**PLAN DE CONTRÔLE**

# *Neufchâtel AOP*

VERSION APPROUVEE LE 10 NOVEMBRE 2017

**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

| Date de validation par CERTIPAQ | Date de validation par l'I.N.A.O. |
|---|---|
| 10 août 2017 | |

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** 14

**3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle** ..... 16

**4 – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES** ..... 53

**4.1 - Autocontrôles** ..... 53

**4.2 – Contrôles internes** ..... 53

**4.3 – Contrôles externes** ..... 53

**5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS** ..... 54

**5.1 - Eléments généraux** ..... 54

**5.2 - Evaluation et suivi des manquements externe** ..... 54

**5.3 - Suivi des manquements** ..... 54

**5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur** ..... 56

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 des fréquences de contrôle produit interne et externe

**Cahier des Charges :**

Appellation d'Origine Protégée « Neufchâtel »
Cahier des charges de l'Appellation d'Origine « Neufchâtel » version en vigueur

**Organisme de Défense et de Gestion :**

**Syndicat du fromage Neufchâtel A.O.C.**
BP 88
76270 NEUFCHATEL EN BRAY
Tél : 02 32 97 53 01
Fax : 02 32 97 53 06
Mail : syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org

**Opérateurs :**

Les producteurs de lait (stricts ou également transformateur fermier)

Les transformateurs fermiers, laitiers ou artisans (acheteurs de pâte)

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 renseignés en gras et portent la mention PPC

| Production du lait | | |
|---|---|---|
| **ETAPE** | **OPERATEUR** | **POINTS A MAITRISER** |
| **Aire géographique** | Producteurs de lait | → **PM1 : Localisation des exploitations dans l'aire (PPC)** |
| | Fabricants fermiers, laitiers et artisans | → **PM2 : Localisation des ateliers fromagers dans l'aire (PPC)** |
| **Production du lait** | Producteurs de lait | → **PM3 : Composition du troupeau (proportion minimale d'animaux de race normande dans le troupeau des producteurs de lait) (PPC)** |
| | | → **PM4 : Surface minimale de prairie pâturable par vache en lactation (PPC)**<br>→ **PM5 : Accessibilité des prairies pâturables aux VEL (PPC)**<br>→ **PM6 : Surface maximale en maïs ensilage par rapport au nombre de vaches laitières du troupeau (PPC)** |
| | | → **PM7 : Durée minimale de pâturage des vaches laitières (PPC)**<br>→ PM8 : Qualité des pâtures |
| | | → PM9 : Part de l'herbe pâturée dans la ration de base pendant la période de pâturage |
| | | → PM10 : Nature des fourrages |
| | | → PM11 : Pourcentage d'herbe et de maïs conservés contenant moins de 50 % de MS dans la ration journalière (exprimée en MS) |
| | | → PM12 : Épandage et période de latence |
| | | → PM13 : Provenance des fourrages des vaches laitières |
| | | → PM14 : Absence d'aliments et de cultures génétiquement modifiés |
| | | → PM15 : Quantité d'aliments complémentaires |
| | | → PM16 : Nature des aliments concentrés |
| | | → PM17 : Temps de stockage du lait avant collecte |

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

↓

| Fabrication du Neufchâtel | | |
|---|---|---|
| **ETAPE** | **OPERATEUR** | **POINTS A MAITRISER** |
| **Achat du lait** | Fabricants laitiers et artisans | → PM18 : Origine du lait |
| **Traitement du lait** | Fabricants fermiers<br>Fabricants laitiers et artisans | → PM19 : Délais de mise en œuvre du lait |
| | Fabricants laitiers et artisans | → PM20 : Pasteurisation ou thermisation |
| | Fabricants fermiers | → PM21 : En fabrication fermière : Mise en œuvre du lait à l'état cru |
| | | → PM22: Maturation du lait avant emprésurage autorisée |
| **Traitement du lait** | Fabricants fermiers<br>Fabricants laitiers et artisans | → PM23 : Interdiction de standardisation en matière protéique et d'homogénéisation |
| **Traitement du lait** | | → PM24 : Absence de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation |
| | | → PM25 : Liste des ingrédients (auxiliaires, additifs) autorisés |
| **Emprésurage** | | → PM26 : Température d'emprésurage |
| | | → PM27 : Dose et nature de présure |
| **Coagulation** | | → **PM28 : Durée de coagulation (PPC)** |
| | | → **PM29 : pH après coagulation (PPC)** |
| **Évacuation du sérum** | | → **PM30 : Mode d'évacuation du sérum (PPC)** |
| **Égouttage** | | → **PM31 : Égouttage en 2 temps (PPC)** |
| | Fabricants fermiers | → PM32 : Durée de l'égouttage et du pressage |
| **Malaxage** | Fabricants fermiers<br>Fabricants laitiers et artisans | → PM33 : Réalisation du malaxage |
| **Moulage** | | → PM34 : Formes de moules |
| **Salage** | | → PM35 : Salage au sel sec |
| **Ensemencement** | | → PM36 : Ensemencement en Penicillium candidum |
| **Ressuyage** | | → PM37 : Température de ressuyage |
| | | → PM38 : Période et durée de ressuyage |
| **Report de pâte** | | → PM39 : Délais de report de pâte |
| **Achat de pâte (sauf fermiers)** | | → PM40 : Délais de mise en œuvre |

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

| | | |
|---|---|---|
| **Conservation de la pâte** | | → PM41.1 : Température maximale de conservation de la pâte de report |
| **Conservation du report de caillé, de la pâte et des fromages** | | → PM41.2 : Température minimale de conservation du report de caillé, de la pâte et des fromages |
| **Affinage** | Fabricants fermiers<br>Fabricants laitiers et artisans | → PM42 : Hygrométrie d'affinage |
| | | → PM43 : Température d'affinage |
| | | → **PM44 : Durée d'affinage (PPC)** |
| | | → PM45 : Atmosphère de conservation des fromages frais et des fromages en cours d'affinage |
| **Etiquetage** | | → PM46 : Mentions obligatoires sur l'étiquetage |
| **Gestion des réclamations** | | → PM53 : Gestion des réclamations clients/consommateurs |
| **Traçabilité** | | → PM54 : Traçabilité des laits et des fromages, approvisionnement auprès d'opérateurs habilités de la filière |

↓

| **Contrôle produit** | | |
|---|---|---|
| **ETAPE** | **OPERATEUR** | **POINTS A MAITRISER** |
| **Examens organoleptiques** | | → **PM47 : Appartenance organoleptique à la famille des Neufchâtel (PPC)** |
| **Examens analytiques** | | → **PM48 : Masse (PPC)** |
| | | → **PM49 : Taux de matière grasse minimum (PPC)** |
| | | → **PM50 : Matière sèche minimale (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 du fromage Neufchâtel A.O.C. » en vue de son **admission ;**
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du "Neufchâtel" :
- 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'évaluation** de l'Organisme de Défense et de Gestion, en vue de son admission, a pour but de vérifier sa capacité à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Un **contrat de certification** est signé 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 du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit, 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* » (dont notamment les missions relatives à l'ODG conformément à la Directive de l'INAO INAO-DIR-CAC-01). 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 « Neufchâtel» 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'O.D.G. aux opérateurs concernés dans le mois à compter de leur réception pour demande de compléments.
    - L'O.D.G. contrôle également la conformité des éléments fournis par rapport au cahier des charges. Si l'O.D.G. 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'O.D.G. à CERTIPAQ atteste de la vérification documentaire des déclarations d'identification par l'O.D.G.
Lors de renvoi de déclaration d'identification incomplète ou non–conforme par rapport au cahier des charges de l'O.D.G. à l'opérateur, l'O.D.G. 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'O.D.G., il en informe l'O.D.G. par écrit, sachant que ses chances d'habilitation sont quasi nulles.**
L'O.D.G. 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.

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

## 2.3 – Habilitation des opérateurs

✓ **L'habilitation de chaque opérateur** est effectuée par CERTIPAQ selon la procédure PR 05 traitant notamment de 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 « Neufchâtel », 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'O.D.G.
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.

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 producteurs, ateliers de transformation et/ou d'affinage (transformateurs laitiers ou fermiers) sont menés à l'aide d'un support d'audit spécifique au produit « Neufchâtel » 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 générales 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 traitant notamment de l'évaluation de l'ODG et de 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 de l'opérateur a pour conséquence son inscription sur la liste des opérateurs habilités. Cette liste est tenue à jour par CERTIPAQ.

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.

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 aux procédures en vigueur de CERTIPAQ.

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

***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 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.*

Après la phase 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 pour les opérateurs et l'évaluation en suivi de l'ODG.

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

# 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 mettre à disposition des 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 « Neufchâtel » 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 « Neufchâtel » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine. Les opérateurs conservent les documents d'enregistrements au moins jusqu'au contrôle suivant.

### 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. L'ODG peut sous-traiter le contrôle interne à un organisme tiers.

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

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Neufchâtel » 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 « Neufchâtel »,
  - 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.
- Mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et information de l'OC de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.
- Suivi de son engagement général d'ODG 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 doivent prendre en compte la réalisation des autocontrôles.
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 maîtriser chez les opérateurs concernés. Ils sont pris en compte par l'Organisme Certificateur comme défini au point suivant afin d'éviter les redondances de contrôle qui ne permettraient pas d'obtenir la pression globale de contrôle (pour le calcul de la pression globale de contrôle, les opérateurs contrôlés par le contrôle externe sont différents des opérateurs contrôlés par le contrôle interne).

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

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

Pour se 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)<br><br>Formé et mandaté par l'ODG | - Production agricole,<br>- Fonctionnement des équipements agricoles,<br>- Filière laitière.<br>- Conditions de production de l'Appellation d'Origine « Neufchâtel » |
| Transformateurs fermiers, laitiers, ou artisans | Audit | Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent (par exemple, BAC PRO + expérience professionnelle)<br><br>Formé et mandaté par l'ODG | - Production agricole,<br>- Fonctionnement des équipements agricoles,<br>- Filière laitière.<br>- Conditions de production de l'Appellation d'Origine « Neufchâtel » |

Ces contrôles internes doivent par ailleurs être réalisés par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé.

Dans ce cadre, l'ODG tient à jour et à disposition de l'Organisme Certificateur le champ de compétence détaillé de chaque contrôleur interne intervenant pour son compte.

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 la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par CERTIPAQ selon sa procédure en vigueur.

