

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation: 12/10/2016

Page 1 / 63

### **VERSION APPROUVEE LE 16 FEVRIER 2017**

#### **PLAN DE CONTRÔLE**

# Appellation d'Origine « Pont L'Evêque »





#### **Organisme Certificateur**

11 Villa Thoréton 75015 PARIS Tél.: 01.45.30.92.92

Fax: 01.45.30.93.00
E-mail: certipaq@certipaq.com
Site: www.certipaq.com

#### Site de Caen

39 Avenue de la Côte de Nacre 14000 CAEN

Tél.: 02.31.94.25.36 Fax: 02.31.53.26.58

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
12 octobre 2016	



PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 2 / 63

### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

# **SOMMAIRE**

PREAMBULE	4
1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT	5
2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS	7
3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG	11
3.1 – Eléments généraux	11
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	14
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle	15
4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	4
4.1 - Autocontrôles	45
4.2 – Contrôles internes	45
4.3 – Contrôles externes	45
5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	46
5.1 - Eléments généraux	46
5.2 - Evaluation des manquements externes	46
5.3 - Suivi des manquements	49
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les	60



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02
Validation: 12/10/2016

Page 3 / 63

#### **PREAMBULE**

#### Objet du Plan de Contrôle :

Modification du plan de contrôle dans le cadre du nouveau cahier des charges AOP « Pont L'Evêque »

#### Cahier des Charges:

Appellation d'Origine Protégée « Pont l'Evêque » Enregistré par règlement d'exécution UE n° 2015/795

#### Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Contrôle de l'AOC Pont-l'Evêque

82, rue de Bernières 14 000 Caen Tél : 02 31 85 50 93 Fax : 09 70 63 10 72

Mail: aop@fromage-normandie.com

#### Opérateurs :

Les producteurs de lait (stricts ou également transformateur fermier)

Les transformateurs laitiers

Les transformateurs fermiers

Les affineurs stricts



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 4 / 63

#### 1 - SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

	Aire géographique					
ETAPE OPERATEUR POINTS A MAITRISER						
Aire géographique	Producteurs de lait	PM0.1 Localisation des exploitations (PPC)				
Aire geographique	Transformateurs	PM0.2 Localisation des ateliers fromagers (PPC)				
Réclamations	Transformateurs fermiers, laitiers, Affineurs stricts	PM0.3 Réclamations clients / consommateurs				



	Production du lait					
ETAPE	OPERATEUR	POINTS A MAITRISER				
Production du lait	Producteurs de lait	Race: PM1.1 Composition du troupeau (PPC)  Pâturage: PM 1.2.1 S° minimale en herbe / V.E.L (PPC) PM 1.2.2. S° minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite / V.E.L. (PPC) PM 1.3 S° minimale de prairie / S° de maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du troupeau (PPC) PM 1.4.1 Durée minimale de pâturage des vaches laitières (PPC) PM 1.4.2 Qualité des pâtures  Alimentation: PM1.4.3 Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage PM1.5 Composition de la ration de base PM1.6 Provenance de la ration de base PM1.7 Mode de préparation des céréales PM1.8 Nature et quantités d'apport en aliments concentrés PM1.9 Quantités d'apport en aliments concentrés				



	Transformation							
ETAPE	OPERATEUR	POINTS A MAITRISER						
Transformation	Transformateurs fermiers, laitiers, Affineurs stricts	PM2 Collecte de producteurs habilités PM3 Temps de stockage du lait à la ferme avant collecte PM4 Délai entre la traite la plus ancienne et le début de maturation PM5 Absence de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation						



### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 5 / 63

	Transformation, affinage et conditionnement							
ETAPE	OPERATEUR	POINTS A MAITRISER						
Transformation	Transformateurs fermiers, laitiers, Affineurs stricts	Transformation  Maturation  Ma						
Affinage et conditionnement	Transformateurs fermiers, laitiers, Affineurs stricts	Affinage PM23 Températures (affinage et affinage complémentaire) (PPC) PM24 Durées minimales d'affinage selon format avant conditionnement PM24 bis Durée minimale à compter de l'emprésurage (PPC) PM25 Durée maximale des temps de transfert. PM26 Composition de la solution de lavage PM27 Atmosphère de conservation des fromages frais et des fromages en cours d'affinage  Conditionnement PM28 Poids net indiqué à l'emballage selon format PM29: Etiquetage						
Traçabilité et comptabilité matière	Transformateurs fermiers, laitiers, Affineurs stricts	PM 35 : Traçabilité et comptabilité matière						



	Contrôle produit						
ETAPE	OPERATEUR	POINTS A MAITRISER					
Contrôle produit	Transformateurs fermiers, laitiers, Affineurs stricts	PM30 Examen organoleptique (PPC)  o Appartenance aux types  PM31 Examen analytique (PPC)  o Taux de matière grasse  o Teneur en extrait sec selon format					
	Tous les opérateurs	PM 32 Déclaration d'identification					
Obligations déclaratives	Producteur de lait	PM 33 Déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande					
	Transformateurs fermiers, laitiers et affineurs	PM 34 Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des quantités produites					



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 6 / 63

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

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion « Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Contrôle de l'AOC Pont-l'Evêque » en vue de son **admission** ;
  - l'habilitation des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du « Pont L'Evêque »

- 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 3.3.6 « 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 ;
- à 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.



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 7 / 63

#### 2.2 - Préambule à l'habilitation des opérateurs : l'identification des opérateurs

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

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

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

Le délai de transmission à CERTIPAQ, des déclarations d'identification accompagnées de leurs annexes complètes et conformes par rapport au cahier des charges est de 1 mois maximum à compter de leur réception.

