emballage non indiqué ou non conforme (au-delà de 5% de la fourchette de poids retenue)									
	ponctuel	X			X					
	récurrent	X			X	X				
	systématique		X			X		X[5]	X	X
35 bis	Non-respect des règles d'étiquetage de l'appellation									
	ponctuel	X			X	X				
	récurrent		X			X		X[5]	X	
	systématique			X				X[5]	X	X
36	Conservation sous atmosphère modifiée			X						X

***** Le renforcement d'audit externe peut être un contrôle documentaire se basant sur le rapport d'audit interne ou des documents/preuves transmis par le contrôle interne et/ou l'opérateur

[5] Déclassement des lots concernés

.

5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
PM 39 à PM 41	Non-respect du délai de transmission de la déclaration									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X		X		
	systématique			X	X			X	X	
	Déclaration non conforme									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X			X		
	systématique			X	X	X		X	X	
	Absence de déclaration									
	ponctuel		X		X			X		
	récurrent			X		X			X	

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
PM 37	Non-respect des critères organoleptiques [10] Du *1er au 2ème examen*	X			X					
	3ème examen		X		X		X			
	A partir du 4ème examen			X			X	X[5]	X[8]	X
PM 38	Non-respect de la teneur en extrait sec Non-respect de la teneur en matière grasse pour 100g d'extrait sec (après prise en compte des incertitudes liées aux méthodes d'analyse) [11] Du *1er au 2ème examen*[9]	X			X					
	3ème examen[9]		X		X		X			
	A partir du 4ème examen[9]			X			X	X[5]	X[8]	X
PM 37 et PM 38	Impossibilité de prélèvement (pour absence de mise à disposition d'un échantillon) de Livarot sur une année civile *Ponctuel*		X		X		X			
	Récurrent			X			X		X[8]	X
	Refus de prélèvement			X			X		X[8]	X

[5] Déclassement des lots concernés

[8] En cas de suspension d'habilitation l'opérateur dispose d'un délai d'1 an à compter de la date de notification de la suspension pour présenter un échantillon conforme aux critères définis pour l'A.O.P. Livarot et recueillir un avis favorable de la Commission d'Examen Organoleptique externe. Au-delà du délai d'un an, l'Organisme certificateur procède à un retrait de son habilitation pour la transformation /affinage.

[9] Après éventuelle demande de contre-analyse réalisée sur les échantillons conservés à la fromagerie sous scellés conformément à l'IT 152.

[10] Gestion des manquements relatifs aux critères organoleptiques

Si échantillon non-conforme au 1er examen : notification d'un manquement mineur

Si l'échantillon prélevé est non-conforme au 2eme examen : notification d'un manquement mineur

Si l'échantillon est non-conforme au 3ème examen : notification d'un manquement majeur + prélèvement d'un nouvel échantillon supplémentaire (si possible provenant d'un lot différent de celui prélevé lors de l'examen de suivi) lors de la CEO suivante pour RE en examen organoleptique.

Si les deux échantillons (prélevé dans le cadre du RE et en suivi) sont non-conformes au 4eme examen : notification d'un manquement grave + suspension d'habilitation et déclassement des lots concernés.

Dès le 3ème examen non-conforme :

- Si lors d'un même passage en CEO, 1 échantillon conforme et 1 échantillon non conforme, levée du manquement et première notification de manquement mineur.
- Si lors d'un même passage en CEO, les deux échantillons (prélevé dans le cadre du RE et en suivi) sont conformes, levée du manquement.

[11] Gestion des manquements relatifs aux critères analytiques

La gestion est identique à celle appliquée pour le contrôle organoleptique.
Dans ce cas, le RE s'applique uniquement au contrôle analytique.

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

5.4.4 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'Organisme de Défense et de Gestion

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Non-respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité, transmission des informations à CERTIPAQ...) :								
Ponctuel	X			X				
Récurrent		X		X	X		X	
Systématique			X				X	X
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG ou de document équivalent (exemple : convention entre l'ODG et les opérateurs) :								
Ponctuel		X		X	X			
Récurrent			X	X	X		X	
Liste des opérateurs identifiés absente :								
ponctuel		X		X	X			
récurrent			X	X	X		X	
systématique			X				X	X
Liste des opérateurs identifiés non à jour :								
ponctuel	X			X				
récurrent		X		X	X			
systématique		X			X		X	
Diffusion et/ou de mise en place tardive des informations nécessaires à aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :								
Ponctuel	X			X				
Récurrent		X		X	X			
Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges			X		X		X	
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité…) :								
ponctuel	X			X	X			
récurrent		X		X	X		X	
systématique			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives :								
ponctuel	X			X				
récurrent		X		X	X		X	
systématique			X				X	X
Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive		X		X	X			
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs			X		X		X	
Eléments de promotion utilisés non conformes :								
ponctuel	X			X				
récurrent		X		X	X			
systématique			X				X	X
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :								
Ponctuel		X		X	X			
récurrent			X				X	X
Rapports de contrôles incomplets :								
ponctuel	X			X				
Récurrent		X		X	X			
Systématique			X				X	X

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'ODG - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat - **RC** : Retrait du certificat (exclusion)

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
ponctuel	X			X				
récurrent		X		X	X			
systématique			X				X	X
Non-respect des fréquences de contrôle interne :								
ponctuel		X		X	X	X		
Récurrent			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
ponctuel		X		X	X	X		
récurrent			X	X	X	X	X	
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives								
ponctuel		X		X	X			
récurrent			X	X	X		X	
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :								
ponctuel	X			X				
récurrent		X		X	X			
systématique			X		X		X	X
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
ponctuel	X			X				
récurrent		X		X	X			
Absence de transmission à CERTIPAQ des informations relatives à la certification			X	X	X		X	
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes			X				X	X
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
ponctuel		X		X	X			
récurrent			X				X	X
systématique			X				X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de 2 visites successives :								
mineurs		X		X	X	X		
majeurs			X	X	X	X		
graves			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire…) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X	X			
Refus de visite - refus d'accès aux documents - refus d'accès aux documents			X				X	X
Faux caractérisé			X				X	X

Légende des sanctions :
AV : Avertissement par lettre de l'ODG - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat - **RC** : Retrait du certificat (exclusion)

En cas de manquements faisant apparaître soit une incapacité de l'ODG à exercer les missions pour lesquelles il a été reconnu par l'INAO, soit un dysfonctionnement important dans l'exercice de ces missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO dans les meilleurs délais.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

.

ANNEXES

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 152, ci-après)

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

A.O.	⇒	Appellation d'Origine
Bassine	⇒	Récipient servant à la coagulation du lait, d'un volume adapté à la capacité de moulage et au maximum de 330 litres
Cheptel	⇒	Troupeau + autres bovins
D.I.	⇒	Déclarations d'identification
E.S.	⇒	Extrait-Sec
M.S.	⇒	Matière Sèche
Nb	⇒	Nombre
O.D.G.	⇒	Organisme de Défense et de Gestion
P.A.C. :	⇒	Politique Agricole Commune
Prairies pâturables	⇒	Prairies permanentes + temporaires de l'exploitation, accessibles aux VEL et aptes à nourrir les animaux
S.F.P.	⇒	Superficie Fourragère Principale
S°	⇒	Superficie
Troupeau	⇒	V.E.L. + vaches taries + génisses de renouvellement
V.E.L.	⇒	Vache en Lactation (=10/12 des V.L.)
V.L.	⇒	Vache Laitière

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