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

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 audits sont menés par conduite d'entretien, étude documentaire et visite sur site. L'auditeur vérifie systématiquement au cours de l'audit, que les actions correctives proposées suite aux éventuels manquements relevés lors de l'audit 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 maîtriser, 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 maîtriser dans le cadre des visites de chaque opérateur.

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

## 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.

| | | Contrôle interne | | Contrôle externe | | Fréquence globale de contrôle |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Structures / fonctions contrôlées** | **Type de contrôle** | **Fréquence minimum** | **Resp.** | **Fréquence minimum** | **Responsable** | |
| **O.D.G.** | Audit | / | / | **1 audit / an** et accompagnement de la personne lors des contrôles produits : 1 supervision/an | Auditeur externe | **1 audit / an** et accompagnement de la personne lors des contrôles produits : 1 supervision /an |
| **Production du lait** | Contrôle sur site | / | / | 1 contrôle sur site de **25%** des producteurs de lait par an. | Contrôleur externe | 1 contrôle sur site de **25%** des producteurs de lait par an. |
| **Fabrication** | Audit sur site | 1 contrôle sur site* de 100% des transformateurs fermiers, laitiers, ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produits consécutifs | ODG | 1 contrôle sur site de **25%** des transformateurs fermiers par an. | Auditeur externe | 1 contrôle sur site de **25%** des transformateurs fermiers par an. |
| | Audit sur site | | ODG | 1 contrôle sur site de **50%** des transformateurs laitiers ou artisans par an | Auditeur externe | 1 contrôle sur site de **50%** des transformateurs laitiers ou artisans par an |
| **Contrôle produit** | Examens analytiques | 3 examens analytiques / an / opérateur** | ODG | 1 examen analytique / an / opérateurs** | CERTIPAQ | 4 examens analytiques / an / opérateurs** |
| | Examens organoleptiques | 3 examens organoleptiques / an / opérateur** | ODG | 1 examen organoleptique / an / opérateur** | Contrôleur externe | 4 examens organoleptiques / an / opérateur** |

* Contrôle interne réalisé sur site de l'opérateur dans les deux mois qui suivent le 2ème constat de manquement (après 2 contrôles produits consécutifs).
** Tout type d'opérateur est prélevé (fermiers, artisans et laitiers). Chez les producteurs qui fabriquent selon plusieurs méthodes, il est prélevé un échantillon par type de fabrication (par exemple cru et pasteurisé) dans la mesure où il y a eu fabrication dans l'intervalle de prélèvement requis.

Pour les catégories d'opérateurs qui ne sont pas soumises à une exigence d'un contrôle annuel par opérateur (que ce contrôle soit réalisé par l'ODG ou par l'OC), une partie des contrôles doit être ciblée sur la base des critères suivants :

- risques identifiés chez les opérateurs,
- résultats obtenus lors des précédents contrôles,
- fiabilité que l'OC peut accorder aux autocontrôles réalisés par l'opérateur,
- toute information donnant à penser qu'un manquement aurait été commis.

L'ensemble des points à contrôler est vérifié à chaque fois.

Les fréquences de contrôle sont définies ainsi pour la première campagne de contrôle. Une analyse qualitative et quantitative de la mise en œuvre de la certification sera réalisée à l'issue des contrôles de cette compagne. Au vu des résultats de cette analyse, le Comité de Certification pourra décider de faire évoluer ou non ces fréquences de contrôle sous réserve de l'approbation de ces modifications du plan de contrôle par les services de l'INAO.

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 5 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

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**
**« Neufchâtel » 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 | **Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI), Contrôle externe (CE)** | Fréquence minimum | Responsables | Méthode | Document de référence/ *Documents preuves* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM6** | | | | | | | |

**PM = Point à Maîtriser**

**Points à maîtriser 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

## 3.3.1 –LOCALISATION DES EXPLOITATIONS ET DES ATELIERS FROMAGERS

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM1** | **Localisation des exploitations dans l'aire (PPC)** | **Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »** | AC | / | / | / | / | Déclaration d'identification<br><br>Données PAC (ou des documents présentant la localisation de la SFP) de la localisation de la SFP dans l'aire géographique de l'AO |
| | | | CI | Vérification 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.<br><br>Vérification documentaire à partir des données P.A.C. (ou des documents présentant la localisation de la S.F.P.) de la localisation de la S.F.P. dans l'aire géographique de l'A.O. | 100% des déclarations d'identification | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification 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.*** | ***100% des déclarations d'identification*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire à partir des données P.A.C. (ou des documents présentant la localisation de la S.F.P.) de la localisation de la S.F.P. dans l'aire géographique de l'A.O.***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle de la situation géographique du site de collecte à l'adresse indiquée lors des visites sur site.*** | ***Lors des audits de surveillances des vérifications de ces points pourront faire l'objet d'un rapport en cas de non-conformité relevée*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮<br>Et/ou<br>Visuel 👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM2** | **Localisation des ateliers fromagers dans l'aire (PPC)** | **Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »** | AC | / | / | / | / | Déclaration d'identification |
| | | | CI | Vérification 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.<br><br>Vérification visuelle de la situation géographique de l'atelier à l'adresse indiquée | 100% des déclarations d'identification | ODG | Documentaire<br>📖<br>Visuel<br>👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification 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.***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle de la situation géographique de l'atelier à l'adresse indiquée*** | ***100% des déclarations d'identification***<br><br>***Lors des audits de surveillances des vérifications de ces points pourront faire l'objet d'un rapport en cas de non-conformité relevée*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>📖<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁 | |

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

## *3.3.2* –PRODUCTION DU LAIT

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM3** | **Composition du troupeau (proportion minimale d'animaux de race normande dans le troupeau des producteurs de lait) (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Race »** | AC | Conservation de tout document permettant de justifier la composition du troupeau | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Inventaire annuel du troupeau<br><br>Et/ou B.D.N.I.<br><br>Et/ou Passeports bovins |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la conformité du pourcentage d'animaux de race normande dans le troupeau des producteurs de lait***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle sur site de la composition du troupeau*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮<br>Et/ou<br>Visuel 👁 | |
| **PM4** | **Surface minimale de prairie pâturable par rapport au nombre de vaches en lactation (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Conduite du troupeau »** | AC | Enregistrement des effectifs de V.E.L. dans le troupeau (Inventaire annuel du troupeau)<br><br>Enregistrement des S° en herbe pâturable et vues aériennes (Données P.A.C.) | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Inventaire annuel du troupeau<br><br>Données P.A.C. Ou document avec les S° en herbe, vues aériennes |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la conformité de la S° en herbe pâturable (prairies permanentes et temporaires) / le nombre V.E.L. de l'exploitation***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle sur site des traces de pâturage effectif*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮<br>Et/ou<br>Visuel 👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM5** | **Accessibilité aux surfaces pâturables (prairies permanentes et temporaires) des vaches en lactation (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Conduite du troupeau »** | AC | Conservation de tout document indiquant les surfaces en herbe | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Inventaire annuel du troupeau Données P.A.C. Ou document avec les S° en herbe, vues aériennes |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de l'accessibilité des S° en herbe pâturable : si la vérification documentaire révèle une distance supérieure à 1.5km entre l'entrée de l'herbage et la salle de traite alors vérification visuelle de l'effectivité du pâturage***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle (si période de pâturage)*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮<br>Et/ou<br>Visuel 👁 | |
| **PM6** | **Surface maximale en maïs ensilage par rapport au nombre de vaches laitières du troupeau (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Conduite du troupeau »** | AC | Enregistrement des effectifs de V.L. dans le troupeau (Inventaire annuel du troupeau)<br><br>Enregistrement des S° en maïs (Données P.A.C.)<br><br>Enregistrement des rations dans les plans d'alimentation de tous les consommateurs de S.F.P. | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Inventaire annuel du troupeau<br><br>Données P.A.C. ou document avec les S° de maïs ensilage<br><br>Plans d'alimentation de tous les animaux consommateurs de S.F.P. de l'exploitation |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la conformité de la S° de maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des V.L. sur le nombre de V.L. Estimation de la part des S° destinées aux autres consommateurs de S.F.P.*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM7** | **Durée minimale de pâturage des vaches laitières (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Conduite du troupeau »** | AC | Enregistrement des entrées/sorties de pâturage | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Enregistrement des dates d'entrée(s) / sortie(s) de pâturage du troupeau |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire du respect de la durée minimale de pâturage***<br><br>***Vérification visuelle de la présence ou de l'absence des animaux au pâturage lors de la visite sur site (selon les enregistrements)*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮<br>Visuel 👁 | |
| PM8 | Qualité des pâtures | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Conduite du troupeau » | AC | / | / | / | / | / |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification visuelle de l'aptitude des pâtures à nourrir les V.E.L.*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Visuel 👁 | |
| PM9 | Part de l'herbe pâturée dans la ration de base pendant la période de pâturage | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Conduite du troupeau » | AC | Enregistrement de la ration de base des vaches laitières pendant la période de pâturage | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Plan d'alimentation des V.L. (Composition de la ration de base des vaches laitières pendant la période de pâturage) |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire du respect de la représentation du pâturage dans la ration de base exprimée en M.S. pendant le pâturage*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM10 | Nature des fourrages | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Alimentation » | AC | Enregistrement de la ration de base du troupeau | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Plan d'alimentation des V.L. (Composition de la ration de base du troupeau) |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire via la comparaison entre les aliments composant la ration de base et la liste positive du cahier des charges***<br><br>***Et /ou vérification visuelle*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮<br>Et/ou<br>Visuel 👁 | |
| PM11 | Pourcentage d'herbe et de maïs conservés contenant moins de 50 % de matière sèche dans le poids de la ration journalière exprimé en matière sèche. | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Alimentation » | AC | Enregistrement de la ration de base des vaches laitières | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Plan d'alimentation des V.L. (Composition de la ration de base du troupeau) |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la proportion d'aliments conservés par voie humide dans la ration de base des vaches laitières*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮 | |
| PM12 | Épandage et période de latence | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Conduite de prairie » | AC | Enregistrements des épandages sur le cahier d'épandages<br><br>Enregistrement des dates de pâturage et de fauche<br><br>Conservation des résultats d'analyses du suivi analytique des boues | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Tout document d'enregistrement des dates de pâturage et de fauche<br>Cahier d'épandage<br>Résultats des analyses du suivi des boues |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire des conditions d'épandage des fumures organiques d'origine non agricoles et du respect du délai entre l'épandage et l'utilisation de la parcelle*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM13 | Provenance des fourrages des vaches laitières | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Alimentation » | AC | Enregistrement des rations de base du troupeau par atelier (nature et quantités des composants des rations par saison)<br><br>Enregistrement des quantités produites sur l'exploitation | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Effectif du troupeau par atelier<br><br>Composition de la ration de base du troupeau par atelier (nature et quantités des composants des rations par saison)<br><br>Données P.A.C. (ou tout autre document mentionnant les quantités produites sur l'exploitation) |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la conformité du pourcentage de matière sèche de la ration de base des vaches laitières originaire de l'exploitation, des rations de base de chaque atelier du troupeau par saison (nature et quantités) via les calculs :***<br><br>***(Quantités annuelles en M.S des fourrages récoltées/consommées par les vaches laitières)***<br>***≥ (Pourcentage minimum de M.S. qui doit provenir de l'exploitation) * (Quantités annuelles en M.S. des fourrages consommés par les vaches laitières)***<br><br>***Les quantités récoltées seront estimées à partir des rendements moyens régionaux.*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮 | |
| PM14 | Absence d'aliments et de cultures génétiquement modifiés | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Alimentation » | AC | Conservation des factures d'achat et étiquettes des aliments et semences | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Factures d'achat et étiquettes des aliments et semences |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de l'absence de semences ou d'aliments génétiquement modifiés*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM15 | Quantité d'aliments complémentaires | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Alimentation » | AC | Enregistrement des apports en aliments concentrés dans les plans d'alimentation<br><br>Conservation des factures ou des bons de livraison ou tout document comptable | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Inventaire annuel du troupeau<br><br>Plans d'alimentation<br><br>Factures<br><br>Bons de livraison<br><br>Tout document comptable |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la conformité de la consommation annuelle en aliments complémentaires à partir de l'estimation des consommations annuelles établies à partir des plans d'alimentation par vache laitière du troupeau*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮 | |
| PM16 | Nature des aliments concentrés | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Alimentation » | AC | Enregistrement des apports en aliments concentrés dans les plans d'alimentation | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Plans d'alimentation<br><br>Factures d'achat et étiquettes des aliments |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la conformité par rapport à la liste positive de la composition des aliments complémentaires distribués enregistrée dans les plans d'alimentation*** | ***25% des producteurs de lait / an*** | ***Contrôleur externe*** | Documentaire 🕮 | |
| PM17 | Temps de stockage du lait avant collecte | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des dates de collecte | Systématique | Producteur de lait | Documentaire 🕮 | Tout document d'enregistrement des dates de collecte<br><br>Feuilles de tournées |
| | | | AC | Conservation des feuilles de tournées | Systématique | Transformateurs laitiers et artisans | | |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire des rythmes de collecte afin de vérifier la conformité des temps de stockage avant collecte*** | ***25% des producteurs de lait / an***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Contrôleur externe***<br><br>***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |

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

## *3.3.3* – TRANSFORMATION

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM54 | Traçabilité des laits à la collecte | Connaissance de la composition de chaque tournée<br><br>Mise en fabrication de lait provenant d'opérateurs habilité | AC | Identification des producteurs et des tournées de ramassage<br>Suivi des laits collectés<br>Suivi des flux de lait | Chaque collecte | Transformateur laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Liste des producteurs collectés<br><br>Liste des tournées de ramassage (avec litrages journaliers par producteur) |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Contrôle de traçabilité par collecte sur 1 lot minimum***<br>***Comptabilité matière sur 1 lot minimum*** | ***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |
| PM18 | Achat du lait<br><br>Origine du lait | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Conservation des feuilles de tournées et des feuilles de réception/dépotage de lait | Systématique | Transformateur laitiers et artisans | Documentaire 🕮 | Feuilles de tournées<br><br>Feuille de réception/dépotage de lait<br><br>Liste des producteurs de lait habilités |
| | | | CI | Vérification documentaire que tous les laits introduits dans les locaux de fabrication, de la réception du lait à l'affinage des fromages, sont issus de troupeaux de producteurs habilités | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire que tous les laits introduits dans les locaux de fabrication, de la réception du lait à l'affinage des fromages, sont issus de troupeaux de producteurs habilités*** | ***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |
| PM54 | Traçabilité des laits à la réception, au stockage et en transformation | Connaissance des origines des laits par tank de stockage et par cuve de fabrication<br><br>Mise en fabrication de lait provenant d'opérateurs habilité | AC | Enregistrement des réceptions de collecte (quantités collectées et provenance)<br>Enregistrement des affectations des laits dans les tanks de stockage et les cuves de fabrication | Chaque tournée<br>Chaque tank de stockage<br>Chaque cuve de fabrication | Transformateur laitier et artisan | Documentaire 🕮<br>Visuel 👁 | Bon de livraison ou Feuille de dépotage ou de réception<br><br>Fiche d'affectation des laits / de mise en fabrication (tank de stockage, cuve de fabrication) |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Contrôle de traçabilité au stockage sur 1 lot minimum : connaissance de l'origine des laits constituant un tank de stockage***<br>***Contrôle de traçabilité en fabrication sur 1 lot minimum : connaissance de l'origine des laits***<br>***Comptabilité matière sur 1 lot minimum*** | ***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮<br>Visuel 👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM54 | Traçabilité des fromages en fabrication | Traçabilité assurée<br><br>Suivi des fromages par lot de fabrication | AC | Enregistrement des fabrications et identification des lots de fromages | Chaque lot de fabrication | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮<br>Visuel 👁 | Fiches et diagrammes de fabrication et /ou fiche recette<br><br>Enregistrement des lots à l'expédition |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Contrôle de traçabilité en fabrication et à l'expédition sur 1 lot minimum***<br>***Comptabilité matière sur 1 lot minimum*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮<br>Visuel 👁 | |
| PM19 | Délais de mise en œuvre du lait | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des dates et heures de dépotage et d'ensemencement | Systématique | Transformateur laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Document avec les dates et heures de dépotage<br><br>Bon de livraison ou Feuille de dépotage ou de réception)<br><br>Document avec les heures de traite et d'ensemencement (diagramme de fabrication)<br><br>Fiches et diagrammes de fabrication et /ou fiche recette (date et heure d'addition des levains) |
| | | | AC | Enregistrement des heures de traite et de mise en mise en œuvre (ensemencement) | Systématique | Transformateur fermier | | |
| | | | CI | Vérification documentaire de la conformité du délai de mise en œuvre du lait entre le dépotage et l'ensemencement via le calcul du délai entre:<br>- le dépotage (date et heure de dépotage) ou de la dernière traite pour les fermiers<br>- et la mise en œuvre (date et heure d'addition des levains)<br>Rapprochement avec le délai maximum autorisé | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la conformité du délai de mise en œuvre du lait entre le dépotage et l'ensemencement via le calcul du délai entre:***<br>***- le dépotage (date et heure de dépotage) ou de la dernière traite pour les fermiers***<br>***- et la mise en œuvre (date et heure d'addition des levains)***<br>***Rapprochement avec le délai maximum autorisé*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM20 | Pasteurisation ou thermisation | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des températures et temps technologiques sur la fiche de fabrication ou le diagramme de fabrication<br><br>Déclaration des matériels de traitement du lait sur la déclaration d'identification | Systématique | Transformateur laitiers et artisans | Documentaire<br>🕮 | Fiches et diagrammes de fabrication et /ou fiche recette<br><br>Déclaration d'identification |
| | | | CI | Vérification visuelle de l'adéquation entre les matériels déclarés dans la déclaration de matériels de la déclaration d'identification et ceux présents<br><br>Vérification documentaire de la conformité des temps et températures technologiques | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>🕮<br>Visuel<br>👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification visuelle de l'adéquation entre les matériels déclarés dans la déclaration de matériels de la déclaration d'identification et ceux présents***<br><br>***Vérification documentaire de la conformité des temps et températures technologiques*** | ***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>🕮<br>Visuel<br>👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM21 | En fabrication fermière :<br>Mise en œuvre du lait à l'état cru, sans avoir été réchauffé | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement du process de fabrication<br><br>Déclaration des matériels de traitement du lait sur la déclaration d'identification | Systématique | Transformateur fermier | Documentaire<br>📖 | Fiches et diagrammes de fabrication et /ou fiche recette<br><br>Déclaration d'identification |
| | | | CI | Vérification documentaire à partir de l'enregistrement des températures et temps technologiques du respect du caractère cru du lait pour la fabrication du Neufchâtel<br><br>Vérification visuelle de l'adéquation entre les matériels déclarés dans la déclaration de matériels de la déclaration d'identification et ceux présents, demande de justifications que les matériels de traitement du lait présents n'ont pas été utilisés dans la fabrication du neufchâtel | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>📖<br>Visuel<br>👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire à partir de l'enregistrement des températures et temps technologiques du respect de la mise en œuvre d'un lait à l'état cru et non réchauffé.***<br><br>***Vérification visuelle de l'adéquation entre les matériels déclarés dans la déclaration de matériels de la déclaration d'identification et ceux présents, demande de justifications que les matériels de traitement du lait présents n'ont pas été utilisés dans la fabrication du Neufchâtel*** | ***25% des transformateurs fermiers*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>📖<br>Visuel<br>👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM22 | Maturation du lait (facultatif) | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement du process sur les fiches et diagrammes de fabrication et /ou fiche recette | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Fiches et diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification documentaire de la de la maturation du lait avant emprésurage | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la de la maturation du lait avant emprésurage*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |
| PM23 | Interdiction de standardisation en matière protéique et d'homogénéisation | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Déclaration des matériels sur la déclaration d'identification<br>Enregistrement du process sur les fiches et diagrammes de fabrication et /ou fiche recette | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Déclaration d'identification<br><br>Fiches et diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification visuelle de l'adéquation entre les matériels déclarés dans la déclaration de matériels de la déclaration d'identification et ceux présents<br>Vérification documentaire de la traçabilité de l'utilisation des matériels permettant une standardisation en matière protéique et une homogénéisation (si présents) | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮<br>Visuel 👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification visuelle de l'adéquation entre les matériels déclarés dans la déclaration de matériels de la déclaration d'identification et ceux présents***<br>***Vérification documentaire de la traçabilité de l'utilisation des matériels permettant une standardisation en matière protéique et une homogénéisation (si présents)*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮<br>Visuel 👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM24 | Absence de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation. | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement du process suivi sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Déclaration sur la déclaration d'identification, des matériels permettant une concentration du lait avant coagulation | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire<br>🕮 | D.I.<br><br>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette |
| | | | CI | Vérification documentaire de l'absence de concentration du lait avant coagulation<br><br>Et/ou Vérification visuelle de l'absence de concentration du lait lors d'une fabrication<br><br>Vérification visuelle de l'adéquation entre les matériels présents sur site et ceux déclarés sur la déclaration d'identification<br><br>Vérification documentaire de la traçabilité des matériels permettant une concentration du lait avant coagulation, si présents | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>🕮<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de l'absence de concentration du lait avant coagulation***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle de l'absence de concentration du lait lors d'une fabrication***<br><br>***Vérification visuelle de l'adéquation entre les matériels présents sur site et ceux déclarés sur la déclaration d'identification***<br><br>***Vérification documentaire de la traçabilité des matériels permettant une concentration du lait avant coagulation, si présents*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>🕮<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM25 | Nature des ingrédients utilisés | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des ingrédients, auxiliaires ou additifs utilisés sur les fiches ou diagrammes de fabrication et ou fiches recettes | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification documentaire de la conformité des ingrédients utilisés | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la conformité des ingrédients utilisés*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM26 | Température d'emprésurage | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des températures d'emprésurage sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Présence de capteur de température | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire<br>🕮 | Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Et/ou Documents d'autocontrôle de relevés de température |
| | | | CI | Vérification documentaire de la conformité de la température d'emprésurage par sondage de relevés de température<br><br>Et/ou Vérification visuelle par relevé de l'affichage des capteurs de température sur site<br><br>Et/ou Prise de température sur site Rapprochement avec la température maximale autorisée | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>🕮<br><br>Et/ou<br>Visuel<br>👁<br><br>Et/ou<br>Mesure | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la conformité de la température d'emprésurage par sondage de relevés de température***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle par relevé de l'affichage des capteurs de température sur site***<br><br>***Et/ou Prise de température sur site Rapprochement avec la température maximale autorisée*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>🕮<br><br>Et/ou<br>Visuel<br>👁<br><br>Et/ou<br>Mesure conformément à l'IT 136 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM27 | Dose et nature de présure | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des doses et nature de présure incorporées sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Et/ou Documents d'autocontrôle avec les doses et nature de présure incorporées |
| | | | CI | Vérification documentaire du respect de la dose maximale de présure à partir des quantités de présure enregistrées et de la nature de la présure | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire du respect de la dose maximale de présure à partir des quantités de présure enregistrées et de la nature de la présure*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |
| **PM28** | **Durée de coagulation (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage »** | AC | Enregistrement des temps technologiques (date et heure d'ajout des ferments et de début de décaillage) sur les fiches ou diagrammes de fabrication et ou fiches recettes | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification documentaire de la durée de coagulation via le calcul du délai entre:<br>–L'ensemencement ajout des ferments)<br>–Et le décaillage<br>Rapprochement avec les délais autorisés | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la durée de coagulation via le calcul du délai entre:<br>–L'ensemencement ajout des ferments)<br>–Et le décaillage<br>Rapprochement avec les délais autorisés*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM29** | **pH après coagulation (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage »** | AC | Possession d'outil permettant de prendre le pH<br><br>Prise du pH après coagulation<br><br>Enregistrement du pH sur fiches ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire<br>📖 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification documentaire des enregistrements des pH après coagulation<br><br>Vérification visuelle de la présence d'outil permettant la prise du pH et/ou observation de la prise de pH par l'opérateur | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>📖<br>Visuel<br>👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire des enregistrements des pH après coagulation***<br><br>***Vérification visuelle de la présence d'outil permettant la prise du pH et/ou observation de la prise de pH par l'opérateur*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>📖<br>Visuel<br>👁 | |
| **PM30** | **Mode d'évacuation du sérum : (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage »** | AC | / | / | / | / | / |
| | | | CI | Vérification visuelle de la présence de sacs d'égouttage | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Visuel<br>👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification visuelle de la présence de sacs d'égouttage*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Visuel<br>👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM31** | **Égouttage en 2 temps (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage »** | AC | Réalisation d'un égouttage en 2 temps (un égouttage sans pression, puis un léger pressage)<br><br>Enregistrement du process suivi sur les fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire<br>📖 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification documentaire de la conformité du process (égouttage en 2 temps)<br><br>et /ou Vérification visuelle du respect du process via l'observation de l'opération en cours | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>📖<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la conformité du process (égouttage en 2 temps)***<br><br>***et /ou Vérification visuelle du respect du process via l'observation de l'opération en cours*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>📖<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM32 | Durée de l'égouttage et du pressage | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des temps technologiques (date et heure de début et de fin d'égouttage) sur les fiches ou diagrammes de fabrication et ou fiches recettes | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification documentaire de la durée d'égouttage et de pressage via le calcul du délai entre:<br>-le début et la fin de l'égouttage,<br>- début et fin de pressage<br>Rapprochement avec les délais s autorisés | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de la durée d'égouttage et de pressage via le calcul du délai entre:<br>-le début et la fin de l'égouttage,<br>-début et fin de pressage<br>Rapprochement avec les délais s autorisés*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM33 | Réalisation du malaxage de la pâte obtenue par égouttage et pressage du caillé | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement de l'étape de malaxage | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification documentaire de l'étape de malaxage<br><br>Et/ou vérification visuelle si l'étape est en cours de réalisation au moment du contrôle | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮<br>Et/ou<br>Visuel 👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de l'étape de malaxage***<br><br>***Et/ou vérification visuelle si l'étape est en cours de réalisation au moment du contrôle*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮<br>Et/ou<br>Visuel 👁 | |
| PM34 | Formes de moules | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | / | / | / | / | / |
| | | | CI | Mesure des dimensions des moules ou des buses dans le cas de moulage en machine lors des visites sur site à l'aide d'un pied à coulisse | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Mesure | |
| | | | ***CE*** | ***Mesure des dimensions des moules ou des buses dans le cas de moulage en machine lors des visites sur site à l'aide d'un pied à coulisse*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Mesure conformément à l'IT 176 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM35 | Salage au sel sec | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des modalités de salage | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification visuelle de la réalisation de l'opération en cours<br>Et/ou vérification visuelle des stocks de sel<br>Et/ou vérification visuelle des matériels de salage<br>Et/ou vérification documentaire des modalités de salage | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮<br>Et/ou<br>Visuel 👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification visuelle de la réalisation de l'opération en cours***<br>***Et/ou vérification visuelle des stocks de sel***<br>***Et/ou vérification visuelle des matériels de salage***<br>***Et/ou vérification documentaire des modalités de salage*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮<br>Et/ou<br>Visuel 👁 | |
| PM36 | Ensemencement en Penicillium candidum | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | / | / | / | / | / |
| | | | CI | Vérification visuelle de la présence d'un ensemencement en Penicillium candidum et de l'usage sur les fromages | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Visuel 👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification visuelle de la présence d'un ensemencement en Penicillium candidum et de l'usage sur les fromages*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Visuel 👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM37 | Température de ressuyage (facultatif) | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement de la température de ressuyage sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Présence de capteur de température | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire<br>📖<br>Visuel<br>👁 | Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Et/ou Documents d'autocontrôle de relevés de température |
| | | | CI | Vérification documentaire par sondage de relevés de température<br><br>Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site<br><br>Et/ou Prise de température sur site Rapprochement avec la température maximale autorisée | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>📖<br><br>Et/ou<br>Visuel<br>👁<br><br>Et/ou<br>Mesure | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire par sondage de relevés de température***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site***<br><br>***Et/ou Prise de température sur site Rapprochement avec la température maximale autorisée*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>📖<br><br>Et/ou<br>Visuel<br>👁<br><br>Et/ou<br>Mesure conformément à l'IT 136 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM38 | Période et durée de ressuyage (facultatif) | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des temps technologiques sur les fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette, enregistrement des dates et heures de moulage et éventuellement des dates d'entrée en hâloir | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification documentaire du respect du délai de ressuyage via le calcul du délai entre:<br>–le moulage<br>– la date de mise en hâloir si enregistrée<br>Rapprochement avec les délais maximum autorisés<br><br>Ou Vérification visuelle du respect du délai maximum de ressuyage via le rapprochement entre les dates de moulage des fromages présents dans la salle ressuyage lors du contrôle sur site | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮<br>Ou<br>Visuel 👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire du respect du délai de ressuyage via le calcul du délai entre:***<br>***–le moulage***<br>***– et la date de mise en hâloir si enregistrée***<br>***Rapprochement avec les délais maximum autorisés***<br><br>***Ou Vérification visuelle du respect du délai maximum de ressuyage via le rapprochement entre les dates de moulage des fromages présents dans la salle ressuyage lors du contrôle sur site*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮<br>Ou<br>Visuel 👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM39 | Délais de report de pâte | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des n° de lot, date d'emprésurage et/ou de pressage<br><br>Enregistrement des dates de moulage | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette<br><br>Registre de fabrication |
| | | | CI | Vérification documentaire du respect du délai maximum de report de pâte via le calcul du délai entre:<br>–la fin du pressage et la date de moulage<br>Rapprochement avec le délai minimum imposé | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire du respect du délai maximum de report de pâte via le calcul du délai entre:***<br>***–la fin du pressage et la date de moulage***<br>***Et Rapprochement avec le délai minimum imposé*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |
| PM40 | Achat de pâte,<br><br>Délais de mise en œuvre | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement des bons de livraison et des n° de lots<br>Enregistrement de la date de pressage<br>Respect des délais maximum de mise en œuvre | Systématique | Transformateur artisan | Documentaire 🕮 | Bons de livraison et n° de lots de pâte<br><br>Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette |
| | | | CI | Vérification documentaire du respect du délai maximum de mise en œuvre via le calcul du délai entre:<br>- La réception et la mise en œuvre<br>- la fin du pressage et la mise en œuvre<br>Rapprochement avec le délai minimum imposé | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire du respect du délai maximum de mise en œuvre via le calcul du délai entre:***<br>***- La réception et la mise en œuvre***<br>***- la fin du pressage et la mise en œuvre***<br>***Rapprochement avec le délai minimum imposé*** | ***50% des transformateurs artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM41.1 | Température maximale de conservation de la pâte de report | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement de la température de conservation de la pâte sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Présence de capteur de température | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire<br>📖<br>Visuel<br>👁 | Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Et/ou Documents d'autocontrôle de relevés de température |
| | | | CI | Vérification documentaire par sondage de relevés de température<br><br>Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site<br><br>Et/ou Prise de température sur site Rapprochement avec la température maximale autorisée | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>📖<br><br>Et/ou<br>Visuel<br>👁<br><br>Et/ou<br>Mesure | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire par sondage de relevés de température***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site***<br><br>***Et/ou Prise de température sur site Rapprochement avec la température maximale autorisée*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>📖<br><br>Et/ou<br>Visuel<br>👁<br><br>Et/ou<br>Mesure conformément à l'IT 136 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM41.2 | Température minimale de conservation du report de caillé, de la pâte et des fromages | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Fabrication du fromage » | AC | Enregistrement de la température de conservation du report de caillé, de la pâte et des fromages sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Présence de capteur de température | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮<br>Visuel 👁 | Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Et/ou Documents d'autocontrôle de relevés de température |
| | | | CI | Vérification documentaire par sondage de relevés de température<br><br>Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site<br><br>Et/ou Prise de température sur site Rapprochement avec la température maximale autorisée | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮<br><br>Et/ou Visuel 👁<br><br>Et/ou Mesure | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire par sondage de relevés de température***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site***<br><br>***Et/ou Prise de température sur site Rapprochement avec la température maximale autorisée*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮<br><br>Et/ou Visuel 👁<br><br>Et/ou Mesure conformément à l'IT 136 | |