La transmission des déclarations d'identification par l'ODG à CERTIPAQ atteste de la vérification documentaire des déclarations d'identification par l'ODG

Lors de renvoi de déclaration d'identification incomplète ou non-conforme par rapport au cahier des charges de l'ODG à l'opérateur, l'ODG conserve tous les éléments du suivi, notamment les dates et motif de renvoi (non complétude ou non conformité par rapport au cahier des charges). Si un opérateur souhaite que sa déclaration d'identification soit transmise en l'état à l'organisme certificateur bien qu'elle soit incomplète ou non conforme, après en avoir été informé par l'ODG, il en informe l'ODG par écrit, sachant que ses chances d'habilitation sont quasi nulles.

L'ODG conserve un exemplaire des déclarations d'identification et de leurs annexes aussi longtemps que l'opérateur est en activité.

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



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 8 / 63

#### 2.3 – Habilitation des opérateurs

- ✓ L'habilitation de chaque opérateur est effectuée par CERTIPAQ selon la procédure PR 05 traitant notamment 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 « Pont l'Evêque », c'est-à-dire vérifier qu'ils disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences.
  - \* **leur engagement à appliquer le cahier des charges** et le plan de contrôle les concernant.

Ce contrôle intervient dans les 4 mois maximum après la réception par CERTIPAQ de la déclaration d'identification transmise par l'ODG.

Ces contrôles d'habilitation se déroulent en présence du responsable de l'entreprise ou de quiconque missionné à cet effet par le responsable de l'entreprise.

L'objectif de ce contrôle est de vérifier sur site l'exactitude des informations déclarées dans la déclaration d'identification et de vérifier la conformité de l'outil de production par rapport au cahier des charges.

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

Les audits initiaux d'habilitation des ateliers de transformation et/ou d'affinage (transformateurs laitiers ou fermiers), menés à l'aide d'un support d'audit adapté au produit «Pont l'Evêque» Appellation d'Origine, permettent donc de réaliser une description complète du (des) site(s) des opérateurs engagés dans la démarche Appellation d'Origine.

Cet audit initial d'habilitation considèrera le schéma structurel de chaque entreprise, au travers de ses installations et matériels, ses systèmes de traçabilité et d'enregistrements en place.

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

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



#### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 9 / 63

L'habilitation de l'opérateur a pour conséquence son inscription sur la liste des opérateurs habilités. Cette liste est tenue à jour par CERTIPAQ.

ı

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 à la procédure de CERTIPAQ relative aux modalités d'habilitations des opérateurs.

Remarque: En cas de modification du cahier des charges portant sur des points structurels, l'habilitation des opérateurs est réputée acquise sous réserve de l'enregistrement d'un amendement à la déclaration d'identification dans les 3 mois qui suivent l'enregistrement du cahier des charges modifié au JOUE. Cet amendement doit comprendre notamment l'engagement de l'opérateur à se conformer au cahier des charges modifié.

# <u>Cas où l'opérateur doit formaliser une nouvelle déclaration ou non (dans ces cas, la déclaration</u> d'identification est systématiquement transmises à CERTIPAQ):

- 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.
- <u>Nouvelle déclaration d'identification multi-appellation</u> (Pont l'Evêque en plus du Livarot et/ou Camembert de Normandie : l'habilitation par CERTIPAQ, n'interviendra qu'après le contrôle sur site (dans les 4 mois) pour l'ensemble des AOP demandées.
- <u>Nouvelle déclaration d'identification en cas de modification importante de cheptel / surface</u> : le producteur continue à être collecté en AOP mais sera contrôlé dans les 4 mois par CERTIPAQ.
- <u>Nouvelle déclaration d'identification en cas de changement de raison sociale / nouvel associé (sans changement de structure)</u> : 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.



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 10 / 63

#### 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.

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification du « Pont L'Evêque » 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'autocontrôle

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 « Pont L'Evêque » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine. Les registres sont conservés au moins 3 ans.

Les autocontrôles sont vérifiés dans le cadre des contrôles internes et externes.

#### 3.1.2 - Le contrôle interne

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

# ✓ Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Pont L'Evêque » Appellation d'Origine

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Pont L'Evêque » 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 « Pont L'Evêque »,
  - 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.



#### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02
Validation: 12/10/2016

Page 11 / 63

Les contrôles internes font l'objet d'enregistrements permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler chez chaque opérateur. Ils sont pris en compte par l'Organisme Certificateur comme défini au point suivant.

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

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

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

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Tous les opérateurs	Contrôle documentaire des déclarations	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent (par exemple, BAC PRO + expérience professionnelle) Formé et mandaté par l'ODG	<ul> <li>Production agricole,</li> <li>Fonctionnement des équipements agricoles,</li> <li>Filière laitière.</li> <li>Conditions de production de l'Appellation d'Origine « Pont l'Evêque »</li> </ul>
Producteur de lait	Contrôle	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent (par exemple, BAC PRO + expérience professionnelle)  Formé et mandaté par l'ODG	<ul> <li>Production agricole,</li> <li>Fonctionnement des équipements agricoles,</li> <li>Filière laitière.</li> <li>Conditions de production de l'Appellation d'Origine « Pont l'Evêque »</li> </ul>

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.



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

#### 3.1.3 - Le contrôle externe

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

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles et prendre en compte les 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 « Pont L'Evêque » 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 contrôler, défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.

Ces contrôles font l'objet **d'enregistrements** permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler dans le cadre des visites de chaque opérateur.

CERTIPAQ établit et adresse un bilan annuel de son activité aux services de l'INAO et le communique aux services de l'ODG au travers de l'Assemblée Générale de CERTIPAQ.



### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 13 / 63

#### 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 minimale globale de contrôle	
Structures / fonctions contrôlées	Type de contrôle	Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
O.D.G.	Audit	/	/	1audit / an  Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an	Auditeur externe	1audit / an Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
Producteurs du lait	Audit	minimum 1 Audit de surveillance sur site de 5% des producteurs/an  (les conditions de production saisonnières comme la mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage seront contrôlées une fois sur deux : un contrôle aura lieu en été, le suivant en hiver ou inversement)	ODG	1 Audit de surveillance sur site de 28% des producteurs/an  (les conditions de production saisonnières comme la mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage seront contrôlées une fois sur deux : un contrôle aura lieu en été, le suivant en hiver ou inversement)	Auditeur externe	1 Audit de surveillance sur site de 33% des producteurs/an  (les conditions de production saisonnières comme la mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage seront contrôlées une fois sur deux : un contrôle aura lieu en été, le suivant en hiver ou inversement)
Transformateurs fermiers	Audit	1	/	1 Audit de surveillance sur site de 50% des Transformateurs fermiers par an (soit 1 audit tous les deux ans)	Auditeur externe	Audit de surveillance sur site de 50% des Transformateurs fermiers par an (soit 1 audit tous les deux ans)
Transformateurs laitiers et Affineurs	Audit	1	1	1 Audit de surveillance sur site de 100% des Transformateurs laitiers ou affineurs par an	Auditeur externe	Audit de surveillance sur site de     100% des Transformateurs     laitiers ou affineurs par an
Obligations déclaratives	Contrôle	100% des déclarations reçues	ODG	5% des déclarations reçues au cours de l'année n-1 lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	100% des déclarations reçues à l'ODG
Contrôle produit	Examens analytiques	1	1	6 examens analytiques / an / opérateur Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)	Laboratoi re externe	6 examens analytiques / an / opérateur Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)
	Examens organolepti / ques		/	6 examens organoleptiques / an / opérateur Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)	Commissi on de dégustati on	6 examens organoleptiques / an / opérateur Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)

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



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 14 / 63

# 3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle (auto-contrôle, contrôle interne et contrôle externe)

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

- les points à maîtriser (PM);
- les valeurs cibles,
- les auto-contrôles (AC), les contrôles internes (CI) et les actions de contrôle externe (CE),
- la fréquence minimum de contrôle (contrôle interne / contrôle externe),
- le(s) **responsable**(s) du (des) point(s) de maîtrise et/ou de contrôle (contrôle interne /contrôle externe),
- les documents de référence ou documents preuves.



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02
Validation: 12/10/2016
Page 15 / 63

# Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges « Pont L'Evêque » Appellation d'Origine

PM = Point à Maîtriser

Documents de référence : référentiel, procédures, instructions... Articulation plan de contrôle Documents preuves : Interne / Externe documents d'enregistrement Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI), Responsables Code Point à maîtriser Valeur cible Fréquence Méthode Document de Contrôle externe (CE) minimum référence/ Documents preuves PM6

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



Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 16 / 63

PC AO 282 V02

#### 3.3.1 – PRODUCTION DU LAIT (producteurs de lait exclusifs ou transformateurs fermiers)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	/	1	1	1	
PM	Aire géographique Localisation des	Cf. Chapitre « Délimitation de	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  Vérification documentaire à partir des données P.A.C. (ou des documents présentant la localisation de la S.F.P. destinée au troupeau laitier) de la localisation de la S.F.P. dans l'aire géographique de l'A.O.	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	Dáclasskias
0.1 PPC 1	exploitations dans l'aire (PPC)	l'aire géographique » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire de l'appartenance de l'adresse du site de collecte indiqué sur la D.l., à l'aire géographique de production du lait de l'A.O Vérification documentaire à partir des données P.A.C. (ou des documents présentant la localisation de la S.F.P. destinée au troupeau laitier) de la localisation de la S.F.P. dans l'aire géographique de l'A.O.  Et/ou Vérification visuelle de la situation géographique du site de collecte à l'adresse indiquée lors des visites sur site.	100% des déclarations d'identification	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	Déclaration d'identification
			AC	1	1	1	1	
PM 0.2	0.2 Localisation des ateliers de	isation des rs de Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique » du	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.  Vérification visuelle de la situation géographique de l'atelier à l'adresse indiquée	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire Et/ou visuelle	Déclaration d'identification
PPC 2	d'affinage dans l'aire (PPC)	cahier des charges	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. Et/ou vérification visuelle de la situation géographique de l'atelier à l'adresse indiquée	100% des déclarations d'identification	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	1 - 1 - 2 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 17 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement		
3.3.2	3.2- RECLAMATIONS CLIENTS/CONSOMMATEURS									
		L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations :	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	A chaque réclamation portant sur un point du cahier des charges	Transformate urs laitiers, fermiers Affineurs	Documentaire	Classement/en registrement des		
		<ul> <li>Enregistrement des réclamations</li> </ul>	CI	1	1	1	1	réclamations		
PM 0.3	Gestion des réclamations clients/consommateurs	- Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du	CE	Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	100% des transformateurs laitiers  50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les deux ans)  100% des affineurs stricts	Auditeur externe	Documentaire	Courrier de réponse auprès du client/consom mateur  Enregistrement des actions correctives/cor rectrices		



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Page 18 / 63

### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
3.3.	3 – PRODUCTION D	U LAIT (producteurs d	e lait	exclusifs ou transformateurs fermiers)				
			AC		1	1	1	]
			CI	Contrôle documentaire du respect de l'engagement dans le processus d'évolution génétique en annexe de la D.I.)  Jusqu'au 30 avril 2017 : vérification de l'engagement à normandiser  à compter du 1 <sup>er</sup> mai 2017 : vérification de la proportion de V.L de race normande dans le troupeau  Contrôle visuel sur site de la composition du troupeau  Et/ou contrôle documentaire de la conformité du pourcentage de V.L. normandes dans le troupeau à partir de l'Inventaire du cheptel :  Calcul  nb de V.L. normandes / nb de vaches laitières total dans le troupeau	100% des déclarations d'identification 5% des producteurs de lait/an	ODG	Documentaire Et/ou Visuelle	Inventaire annuel du troupeau
PM 1.1 PPC 3	Proportion de vache normande dans le troupeau (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Race » du cahier des charges	CE	Jusqu'au 30 avril 2017 : vérification de la mise en œuvre de l'engagement à normandiser à compter du 1 <sup>er</sup> mai 2017 : vérification de la proportion de V.L de race normande dans le troupeau  Contrôle visuel_sur site de la composition du troupeau  Et/ou_Contrôle documentaire de la conformité du pourcentage de V.L. normandes dans le troupeau à partir de l'Inventaire du cheptel :  Calcul  nb de V.L. normandes / nb de vaches laitières total dans le troupeau	100% des déclarations d'identification 28% des producteurs de lait/an	Auditeur externe	Documentaire Et/ou Visuelle	Et / ou Passeports bovins  Documents relatifs aux inséminations



PC AO 282 V02

Validation: 12/10/2016

Page 19 / 63

### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	1	1	1	1	
PM 1.2.1 PPC	Production du lait Surface minimale en herbe par rapport au nombre de vaches en	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point	CI	Contrôle documentaire à partir de l'inventaire annuel du troupeau et des données P.A.C. (ou tout autre document apportant les informations nécessaires : liste des surfaces dédies au troupeau laitier), de la conformité du rapport :  Exploitations laitières : S° herbe / nombre de V.E.L. de l'exploitation Exploitations mixtes : S° herbe dédiées au troupeau laitier / nb V.E.L. de l'exploitation A titre informatif <sup>1</sup> , <sup>2</sup> :	5% des producteurs de lait/an	ODG	Documentaire	Inventaire annuel du troupeau Données P.A.C. Ou tout
4	lactation du troupeau (PPC)	« Pâturage » du cahier des charges	CE	Contrôle documentaire à partir de l'inventaire annuel du troupeau et des données P.A.C. (ou tout autre document apportant les informations nécessaires : liste des surfaces dédies au troupeau laitier), de la conformité du rapport / Exploitations laitières : S° herbe / nombre de V.E.L. de l'exploitation Exploitations mixtes : S° herbe dédiées au troupeau laitier / nb V.E.L. de l'exploitation A titre informatif 1,2	28% des producteurs de lait/an	Auditeur externe	Documentaire	avec les S° en herbe, S° en herbe pâturable et vues aériennes

1

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

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



PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 20 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	1	1	1	1	
PM 1.2.2	Production du lait Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite par	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point	CI	Contrôle documentaire à partir de l'inventaire annuel du troupeau et des données P.A.C. (ou des documents apportant les informations nécessaires) de la conformité du rapport des : S° en herbe pâturable accessible / nb de V.E.L. de l'exploitation pour les exploitations laitières S° en herbe pâturable accessible dédiées au troupeau laitier/ nb de V.E.L. de l'exploitation pour les exploitations mixtes Contrôle documentaire de l'accessibilité des S° en herbe pâturable sur les vues aériennes des données P.A.C. (ou autres vues aériennes explicites) Si la vérification documentaire révèle une distance supérieure à 1.5km entre l'entrée de l'herbage et la salle de traite alors, si période de pâturage, contrôle visuel sur site du pâturage (si contrôle hors période de pâturage, contre-visite envisageable). A titre informatif 3,4	5% des producteurs de lait/an	ODG	Et/ou Visuelle  annuel du troupeau (Effectifs of V.L., d'animaux dans le troupeau,)  Données P.A.C. Ou document avec les S herbe, S° herbe pâturable vues	(Effectifs de V.L., d'animaux dans le troupeau,)
PPC 5	rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau (PPC)	« Pâturage » du cahier des charges	CE	Contrôle documentaire à partir de l'inventaire annuel du troupeau et des données P.A.C. (ou des documents apportant les informations nécessaires) de la conformité du rapport des : S° en herbe pâturable accessible / nb de V.E.L. de l'exploitation pour les exploitations laitières S° en herbe pâturable accessible dédiées au troupeau laitier/ nb de V.E.L. de l'exploitation pour les exploitations mixtes Contrôle documentaire de l'accessibilité des S° en herbe pâturable sur les vues aériennes des données P.A.C. (ou autres vues aériennes explicites) Si la vérification documentaire révèle une distance supérieure à 1.5km entre l'entrée de l'herbage et la salle de traite alors, si période de pâturage, contrôle visuel sur site du pâturage (si contrôle hors période de pâturage, contre-visite envisageable).  A titre informatif	28% des producteurs de lait/an	Auditeur externe		P.A.C. Ou document avec les S° en herbe, S° en herbe pâturable et

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

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Les dérobées ne sont pas prises en compte



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 21 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	
		Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Pâturage » du cahier des charges		AC	Inventaire annuel du troupeau et des autres consommateurs de maïs Enregistrement des S° en maïs (Données P.A.C.) Enregistrement des rations dans les plans d'alimentation de tous les consommateurs de S.F.P.	Systématique	Producteur de lait	Documentaire	Inventaire annuel du
PM 1.3 PPC 6	Production du lait Surface minimale de prairie par rapport à la surface en maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du		Chapitre « Description de néthode d'obtention du duit » – point âturage » du cahier des	Contrôle documentaire_à partir des données P.A.C. (ou document avec les S° de prairie et de maïs ensilage) et des plans d'alimentation des animaux consommateurs de S.F.P. de l'exploitation de la conformité rapport des :  S° de prairie / S° de maïs ensilage pour les exploitations laitières S° de prairie / S° de maïs ensilage dédiées au troupeau laitier pour les exploitations mixtes  A titre informatif <sup>5</sup> , 6	5% des producteurs de lait/an	ODG	Documentaire	troupeau + autres consommateurs de maïs  Données P.A.C. Ou tout autre document avec les S° de prairie et de maïs ensilage	
	troupeau (PPC)		CE	Contrôle documentaire à partir des données P.A.C. (ou document avec les S° de prairie et de maïs ensilage) et des plans d'alimentation des animaux consommateurs de S.F.P. de l'exploitation de la conformité rapport des :  S° de prairie / S° de maïs ensilage pour les exploitations laitières S° de prairie / S° de maïs ensilage dédiées au troupeau laitier pour les exploitations mixtes  A titre informatif 5.6	28% des producteurs de lait/an	Auditeur externe	Documentaire	Plans d'alimentation de tous les animaux consommateurs de S.F.P. de l'exploitation	