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

### *3.3.4* – AFFINAGE ET ETIQUETAGE

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM42 | Hygrométrie d'affinage | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Affinage » | AC | Mesure de l'hygrométrie pendant la période d'affinage | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan qui affine | Mesure | Tout document d'autocontrôle d'enregistrement de l'hygrométrie |
| | | | CI | Vérification documentaire de l'enregistrement de l'hygrométrie pendant la période d'affinage (si relevé réalisé par l'opérateur)<br><br>Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs d'hygrométrie sur site (si opérateur équipé de capteurs) | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>🕮<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de l'enregistrement de l'hygrométrie pendant la période d'affinage (si relevé réalisé par l'opérateur)***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs d'hygrométrie sur site (si opérateur équipé de capteurs)*** | ***25% des transformateurs fermiers qui affinent***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans qui affinent*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>🕮<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM43 | Température d'affinage | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Affinage » | AC | Enregistrement de la température d'affinage sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Présence de capteur de température | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan qui affine | Documentaire<br>📖<br>Visuel<br>👁 | Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette<br><br>Et/ou Documents d'autocontrôle de relevés de température |
| | | | CI | Vérification documentaire par sondage de relevés de température<br><br>Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site<br><br>Et/ou Prise de température sur site Rapprochement avec la fourchette de températures autorisée | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>📖<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁<br>Et/ou<br>Mesure | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire par sondage de relevés de température***<br><br>***Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site***<br><br>***Et/ou Prise de température sur site Rapprochement avec la fourchette de températures autorisée*** | ***25% des transformateurs fermiers qui affinent***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans qui affinent*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>📖<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁<br>Et/ou<br>Mesure conformément à l'IT 136 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM44** | **Durée d'affinage (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Affinage »** | AC | Enregistrement des temps technologiques sur les fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette, enregistrement des dates et heures de début et de fin d'affinage (conditionnement) | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan qui affine | Documentaire 🕮 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette<br><br>Bons d'expédition |
| | | | CI | Vérification documentaire du respect du délai d'affinage via le calcul du délai entre:<br>– le moulage et la fin d'affinage (conditionnement)<br>Rapprochement avec le délai minimum autorisé<br><br>Vérification visuelle de la présence des fromages en hâloir pendant la période d'affinage minimale | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire 🕮<br>Visuel 👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire du respect du délai d'affinage via le calcul du délai entre:***<br>***–le moulage et la fin d'affinage (conditionnement)***<br>***Rapprochement avec le délai minimum autorisé***<br><br>***Vérification visuelle de la présence des fromages en hâloir pendant la période d'affinage minimale*** | ***25% des transformateurs fermiers qui affinent***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans qui affinent*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮<br>Visuel 👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC<br>CI<br>CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM45 | Atmosphère de conservation des fromages frais et des fromages en cours d'affinage | Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », point « Affinage » | AC | Absence de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une<br><br>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 | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire<br>🕮 | Documents permettant de prouver que les fromages n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée. |
| | | | CI | Vérification documentaire de l'absence de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une.<br><br>Et/ou vérification visuelle de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une.<br><br>Si présence :<br>Vérification documentaire que les fromages frais et les fromages en cours d'affinage n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée. | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Documentaire<br>🕮<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification documentaire de l'absence de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une.***<br><br>***Et/ou vérification visuelle de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une.***<br><br>***Si présence :***<br>***Vérification documentaire que les fromages frais et les fromages en cours d'affinage n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée.*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire<br>🕮<br>Et/ou<br>Visuel<br>👁 | |

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

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM46 | Mentions obligatoires sur l'étiquetage | Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage » | AC | Utilisation d'étiquettes respectant les exigences du cahier des charges | Systématique | Transformateur fermier, laitier et artisan | Documentaire 🕮 | Etiquettes |
| | | | CI | Vérification visuelle de la conformité des étiquettes | 1 contrôle sur site de 100% des transformateurs fermiers, laitiers ou artisans qui ont fait l'objet de manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs | ODG | Visuel 👁 | |
| | | | ***CE*** | ***Vérification visuelle de la conformité des étiquettes*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Visuel 👁 | |
| PM54 | Traçabilité des fromages à l'affinage | Suivi des fromages par lot d'affinage<br><br>Approvisionnement auprès d'opérateurs habilités de la filière Neuchâtel | AC | Enregistrement et identification des lots de fromages en affinage | Chaque lot d'affinage | Transformateur fermier, laitier et artisan | Visuel 👁<br>Documentaire 🕮 | Fiches et/ou diagrammes de fabrication et /ou fiche recette<br><br>Enregistrement des lots à expédition |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Contrôle de traçabilité sur 1 lot minimum***<br>***Comptabilité matière sur 1 lot minimum*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Visuel 👁<br>Documentaire 🕮 | |
| PM54 | Traçabilité des produits commercialisés | Traçabilité des produits commercialisés<br><br>Documents présents et consultables | AC | Enregistrement des lots à l'expédition (hors ventes directes)<br>Identification du lot à la commercialisation (étiquette, bon de livraison)<br>Procédure (ou principes) de rappel des lots | Chaque lot | Transformateur fermier, laitier et artisan | Visuel 👁<br>Documentaire 🕮 | Documents de traçabilité |
| | | | CI | / | / | / | / | |
| | | | ***CE*** | ***Test de traçabilité sur 1 lot minimum***<br>***Comptabilité matière sur 1 lot minimum*** | ***25% des transformateurs fermiers***<br><br>***50% des transformateurs laitiers et artisans*** | ***Auditeur externe*** | Visuel 👁<br>Documentaire 🕮 | |

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

## *3.3.5* – GESTION DES RECLAMATIONS

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM53** | Gestion des réclamations clients/consommateurs | L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations :<br>- Enregistrement des réclamations<br>- Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur<br>- Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire<br>- Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place | AC | Gestion et enregistrement des réclamations<br>Traitement des réclamations | Chaque réclamation | Tous opérateurs* | Documentaire 🕮 | Classement/enregistrement des réclamations<br>Courrier de réponse auprès du client/consommateur<br>Enregistrement des actions correctives/correctrices |
| | | | CI | Contrôle de la gestion et des enregistrements des réclamations<br>Examen et suivi du traitement des réclamations | Lors des audits sur site | ODG | Documentaire 🕮 | |
| | | | ***CE*** | ***Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations***<br>***Examen et suivi du traitement des réclamations*** | ***Lors des audits sur site*** | ***Auditeur externe*** | Documentaire 🕮 | |

*Dans le cas des producteurs de lait, le respect de cet engagement est vérifié au niveau du groupement concerné ou maillon suivant de la chaine de certification concerné.

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

## *3.3.6* – CONTROLE PRODUIT

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PM47** | **Examen organoleptique (PPC)** | **Cf. Chapitre « Description du produit »** | AC | / | / | / | / | Fiches de dégustation |
| | | | CI | Examen organoleptique réalisé conformément à l'instruction technique | 3 examens organoleptiques / an / opérateur* | ODG | Examen organoleptique | |
| | | | ***CE*** | ***Examen organoleptique réalisé conformément à l'instruction technique ad hoc*** | ***1 examen organoleptique / an / opérateur**** | ***Certipaq*** | Examen organoleptique | |
| **PM48 à PM50** | **Examen analytique (PPC)**<br><br>**Masse par format**<br><br>**Respect du taux de matière grasse minimum**<br><br>**Respect du taux de matière sèche minimum** | **Cf. Chapitre « Description du produit »** | AC | / | / | / | / | Rapports d'analyses |
| | | | CI | Analyses réalisées par un laboratoire | 3 examens analytiques / /an / opérateurs* | ***Laboratoire externe habilité par l'INAO et/ou accrédité par le COFRAC*** | Analyses | |
| | | | ***CE*** | ***Analyses réalisées par un laboratoire accrédité par le COFRAC*** | ***1 examen analytique / an / opérateur**** | ***Laboratoire externe habilité par l'INAO et/ou accrédité par le COFRAC*** | Analyses (Méthode analytique conformément à l'IT08) | |

* Tout type d'opérateur est prélevé (fermiers, artisans et laitiers). Chez les producteurs qui fabriquent selon plusieurs méthodes, il est prélevé un échantillon par type de fabrication (par exemple cru et pasteurisé) dans la mesure où il y a eu fabrication dans l'intervalle de prélèvement requis.