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> L'achat d'herbe est pris en compte si le contrat signé avec le propriétaire, présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, il correspond à 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation <sup>6</sup> Les dérobées ne sont pas prises en compte



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 22 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	Enregistrement des entrées/sorties de pâturage	Systématique	Producteur de lait	Documentaire	
PM 1.4.1 PPC	Production du lait Durée minimale de pâturage des vaches	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Pâturage » du cahier des	CI	Contrôle documentaire du respect de la durée minimale de pâturage du troupeau à partir de l'enregistrement des dates annelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation (= entrée(s) / sortie(s) de pâturage)  Et/ou contrôle visuel de la présence ou de l'absence des animaux au pâturage lors de la visite sur site (selon les enregistrements)	5% des producteurs de lait/an	ODG	Documentaire Et/ou visuelle	Enregistrement des dates d'entrée(s) / sortie(s) de
7	laitières (PPC)	charges	CE	Contrôle documentaire du respect de la durée minimale de pâturage du troupeau à partir de l'enregistrement des dates annelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation (= entrée(s) / sortie(s) de pâturage)  Et/ou contrôle visuel de la présence ou de l'absence des animaux au pâturage lors de la visite sur site (selon les enregistrements)	28% des producteurs de lait/an	Auditeur externe	Documentaire Et/ou visuelle	pâturage du troupeau
	Production du lait		AC	I	1	1	1	
PM	Qualité des pâtures :	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du	CI	Contrôle visuel de l'aptitude des pâtures à nourrir les V.E.L. (absence de pâture « paillasson », signes de rotation du pâturage) si pâturage au moment du contrôle	5% des producteurs de lait/an	ODG	Visuelle	,
1.4.2	Pâtures aptes à nourrir les animaux	produit » point « Dâturage »	CE	Contrôle visuel de l'aptitude des pâtures à nourrir les V.E.L. (absence de pâture « paillasson », signes de rotation du pâturage) si pâturage au moment du contrôle	28% des producteurs de lait/an	Auditeur externe	Visuelle	
			AC	Enregistrement de la ration de base des V.L. en dehors de la période de pâturage	Systématique	Producteur de lait	Documentaire	
PM	Mise à disposition de méthode d'obtention produit » – point	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point	CI	Contrôle documentaire de la présence de foin dans la composition de la ration de base des V.L. en dehors des périodes de pâturage.  Et/ou contrôle visuel de la disponibilité du foin pour les V.L. si contrôle hors période de pâturage	5% des producteurs de lait/an	ODG	Documentaire Et/Ou Visuelle	Plan d'alimentation des V.L. (Composition de la ration de base
1.4.3		« Alimentation » du cahier des charges	CE	Contrôle documentaire de la présence de foin dans la composition de la ration de base des V.L. en dehors des périodes de pâturage.  Et/ou contrôle visuel de la disponibilité du foin pour les V.L. si contrôle hors période de pâturage	28% des producteurs de lait/an	Auditeur externe	Documentaire Et/Ou Visuelle	des V.L. en dehors de la période de pâturage)



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 23 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	Enregistrement de la composition et de la nature des aliments de la ration de base	Systématique	Producteur de lait	Documentaire	
PM 1.5	Production du lait  Composition de la ration	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Alimentation » du cahier des	CI	Contrôle documentaire de la conformité par rapport à la liste positive de la composition de la ration de base des V.L.  Et/ou Contrôle visuel (facultatif, si réalisable) de la conformité par rapport à la liste positive de la composition de la ration de base des V.L.	5%des producteurs de lait/an	ODG	Documentaire Et/Ou Visuelle	Composition de la ration de base des V.L. (nature des
	de base	charges	CE	Contrôle documentaire de la conformité par rapport à la liste positive de la composition de la ration de base des V.L.  Et/ou Contrôle visuel (facultatif, si réalisable) de la conformité par rapport à la liste positive de la composition de la ration de base des V.L.	28% des producteurs de lait/an	Auditeur externe	Documentaire Et/Ou Visuelle	aliments)



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 24 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	Enregistrement des rations de base du troupeau par atelier (nature et quantités des composants des rations par saison) Enregistrement des quantités produites sur l'exploitation	Systématique	Producteur de lait	Documentaire	
			CI	Contrôle documentaire de la conformité du pourcentage de matière sèche de la ration de base du troupeau originaire de l'exploitation à partir de l'effectif annuel et des plans d'alimentation des consommateurs de composants de la ration de base du troupeau, des données P.A.C. ou tout autre document mentionnant ou permettant de calculer les quantités récoltées sur l'exploitation.  A titre informatif <sup>7,89</sup>	5%des producteurs de lait/an	ODG	Documentaire	Effectif du troupeau par
PM 1.6	Production du lait  Provenance de la ration de base  Respect du pourcentage de matière sèche de la ration de base du troupeau originaire de l'exploitation lors de l'établissement des rations	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Alimentation » du cahier des charges	CE	Contrôle documentaire de la conformité du pourcentage de matière sèche de la ration de base du troupeau originaire de l'exploitation à partir de l'effectif annuel et des plans d'alimentation des consommateurs de composants de la ration de base du troupeau, des données P.A.C. ou tout autre document mentionnant ou permettant de calculer les quantités récoltées sur l'exploitation, via les calculs suivants :  Quantités annuelles récoltées et consommées* par les animaux du troupeau, en M.S, de chaque composant de la ration de ration de base) ≥ (Pourcentage minimum de M.S. qui doit provenir de l'exploitation)  X (Quantités annuelles consommées* par le troupeau en M.S. de chaque composant de la ration de base)  Les quantités récoltées seront estimées à partir des rendements moyens.  Les quantités annuelles consommées par les autre consommateurs de composant de la ration de base des animaux du troupeau sont à déduire.  Consommées* : estimées à partir des rations  A titre informatif <sup>7.8</sup> ,		Auditeur externe	Documentaire	atelier  Composition de la ration de base du troupeau par atelier (nature et quantités des composants des rations par saison)  Données P.A.C. (ou tout autre document mentionnant les quantités produites sur l'exploitation)

.