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

## *3.3.7* – OBLIGATIONS DECLARATIVES

| Code | Points à maîtriser | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PM51 | Obligations déclaratives | Déclaration d'identification et ses annexes | AC | Formalisation des déclarations et transmission des déclarations dans les délais définis | Cf. 2.2 | 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 🕮 | |
| PM52 | Obligations déclaratives | **Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des quantités produites**<br><br>Avec : quantités de lait mis en œuvre<br><br>Les quantités produites<br><br>Les quantités déclassées<br><br>Les quantités commercialisées sous AOP<br><br>Les quantités en stock au 31 décembre précédant la déclaration | AC | Formalisation des déclarations et transmission des déclarations dans les délais définis | Doivent être déposées auprès de l'ODG tous les ans avant le 28 février | Opérateur | Documentaire 🕮 | Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des quantités produites (concernant l'année civile précédente) |
| | | | 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 (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

### 3.3.8 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion

| Point à maîtriser | Points à maîtriser | Méthode de contrôle externe | Fréquence minimum de contrôle externe |
|---|---|---|---|
| **Organisation générale et documentaire** | - Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes…) | - Examen et suivi :<br>. de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG<br>. du contrat de certification ODG / Organisme Certificateur<br>. des engagements individuels des opérateurs<br>. du cahier des charges et plans de contrôle relatifs à l'AOP<br>. identification auprès de l'ODG conformément à l'article D644-1 du code rural et de la pêche maritime. | Lors des audits de l'ODG:<br>1 fois / an |
| | - Documents gérés par l'ODG | - Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité, procédures intégrant les missions de l'ODG prévues par la directive INAO-DIR-CAC-01, procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire, documents CERTIPAQ<br>- Vérification de la mise à jour de la liste des opérateurs identifiés<br>- Vérification de la gestion des obligations déclaratives | |
| | - Suivi des actions correctives apportées par l'ODG | - Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent<br>- Suivi des actions correctives et de leur efficacité<br>- 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 communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités<br>- Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par l'INAO (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant :<br>. 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).<br>. si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG. | Lors des audits de l'ODG:<br>1 fois / an |
| | - Réunions techniques | - Contrôle des comptes-rendus des réunions | |

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

| Point à maîtriser | Points à maîtriser | Méthode de contrôle externe | Fréquence minimum de contrôle externe |
|---|---|---|---|
| **Suivi des opérateurs** | - Formation et qualification du personnel | - Examen :<br>. de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance<br>. de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG<br>. de la compétence des contrôleurs internes<br>.de la compétence des contrôleurs réalisant l'audit sur site d'opérateurs en vue de leur habilitation<br>.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:<br>1 fois / an |
| | - Suivi des contrôles internes | - Contrôle du respect :<br>. de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais)<br>. de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe<br>- Examen et suivi :<br>. des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement<br>. des enregistrements relatifs à la gestion des manquements<br>. du dossier d'enregistrement des mesures sanctionnant les manquements<br>- Supervision du contrôle interne (lorsque celui-ci a lieu) lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an | Lors des audits de l'ODG:<br>1 fois / an<br><br>Et Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne si réalisation d'un contrôle interne : 1 supervision par an |
| | - Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs | - Vérification :<br>. de l'enregistrement des mesures correctives<br>. du suivi des actions correctives et de leur efficacité<br>. de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur | |
| | - Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs | - Vérification de l'effectivité :<br>. de la réalisation de la mesure de l'étendue du ou des manquement(s)<br>. des mesures prises par l'ODG (proposition d'un plan d'action et mise en œuvre) le cas échéant. | |
| | - Gestion des réclamations (consommateurs, clients…) | - Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations<br>- Examen et suivi du traitement des réclamations<br>- 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

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs. Cet autocontrôle est réalisé conformément à leurs procédures internes.

## 4.2 – Contrôles internes

Les modalités d'organisation des examens organoleptiques sont les mêmes que celles du contrôle externe (§4.3), mais les échantillons pourront être prélevés par un agent de l'ODG. L'anonymat des échantillons et la réalisation de la commission sont placés sous la responsabilité de l'ODG.

## 4.3 – Contrôles externes

### 4.3.1 – Examens analytiques

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.4 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 153 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du fromage « Neufchâtel » » (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 153, 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 constatés lors des contrôles sont traités conformément à la Directive INAO-DIR-CAC-01.

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.

Ils peuvent également entraîner, de la part de la Direction ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **mesures sanctionnant les manquements** 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 non-conformités et décisions de certification ».

## 5.2 - Evaluation et suivi des manquements externes

Les manquements constatés lors des contrôles de site ou d'analyses du produit sont évalués conformément à la procédure du CERTIPAQ relative au type de manquements et à la grille de cotation particulière appliquée aux opérateurs et à l'Organisme de Défense et de Gestion participant à la démarche Appellation d'Origine.

Cette grille est présentée au chapitre 5.4 du présent dossier : "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements 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,
- 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.

Les manquements 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 15 jours calendaires à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives.

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

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements relatives aux manquements graves et/ou aux manquements présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production,** et/ou susceptibles d'entraîner un problème relatif à **l'hygiène,** à **la sécurité sanitaire** du produit, 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.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTIPAQ, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à CERTIPAQ et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus ci-dessus.
Si après analyse de l'étendue du manquement, CERTIPAQ constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, CERTIPAQ décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension du certificat.

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

✓ **Mesures sanctionnant les manquements**

Les mesures sanctionnant les manquements 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 5.4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur ».

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

Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par la Direction ou le Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la mesure sanctionnant les manquements encourue parmi les mesures 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, de la Direction ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place. Une copie du courrier est adressée à l'ODG.

Toute mesure sanctionnant les manquements peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 « Gestion des appels et réclamations/plaintes ».

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 « Neufchâtel» 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.

## 5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre
**RA** : Renforcement des audits à la charge de l'opérateur
**RE** : Renforcement des essais à la charge de l'opérateur
**DL** : Déclassement de lot
**SH** : Suspension de l'habilitation de l'opérateur (en l'absence de retour à la conformité dans le délai imposé, cet état de suspension peut évoluer vers un retrait d'habilitation)
**RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine)
**SC** : Suspension du certificat de l'ODG
**RC** : Retrait du certificat de l'ODG (exclusion)

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

## 5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 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 : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | X | | X | | X | X |
| | *récurrent* | | | 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 |
| ***PRODUCTION DU LAIT*** | | | | | | | | | | |
| **PM1** | Production hors zone | | | X | | | | | | X |
| | 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 |
| | Proportion de vaches de race normande insuffisante dans le troupeau < 90% du minimum : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | | X | | | | | X | |
| | *récurrent* | | | X | | | | | | X |
| | *systématique* | | | X | | | | | | X |
| | Non respect du nombre d'animaux de race normande au-delà du 01/06/2020 en cas de normandisation par absorption (animaux croisés mais pas encore considérés comme normands) *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | | | | X | X |
| | Non respect du nombre d'animaux de race normande avant le 01/06/2020 en cas de normandisation par absorption (animaux croisés mais pas encore considérés comme normand) | X | | | X | | X | | | |
| **PM4** | Surface insuffisante en herbe par V.E.L. ≥90% du minimum : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| **PM4** | Surface insuffisante en herbe par V.E.L. < 90% du minimum : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | | X | | X | X |
| | *systématique* | | | X | | | | | | X |

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 | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH |
| **PM5** | Surface pâturable accessible aux V.E.L. insuffisante (≥90% du minimum) : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| **PM5** | Surface pâturable accessible aux V.E.L. insuffisante (< 90% du minimum) : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | | X | | X | X |
| | *systématique* | | | X | | | | | | X |
| **PM6** | Emblavement significatif d'un usage excessif d'ensilage de maïs ≥ 90% du minimum : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| **PM6** | Emblavement significatif d'un usage excessif d'ensilage de maïs < 90% du minimum : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | | X | | X | X |
| | *systématique* | | | X | | | | | | X |
| **PM7** | Pâturage non respecté (absence de pâturage lors du contrôle) : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | | X | | X | X |
| | *systématique* | | | X | | | | | | X |
| **PM7** | 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 |
| **PM7** | Non respect de la durée minimale de pâturage < 90% de la durée minimale : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | | X | | X | X |
| | *systématique* | | | X | | | | | | X |
| PM8 | Pâture ne permettant pas l'alimentation des VEL : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM9 | La part de l'herbe dans la ration est insuffisante ≥ 90% du minimum requis : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM9 | La part de l'herbe dans la ration est insuffisante < 90% du minimum requis : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | | | X | X |
| PM10 | Fourrages distribués non autorisés : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | | | X | X |

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 | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH |
| PM11 | Recours excessif à l'herbe et au maïs conservés par voie humide ≤ 110% du maximum requis : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM11 | Recours excessif à l'herbe et au maïs conservés par voie humide > 110% du maximum requis : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | | | X | X |
| PM12 | Non respect des modalités d'épandage et du temps de latence entre épandage et pâturage ou non enfouissement des boues : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM13 | Production de la ration de base sur l'exploitation inférieure au minimum retenu ≥90% du minimum : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM13 | Production de la ration de base sur l'exploitation inférieure au minimum retenu <90% du minimum : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | | X | | X | X |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM14 | Présence de culture OGM ou d'OGM dans l'alimentation : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM15 | Usage excessif d'aliments complémentaires ≤ 110% du maximum : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM15 | Usage excessif d'aliments complémentaires > 110% du maximum : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | X | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | | X | | X | X |
| | *systématique* | | | X | | | | | X | X |
| PM16 | Usage d'aliment concentré non autorisé : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM17 | Dépassement de la limite de conservation du lait à la ferme avant collecte : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | X | X | | X | X |
| | *systématique* | | | X | | X | X | | X | X |
| ***ELABORATION DES FROMAGES*** | | | | | | | | | | |
| **PM2** | Production hors zone | | | X | | | | | | X |
| **PM18** | Lait issu de troupeau de producteurs non-habilités | | | X | | | | | | X |
| PM19 | Délai de mise en œuvre du lait supérieur au temps maximum requis : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | | | X | X |

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 | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH |
| PM20 | Traitement non autorisé du lait | | | X | | | | | | X |
| PM21 | Le lait a été réchauffé | | | X | | | | | | X |
| PM23 | Standardisation du lait en matière protéique et homogénéisation | | | X | | | | | | X |
| PM22 | En cas de maturation du lait, non respect de la période de maturation : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | X | | | X | X | | X | X |
| PM24 | Concentration du lait | | | X | | | | | | X |
| PM25 | Ajout d'ingrédients (auxiliaires, additifs) non autorisés : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| PM26 | Température d'emprésurage en dehors de la plage de températures retenue : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | X | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| PM27 | Usage de présure non animale, ou dose excessive : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | X | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | | X | | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| **PM28** | Temps de coagulation en dehors de la plage retenue : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | X | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| **PM29** | pH après coagulation en dehors de la plage retenue : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | X | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| **PM30** | Non utilisation de sac en toile pour l'évacuation du sérum : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | X | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| **PM31** | Non respect de la phase d'évacuation du sérum en sac (égouttage et léger pressage) : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | X | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| PM32 | Temps d'égouttage et de pressage en dehors de la plage retenue : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| PM33 | Malaxage non réalisé : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| PM34 | Utilisation de moule de dimensions non-conformes (Pour les moules mécaniques, la hauteur n'est pas observable 5% de tolérance liés à la mise en forme des fromages suite à la pression liée au moulage) : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |

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 | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH |
| PM35 | Autre forme de salage que celui retenu : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | X | X | | | | |
| | *récurrent* | | | X | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | X | | X | X |
| PM36 | Absence d'ensemencement, défaut de couverture du fromage : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM37 | Non respect de la température de ressuyage : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM38 | Non respect de la durée de ressuyage : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM39<br>PM40 | Report de pâte supérieur au temps maximum autorisé (dans le cas du report de pâte après fin de pressage ou dans le cas d'achat de pâte): | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | X | X | | | | |
| | *récurrent* | | | X | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| PM41.1 | Non respect de la température maximale de conservation de la pâte : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | | | X | X |
| PM41.2 | Non respect de la température minimale de conservation du report de caillé, de la pâte et des fromages entre 0°C et 2°C : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | | X | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | | | X | X |
| PM41.2 | Non respect de la température minimale de conservation du report de caillé, de la pâte et des fromages : T°<0°C | | | X | | X | | | | X |
| PM42 | Hygrométrie insuffisante lors de l'affinage : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | X | | X | X |
| PM43 | Non respect des températures d'affinage : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | | | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | | | | X | X |
| **PM44** | Durée d'affinage insuffisante : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| PM45 | Conservation sous atmosphère modifiée | | | X | | | | | | X |

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 | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH |
| PM46 | Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | X | X | | | | |
| | *récurrent* | | | X | | X | X | | X | X |
| | Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments n'induisant pas le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | X | | | | |
| | *systématique* | | | X | | X | X | | X | X |
| PM53 | Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive : | X | | | X | | X | | | |
| | Absence de gestion des réclamations clients/consommateurs : | | X | | | | X | | X | |
| PM54 | Enregistrement erroné ou incomplet : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | X | | | X | | | X | | |
| | *récurrent* | | X | | X | | X | | X | |
| | *systématique* | | X | | X | | X | | X | |
| PM54 | Absence d'enregistrement ou informations fausses : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | X | | | | X | | | |
| | *récurrent* | | X | | | X | X | | X | |
| | *systématique* | | | X | | X | | | X | X |
| ***GENERAL*** | | | | | | | | | | |
| PM1 à 54 | Absence de déclassement de lait/ de lots de fromages suite à des manquements relevés : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | | **x** | | **X** | **X** | **X** | | | |
| | *récurrent* | | | **x** | **X** | **X** | **X** | | **X** | |
| | *systématique* | | | **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** |
| | Défaut de gestion de la comptabilité matière | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | **x** | | | **X** | | | | | |
| | *récurrent* | | **x** | | **X** | | **X** | | **X** | |
| | *systématique* | | | **x** | | | | | **X** | **X** |
| | Absence des documents en vigueur : | | | | | | | | | |
| | *ponctuel* | **x** | | | **X** | | | | | |
| | *récurrent* | | **x** | | **X** | | **X** | | **X** | |
| | *systématique* | | | **x** | | **X** | | | **X** | **X** |

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 | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH |
| PM1 à 54 | Non respect des fréquences d'autocontrôle :<br>*ponctuel* | x | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | x | | X | X | X | X | X | |
| | *systématique* | | | x | | X | | | X | X |
| | Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :<br>*ponctuel* | | x | | X | X | X | X | | |
| | *récurrent* | | | x | X | X | X | X | X | |
| | *systématique* | | | x | | X | | | X | X |
| | Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité | | | x | | X | X | | X | X |
| | Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives :<br>*ponctuel* | | x | | X | X | X | | | |
| | *récurrent* | | | x | 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:<br>*ponctuel* | x | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | x | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | x | X | | X | | X | X |
| | Enregistrement document, procédure ou instruction non existant :<br>*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 :<br>*ponctuel* | x | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | x | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | 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 :<br>*ponctuel* | | x | | X | | X | | | |
| | *récurrent* | | | x | | | | | X | X |
| | *systématique* | | | x | | | | | X | X |
| | Moyens (humain, technique, documentaires) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants :<br>*ponctuel* | | x | | X | | X | | | |
| | *récurrent* | | x | | X | | X | | | |
| | *systématique* | | | x | | | X | | X | X |
| | Refus de visite – refus d'accès aux documents | | | x | | | | | X | X |
| | Faux caractérisé | | | 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

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

### 5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH |
| PM 51 et PM 52 | Non-respect du délai de transmission de la déclaration<br>*ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | X | X | | | |
| | *systématique* | | | X | X | X | | | X | |
| | Déclaration non conforme<br>*ponctuel* | X | | | X | | | | | |
| | *récurrent* | | X | | X | X | | | | |
| | *systématique* | | | X | X | X | X | | X | |
| | Absence de déclaration<br>*ponctuel* | | X | | X | X | | | | |
| | *récurrent* | | | X | | | X | | X | |

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 | | | Mesure sanctionnant les manquements |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Mineur | Majeur | Grave | |
| PM 47 à PM 50 | Refus de prélèvement | | | X | Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur<br>Voire Suspension d'Habilitation<br>Voire Retrait d'Habilitation |
| | Non-conservation d'échantillon pouvant être prélevés à destination du contrôle produit<br>*ponctuel* | X | | | Avertissement de l'opérateur |
| | *récurrent* | | X | | Cf refus de prélèvement |
| | systématique | | | X | Retrait du bénéfice de l'AOP |
| | Résultats analytique et/ou organoleptique non-conforme<br>*ponctuel* | | X | | Prélèvement d'un nouvel échantillon lors de la CEO interne suivante |
| | *Récurrent (manquements lors de 2 contrôles produit consécutifs)* | | X | | Renforcement d'essai lors du 2ème contrôle produit qui suit la réalisation du contrôle interne de l'opérateur |
| | *Systématique (manquement lors de 3 contrôles produit consécutifs)* | | | X | CERTIPAQ peut prononcer une suspension de l'habilitation.<br>La suspension d'habilitation se traduit par une interdiction de commercialiser les fromages en stock sous le nom de l'AOP. La suspension est maintenue tant que les résultats de dégustation et d'analyses ne sont pas redevenus conformes (2 résultats consécutifs). |

**Manquements constatés lors du contrôle produit (examen analytique et organoleptique)**

Bien que pouvant être affiné assez longtemps, la majeure partie de la production de Neufchâtel est commercialisée avant 20 jours. De ce fait le blocage de lot suite à un examen non-conforme n'est pas réalisable ; c'est pourquoi il a été retenu un système de contrôle de la production dans la durée correspondant bien à la fabrication quotidienne du fromage.

Du fait de la sensibilité du fromage à la dessiccation de par sa présentation en fromage nu, il est appliqué une tolérance de 4.5% sur le résultat de masse du fromage, un avertissement n'est notifié qu'en deçà 95.5 g pour les formats 100 g et 191 g pour les formats 200 g.

Une analyse de taux de matière grasse ou de matière sèche non-conforme provoque un nouveau prélèvement pour analyse.

Les fabricants ayant reçu un avertissement font l'objet d'un nouveau prélèvement en vue d'une dégustation de contrôle.

Suite à 2 manquements consécutifs constatés lors du contrôle produit externe, un contrôle interne terrain de l'opérateur est déclenché sous 2 mois maximum à compter du constat du manquement afin que l'ODG l'accompagne dans le cadre de son retour en conformité de ses produits. A l'issue de ce contrôle interne, un nouveau prélèvement est effectué par Certipaq en vue de réaliser un nouveau contrôle produit qui aura lieu au cours du 2ème contrôle produit qui suit l'intervention du contrôle interne. Si le résultat de ce nouveau contrôle produit est non-conforme, Certipaq peut prononcer une suspension de l'appellation. La suspension est maintenue tant que les résultats de dégustation et d'analyses ne sont pas redevenus conformes 2 fois de suite.

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 | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Mineur | Majeur | Grave | AV | RA | RE | SC | RC |
| Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (formation, procédures internes, système qualité...) : | | | | | | | | |
| *ponctuel* | X | | | X | | | | |
| *récurrent* | | X | | X | X | | X | |
| *systématique* | | | X | | | | X | X |
| Absence de Déclaration d'Identification : | | | | | | | | |
| *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 mise en place tardive des informations nécessaires 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 | |
| Défaut de gestion de la formation des membres de CEO ou de la tenue à jour de la liste des membres de CEO : | | | | | | | | |
| *ponctuel* | X | | | X | | | | |
| *récurrent* | | X | | X | X | | | |
| *systématique* | | | X | | X | | X | X |
| Eléments de promotion utilisés non conformes : | | | | | | | | |
| *ponctuel* | X | | | X | | | | |
| *récurrent* | | X | | X | X | | | |
| *systématique* | | | X | | | | X | X |

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 | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Mineur | Majeur | Grave | AV | RA | RE | SC | RC |
| 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 |
| 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 | |
| Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs : | | | | | | | | |
| *ponctuel* | X | | | X | | | | |
| *récurrent* | | X | | X | X | | | |
| *systématique* | | | X | | X | | X | X |
| Absence de mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs : | | | | | | | | |
| *ponctuel* | | X | | X | X | | | |
| *récurrent* | | | X | X | X | | X | X |
| Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs constatés par CERTIPAQ : | | | | | | | | |
| *ponctuel* | X | | | X | | | | |
| *récurrent* | | X | | X | X | | | |
| *systématique* | | | X | | X | | X | X |
| Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action lorsque nécessaire : | | | | | | | | |
| *ponctuel* | | X | | X | X | | | |
| *récurrent* | | | X | 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 |
| Absence de mise en place et de suivi des actions correctives : | | | | | | | | |
| *ponctuel* | | X | | X | X | | | |
| *récurrent* | | | X | X | X | | X | X |

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 | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Mineur | Majeur | Grave | AV | RA | RE | SC | RC |
| Transmission tardive à CERTIPAQ des informations relatives à la certification :<br>*ponctuel* | X | | | X | | | | |
| *récurrent* | | X | | X | X | | | |
| Absence de transmission à CERTIPAQ des informations relatives à la certification | | | X | X | X | | X | |
| Non respect d'une décision prise par l'OC :<br>*ponctuel* | | X | | X | X | | | |
| *récurrent* | | | X | | | | X | X |
| *systématique* | | | 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 | | | X | | | | X | X |
| Faux caractérisé | | | X | | | | X | X |

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 sous 7 jours.

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 153, ci-après)

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

**DESTINATAIRES** : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle interne et/ou externe.

---

**CONTEXTE** : L'examen organoleptique des produits finis sous Appellation d'Origine défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural art. L 642-27, 3ème §)

**OBJET** : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique du « Neufchâtel » dans le cadre du plan de contrôle de l'AOP « Neufchâtel ».