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

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> L'achat d'herbe est pris en compte si le contrat signé avec le propriétaire, présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, il correspond à 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation, achat d'herbe à l'année



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 25 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	Conservation des factures d'achat de céréales préparées par un prestataire ou de tout document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales	Systématique	Producteur de lait	Documentaire	
PM 1.7	Production du lait Mode de préparation des céréales : Préparation des céréales	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Alimentation » du cahier des	СІ	Contrôle visuel des aspects et forme des céréales et/ou des matériels de préparation des céréales via l'absence de traces de préparation des céréales par des moyens chimiques.  Et/ou contrôle documentaire des factures d'achats de céréales préparées par un prestataire ou de tout document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales	5%des producteurs de lait/an	ODG	Visuelle Et/ou Documentaire	Factures d'achat de céréales préparées par un prestataire de service  Tout autre document
	via des moyens mécaniques	charges	CE	Contrôle visuel des aspects et forme des céréales et/ou des matériels de préparation des céréales via l'absence de traces de préparation des céréales par des moyens chimiques.	28% des producteurs	Auditeur	Visuelle Et/ou	permettant de renseigner le mode de préparation des céréales
			<b>6</b> 1	Et/ou contrôle documentaire des factures d'achats de céréales préparées par un prestataire ou de tout document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales	de lait/an	externe	Documentaire	
PM 1.8		Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du	AC	Enregistrement des apports en aliments concentrés dans les plans d'alimentation par ateliers et par saison Conservation des factures d'achat et/ou étiquettes des semences et des aliments achetés	Systématique	Producteur de lait	Documentaire	Factures d'achat et/ou étiquettes des semences et des aliments
	Production du lait Nature des aliments concentrés	produit » – point « Alimentation » du cahier des charges	CI	Contrôle documentaire de la conformité par rapport à la liste positive de la composition des aliments complémentaires distribués enregistrée dans le plan d'alimentation et de la conformité de la consommation annuelle en aliments complémentaires par vache du troupeau à partir de l'estimation des consommations annuelles établies à partir des plans d'alimentation et/ou des factures ou bons de livraison	5%des producteurs de lait	ODG	Documentaire	achetés Enregistrement des apports en aliments concentrés Inventaire annuel du
PM 1.9	Respect de la limite en apport en aliments concentrés par vache du troupeau par année civile		CE	Contrôle documentaire de la conformité par rapport à la liste positive de la composition des aliments complémentaires distribués enregistrée dans le plan d'alimentation et de la conformité de la consommation annuelle en aliments complémentaires par vache du troupeau à partir de l'estimation des consommations annuelles établies à partir des plans d'alimentation et/ou des factures ou bons de livraison	28% des producteurs de lait	Auditeur externe	Documentaire	troupeau  Plans d'alimentation par atelier et par saison avec les quantités d'aliments complémentaire s distribuées



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02
Validation: 12/10/2016

Page 26 / 63

### 3.3.2 – TRANSFORMATION (transformateurs laitiers et fermiers)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	Liste des producteurs de lait habilités Feuilles de tournées (ou de réception)	Systématique	Transformateurs laitiers	Documentaire	Liste à jour des producteurs de
			CI	1	1	1	1	lait habilités
PM 2	Lait mis en œuvre Collecte de producteurs de lait habilités	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Lait mis en oeuvre » du cahier des charges	CE	Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière  Contrôle documentaire des feuilles de tournées (feuilles de réception ou collecte) : rapprochement avec la liste des producteurs de lait habilités	100% des transformateurs laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire	Feuilles de tournées (de collecte ou de réception)  Tout document de traçabilité et de comptabilité matière
	Lait mis en œuvre		AC	Enregistrement des tournées	Systématique	Transformateurs laitiers	Documentaire	Favilla e de
PM	Temps de stockage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Lait mis en	CI	1	1	1	1	Feuilles de tournées (de
3	du lait à la ferme avant collecte	œuvre » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire du rythme de collecte à partir des feuilles de tournées	100% des transformateurs laitiers/an	CERTIPAQ	Documentaire	collecte ou de réception)
			AC	Enregistrements de la traite la plus ancienne et du début de maturation Identification des fabrications au lait cru	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers		Document de traçabilité renseignant la
	Lait mis en œuvre		CI	/	1	1	1	date de la traite la plus
PM 4	Délai entre la traite la plus ancienne et le début de maturation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Lait mis en œuvre » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire de la conformité du délai entre la traite la plus ancienne et le début de maturation à partir des enregistrements	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Documentaire	ancienne  Fiche de fabrication (date et heure de début de maturation)