---

## 1. DEFINITIONS :

**Commission chargée de l'examen organoleptique** : « *ensemble de personnes choisies par l'organisme de contrôle pour effectuer un examen organoleptique au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* pour l'appellation d'origine concernée* » (Source : Directive INAO–DIR–CAC–02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

**Organisme de Défense et de Gestion*

**Jury** : « *membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys* » (Source : Directive INAO–DIR–CAC–02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

## 2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGEE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

### 2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine protégée.

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :
-d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Neufchâtel
-d'autre part procéder à des observations permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

2.2 Critères de composition de la commission :

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière) :
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession) :
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,…) :

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

Le jury est composé d'au moins 6 dégustateurs divisé en 2 groupes (de minimum 3 dégustateurs), chacun des groupes examinent l'un des 2 fromages du même échantillon)

2.3 Compétences des membres de la commission

Le processus de qualification des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assuré par l'ODG et validé par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

- **Connaissance du fromage « Neufchâtel** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques : à cet effet, le dégustateur doit justifier de minimum trois participations préalables (en tant qu'observateur) à une Commission examen organoleptique (CEO) externe.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les tests : formation préalable par l'ODG avec présentation des points suivants :
  - Cahier des charges de l'appellation
  - Critères de dégustation
  - Déviations organoleptiques pouvant apparaître sur le produit, critères d'avis négatif (présentation des mots de refus) quant à l'appartenance à la famille de l'appellation ;
  - Grille de dégustation (barème) et du mode de fonctionnement de la commission.

Une attestation nominative de qualification attestant que chaque expert dégustateur a suivi la formation est systématiquement éditée par l'O.D.G.

- **Participation à toute formation** organisée dans ce cadre par l'ODG.

Remarque : les dégustateurs formés et faisant partie de la liste des membres du jury préalablement à la validation de la présente instruction sont réputés qualifiés par Certipaq pour la dégustation.

2.4 Constitution du jury « Neufchâtel »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter au minimum :
- six membres présents ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Pour ce faire, l'ODG propose à CERTIPAQ une liste de membres de la commission d'examen organoleptique.

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Neufchâtel ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

Tout dégustateur déclinant l'invitation 3 fois consécutives sans raisons valables peut être exclu de la commission.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.
Un bilan annuel des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ et transmis à l'ODG, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission.

Tous les ans, l'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

## 3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGEE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité la vérification de l'appartenance du produit à la famille de l'AOP.

### 3.1 Notion de lot

Le lot prélevé correspond à un échantillon.
Cet échantillon est constitué de 2 fromages pour la commission d'examen organoleptique et d'1 fromage pour l'examen analytique.
Chaque lot est identifié par l'opérateur et correspond à une journée de fabrication.
Le lot échantillonné correspond à un lot de fabrication tel que défini dans les protocoles des fabricants.
Un lot correspond au maximum à un jour de fabrication.

### 3.2 Règles d'échantillonnage

Chaque atelier fait l'objet d'au moins 4 prélèvements par an en vue d'un contrôle produit.

Les prélèvements sont effectués chez le fabricant de manière inopinée sur tout produit revendiqué en AOP .
Chez les producteurs qui fabriquent selon plusieurs méthodes, il est prélevé un échantillon par type de fabrication (par exemple cru et pasteurisé)

- Pour l'examen organoleptique : l'échantillon est composé de 2 fromages de formats différents ou identiques selon la production, représentatifs de la production du lot défini par le transformateur
- Pour les analyses physico-chimiques: l'échantillon est composé d'1 fromage représentatif du lot défini par le transformateur.

Les fromages prélevés sont rendus anonymes

Les échantillons pour les examens analytiques et organoleptiques sont prélevés entre le 10ème et le 15ème jour après leur fabrication (date de moulage)

Les échantillons sont gardés après le prélèvement à 6°C ± 2 °C jusqu'à la dégustation qui intervient moins de 3 jours après.

Les prélèvements sont réalisés en présence du responsable de l'entreprise ou de quiconque missionné à cet effet par le responsable de l'entreprise, qui appose sa signature sur la fiche de suivi échantillon.
Tous les échantillons présentés en suivi à l'examen organoleptique font l'objet d'analyses physico-chimiques. Les analyses sont réalisées par un laboratoire accrédité par le COFRAC.

### 3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité.
Lors du prélèvement, chaque échantillon est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Les fromages sont prélevés directement dans les locaux de fabrication/affinage ou dans la zone d'expédition, emballés dans leur emballage destiné à la vente publique.

Tout échantillon est accompagné d'un support de prélèvement préétabli par CERTIPAQ. Ce support de prélèvement assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique. L'agent de prélèvement doit alors :
- Indiquer l'appellation et la certification concernées, au type d'analyse à réaliser.
- Compléter les éléments suivants en fonction des données : - Nature du produit ; - Nombre d'unités prélevées, témoins; - N° de lot

NB : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

### 3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

#### 3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques, en lien avec l'ODG, et convoque en conséquence le jury.

CERTIPAQ anime le jury.

CERTIPAQ convoque le jury de dégustation autant de fois que cela est nécessaire pour l'examen organoleptique des produits certifiés, conformément au plan de contrôle.

#### 3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une pièce tempérée.
Les échantillons sont soumis aux dégustateurs entre 10°C et 16°C.
La dégustation doit s'effectuer dans le calme et la sérénité, tout expert qui empêcherait le bon déroulement de la dégustation peut être exclus de la commission d'examen organoleptique.
Chaque dégustateur dispose d'un morceau de pain et d'un verre avec de l'eau pour se rincer la bouche entre chaque échantillon.

#### 3.4.3 Critères de dégustation et notation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :
- visuel
- olfactif
- gustatif

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction d'un barème de notation se rapportant à la présentation (forme et aspect), à la structure de la pâte (texture) et au goût.

Individuellement, chaque expert dégustateur note chaque fromage, selon le barème prévu :

- Forme (note de 0 à 5), minimum d'acceptabilité : 2
- Aspect (note de 0 à 10), minimum d'acceptabilité : 5
- Pâte (note de 0 à 5), minimum d'acceptabilité : 3
- Goût (note de 0 à 20), minimum d'acceptabilité : 10

Chaque groupe s'accorde pour attribuer une note par fromage sur la fiche de premier consensus
Les 2 fiches de premier consensus sont rapprochées pour établir la fiche de consensus final signée par les experts qui statuent sur l'avis à donner et/ou sur les motifs de refus.
Les dégustateurs ont la possibilité de déguster à nouveau les fromages lors du premier consensus, et de déguster les fromages de l'autre groupe lors du consensus final. La fiche individuelle de consensus et de consensus final sont signées par les experts.

#### 3.4.4 Présentation des produits

Les fromages sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code (numéro). Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

Le nombre maximal d'échantillons présentés à chaque membre du jury au cours d'une même séance devra obligatoirement être inférieur ou égal à 16. Au minimum 3 échantillons différents sont présentés au jury lors d'une séance.

Une séance d'examen organoleptique dure maximum 2h30.

#### 3.4.5 Avis du jury

Chaque membre du jury formalise ses observations et avis motivés, de manière individuelle, sur les fiche d'enregistrement des notes attribuées (fiches individuelles de dégustation)

Les dégustateurs doivent expliquer les raisons qui les ont amenés à appliquer une note entrainant une non-acceptabilité. Ces éléments sont formalisés sur la fiche de consensus de jury.
Tout avis négatif d'un membre de jury doit être formulé par écrit sur cette fiche. Cet avis est motivé et utilise les défauts proposés et acceptés par l'ODG et CERTIPAQ.

Les fiches de dégustation individuelles et de premier consensus sont collectées par l'animateur de la séance. Ce dernier établit à partir de ces fiches, les échantillons à soumettre aux jurys pour le consensus final (avis différent des deux groupes pour le même échantillon).

L'animateur calcule la note moyenne globale ainsi que la note moyenne pour chacun des critères évalués sur chaque fromage (formes, aspect, pâte, goût).

Lorsqu'un échantillon n'a pas la note moyenne minimale d'acceptabilité à l'un des critères ou que sa moyenne globale sur les deux jurys est inférieure à la moyenne requise, il doit être soumis au jury pour le consensus final.
Chaque groupe examine le fromage de l'échantillon qu'il n'a pas encore dégusté. A l'issue de cet examen, une fiche de consensus final est établie par l'animateur, signée par tous les experts, accompagnée des observations et avis motivés du jury.

Ces fiches et synthèses sont conservées par CERTIPAQ pendant une durée de 3 ans. Ces documents sont tenus à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

## 4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, des observations et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission d'une fiche de non-conformité et/ou d'une mesure sanctionnant les manquements.

Bien que pouvant être affiné assez longtemps, la majeure partie de la production de Neufchâtel est commercialisée à partir du 10ème jour. De ce fait le blocage de lot suite à un examen non-conforme n'est pas réalisable ; c'est pourquoi il a été retenu un système de contrôle de la production dans la durée correspondant bien à la fabrication quotidienne du fromage.

Les fabricants des lots faisant l'objet d'un avis non acceptable sur la fiche de consensus final, font l'objet d'un nouveau prélèvement en vue d'une dégustation lors de la CEO interne suivante.

Suite à 2 manquements consécutifs constatés lors du contrôle produit, un contrôle interne terrain de l'opérateur est déclenché sous 2 mois maximum à compter du constat du manquement afin que l'ODG l'accompagne dans le cadre de son retour en conformité de ses produits. A l'issue de ce contrôle interne, un nouveau prélèvement est effectué par Certipaq en vue de réaliser un nouveau contrôle produit qui aura lieu au cours du 2ème contrôle produit qui suit l'intervention du contrôle interne.
Si le résultat de ce nouveau contrôle produit est non-conforme, Certipaq peut prononcer un retrait du bénéfice de l'appellation des lots suivants de l'opérateur concerné.

Le retrait du bénéfice de l'appellation est maintenu tant que les résultats de dégustation et d'analyses ne sont pas redevenus conformes 2 fois de suite.

Le syndicat est informé de tout avertissement ou retrait du bénéfice de l'appellation.

## 5. DOCUMENTS D'APPLICATION

Support de prélèvement
Fiche de mise en anonymat
Feuille d'émargement
Fiche individuelle de dégustation
Fiche de 1er consensus de jury
Fiche de consensus final de jury (le cas échéant)