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 27 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	Lait mis en œuvre		AC	Enregistrement du process suivi sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette  Déclaration sur la déclaration d'identification, des matériels permettant une concentration du lait avant coagulation	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers	Documentaire	D.I. Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette  Fiches de fabrication
	Absence de		CI	<i>I</i>	1	1	1	
PM 5	concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation.	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Lait mis en oeuvre » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire sur les fiches de fabrication et / ou diagramme et/ou fiche recette de l'absence de concentration du lait avant coagulation  Et/ou Vérification visuelle de l'absence de concentration du lait lors d'une fabrication Vérification visuelle de l'adéquation entre les matériels présents sur site et ceux déclarés sur la déclaration d'identification  Vérification documentaire de la traçabilité des matériels permettant une concentration du lait avant coagulation, si présents	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche
			AC	Enregistrement des durées de maturation	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers	Documentaire	Fisher
			CI		1	/	/	
PM 6	Maturation Durée	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Lait mis en œuvre » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire du respect de la durée maximale de maturation via le calcul du délai entre: – l'ensemencement (addition des levains) – l'emprésurage	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Documentaire	et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 28 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	Prise de température et enregistrement des températures de maturation	Systématique	Transformateurs laitiers	Mesure	Fisher de
					A minima 6 fois/an	Transformateurs fermiers	Documentaire	Fiches de fabrication
ı			CI	1	1	1	1	et/ou
PM 7	Maturation Température	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Lait mis en œuvre » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire du respect de la fourchette de température de maturation par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication  Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site (+ étalonnage)  Et/ou Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle Mesure en cas de doute	Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Et/ou relevés de température
			AC	1	1	1	1	
İ			CI	1	1	/	1	
PM 8 PPC 8	Emprésurage Volumes et type de contenants (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CE	Vérification visuelle de l'adéquation entre les matériels déclarés dans la déclaration d'identification et les matériels utilisés	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Visuelle	Déclaration d'identification (déclaration de matériel)  Tout document d'enregistreme nt de la capacité des contenants



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 29 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	Prise de température et enregistrement des températures d'emprésurage	Systématique/	Transformateurs fermiers et laitiers	Mesure Documentaire	Fiches de
					A minima 6 fois/an	Transformateurs fermiers	Boodinentane	fabrication et/ou
			CI		1	1	1	Diagramme de
PM 9	Emprésurage Température	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire du respect de la fourchette de température d'emprésurage par sondage de relevés de température  Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site (étalonnage)  Et/ou Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle Mesure en cas de doute	fabrication et/ou Fiche recette Et/ou relevés de températures
			AC	Conservation des factures de présure ou documents relatifs à la qualité de la présure du caractère animal de la présure (chymosine)	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers	Documentaire	
			CI	1	1	1	1	
PM 10	Emprésurage Nature de la présure	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire sur les factures de présure ou documents relatifs à la qualité de la présure du caractère animal de la présure (chymosine) Et/ou vérification visuelle de la conformité de la présure incorporée lors d'une fabrication	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Factures de présure ou documents relatifs à la qualité de la présure



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 30 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	Conservation des factures d'achat et étiquettes des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs.	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers	Documentaire	
PM 11	Nature des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs.	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CE CE	Vérification documentaire de la conformité des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs à partir des factures d'achat et/ou des étiquettes	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	/ Documentaire	Factures d'achats et/ou étiquettes des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs.
			AC	1	1	1	1	d'achats et/ou étiquettes des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou
			CI	1	1	1	1	1
PM 12	Découpage du caillé (taille des grains)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CE	Mesure de l'écartement des fils du tranche-caillé (conformément à l'IT 176)  Et/ou contrôle documentaire ou visuel du programme de l'automate  Et/ou Contrôle visuel de la conformité de la réalisation de l'opération au cours d'une fabrication (dimensions des grains)	100% des transformateurs laitiers 50% des transformateurs fermiers (soit 1 audit tous les deux ans)	Auditeur externe	Documentaire  Et/ou Visuelle   Mesure	
			AC	1	/	1	1	
			CI	1	- I	1	1	]
PM 13	Brassage du caillé et élimination du lactosérum	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CE	Vérification visuelle du respect du brassage et de l'élimination partielle du lactosérum avant moulage, si le contrôle a lieu par pendant ces phases  Et/ou vérification documentaire ou visuelle du programme de l'automate	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Visuelle Et/ou documentaire	Programme de l'automate



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 31 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement				
			AC	1	1	1	1					
PM 14	Dimensions des moules	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CI CE	Mesure des dimensions des moules lors des visites sur site à l'aide d'un pied à coulisse (conformément à l'IT 176)  Les mesures précises sont difficiles à réaliser du fait de la déformation et de l'usure des moules, une tolérance de +/-5% est acceptée sur l'ensemble des formats. La mesure sera prise à l'intérieur des moules pour limiter l'impact des déformations).	transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux	CERTIPAQ	/ Mesure	I				
	Délai entre l'emprésurage et le moulage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges					AC	Enregistrement des date et heure d'emprésurage et de moulage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers	Documentaire	Fiches de
			CI	1	1	1	1	fabrication				
PM 15			CE	Vérification documentaire du respect du délai de moulage via le calcul du délai entre emprésurage et moulage à partir des enregistrements des dates et heures d'emprésurage et de moulage sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	<b>Q</b> Documentaire	et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette				
PM	Temps d'	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point	AC	Enregistrement sur les fiches de fabrication des dates et heures :  – du moulage  – du salage  À partir des enregistrements sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers	Documentaire	Fiches de fabrication et/ou				
16			CI	1	I	1	1	Diagramme de fabrication				
			CE		100% des transformateurs laitiers/an )% des transformateurs ermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)		Documentaire	et/ou Fiche recette				



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 32 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement				
			AC	Prise de température et enregistrement	Systématique	Transformateurs laitiers	Mesure Documentaire	Fiches de fabrication				
				des températures d'égouttage	A minima 6 fois/an	Transformateurs fermiers	Documentaire	et/ou				
			CI	1	1	1	1	Diagramme de				
PM 17	Égouttage Température	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CE	fourchette de température d'égouttage par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication	100% des transformateurs laitiers/an 50% des	250510.40	Documentaire Et/ou visuelle Mesure en cas de doute	fabrication et/ou Fiche recette				
				Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site	transformateurs fermiers/an (soit 1	CERTIPAQ		Et/ou relevé de températures				
				Et/ou mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136	audit tous les deux ans)			temperatures				
	Retournement des fromages	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges					AC	1	1	1	1	
			CI CE	1	1	1	1					
PM 18			d'obtention du produit » – point	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	Vérification visuelle par sondage de la présence de traces de grille sur les fromages en cours de ressuyage	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Visuelle	/			
DM	Salage et délai	Cf. Chapitre « Description de la méthode	AC	Enregistrement sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette des dates :  - d'emprésurage - de salage Conservation des factures de sel	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers	Documentaire	Fiches de fabrication et/ou				
PM 19	entre emprésurage et salage	d'obtention du produit » – point	CI	1	1	1	1	Diagramme de				
			CE	Vérification documentaire du respect du délai entre l'emprésurage et le salage via le calcul par sondage de délais entre la date de l'emprésurage et la date de salage enregistrées sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Documentaire	fabrication et/ou Fiche recette				



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 33 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	Enregistrement de la chronologie du process sur les fiches et/ou diagramme de fabrication ou fiche recette	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers	Documentaire	Fiches de
			CI	1	1	1	1	fabrication
PM 20	Ressuyage Moment	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire de la chronologie du process sur les fiches et/ou diagramme de fabrication ou fiche recette Et/ou Vérification visuelle du bon déroulé du process lors d'une fabrication	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
			AC	Prise de températures et enregistrement des températures de ressuyage	Systématique A minima 6 fois/an	Transformateurs laitiers Transformateurs fermiers	Mesure Documentaire	
			CI		1	/	1	
PM 21	Ressuyage Température	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire du respect de la fourchette de température de ressuyage par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site Et/ou Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle Mesure en cas de doute	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Et/ou relevé de températures



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 34 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	Température de	AC Enregistrement des températures de conservation des matières premières laitières des produits en cours de fabrication, du caille ou du fromage frais sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette  mpérature de Présence de capteurs de température	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers	Documentaire	Fiches de fabrication et/ou		
	conservation des		CI	1	1	1	1	Diagramme de
PM 22	matières premières laitières, des produits en cours de fermentation, du caillé ou du fromage frais.	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Transformation » du cahier des charges	CE	Vérification visuelle de la présence de capteurs de température dans toutes les pièces où se déroule le process Vérification documentaire du respect de la température minimale par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication et/ou documents d'autocontrôles  Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site  Et/ou Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans)	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle Et/ou mesure en cas de doute	fabrication et/ou Fiche recette Et/ou Documents d'autocontrôle s de relevés de températures



PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 35 / 63

### 3.3.3 – AFFINAGE (transformateurs laitiers, fermiers, affineurs stricts)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement		
	Affinage Températures				AC	Prise de températures et enregistrement	Systématique	Transformateurs laitiers Affineurs	Mesure Documentaire	
				des températures d'affinage  A minima 6 fois/an	Transformateurs fermiers	Documentaire	Fiches de fabrication			
PM	(affinage avant	Cf. Chapitre « Description	CI	1	1	1	1	et/ou		
PPC 9	conditionnement et	de la méthode d'obtention du produit » – point « Affinage » du cahier des charges	d'obtention du produit » – point « Affinage » du	CE	Vérification documentaire du respect de la fourchette de température d'affinage par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication  Et/ou Vérification visuelle de l'affichage des capteurs de température sur site  Et/ou Mesure en cas de doute, réalisée conformément à l'IT 136	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans) 100% des affineurs stricts/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle Et/ou mesure en cas de doute	Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Et/ou relevé de températures	
			AC	Enregistrement des dates :  - d'emprésurage  - de conditionnement  - de transfert (le cas échéant)  - d'expédition	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers Affineurs	Documentaire	Fiches de		
PM			CI		/	1	1	fabrication		
PM 24 bis PPC 10	Durées minimales d'affinage avant conditionnement  Durée minimale d'affinage totale à compter du jour emprésurage (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Affinage » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire par sondage du respect des durées minimales d'affinage, en fonction du format du fromage, via le calcul des délais entre l'emprésurage et le conditionnement et entre emprésurage et expédition (moins la durée de transfert)  Et/ou Vérification visuelle de la date d'emprésurage des derniers fromages en A.O conditionnés et/ou prêts à être expédiés. Rapprochement avec les durées minimales imposées par format.	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans) 100% des affineurs stricts/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Documents de conditionneme nt, de transfert (le cas échéant) et d'expédition		

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

VERSION APPROUVEE LE 16 FEVRIER 2017



PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

### Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 36 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	En cas de transfert d'un atelier d'affinage vers un autre atelier d'affinage : Enregistrement des dates et heures de départ d'un atelier et des dates et heures d'arrivée à l'autre atelier	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers Affineurs	Documentaire	
			CI	1	1	1	/	
PM 25	Affinage Durée maximale de transfert	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Affinage » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire du respect de la durée maximale de transfert à partir du calcul du délai entre les dates et heures de départ d'un atelier d'affinage et les dates et heures d'arrivée à l'autre atelier d'affinage enregistrées	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans) 100% des affineurs stricts/an	CERTIPAQ	Documentaire	Documents de transfert
			AC	Enregistrement de la composition de la solution de lavage	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers Affineurs	Documentaire	Fiches de
			CI	1	1	1	1	fabrication
PM 26	Affinage Composition de la solution de lavage (brossage ou lavage des fromages facultatif)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Affinage » du cahier des charges	CE	Vérification documentaire de la conformité de la composition de la solution de lavage via la vérification des ses composants	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an 100% des affineurs stricts/an	CERTIPAQ	Documentaire	et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette avec la composition écrite de la solution de lavage



PC AO 282 V02
Validation: 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 37 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	Affinage	Cf. Chapitre « Description	AC	Absence de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une.  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	Transformateurs fermiers et laitiers Affineurs	Documentaire	Documents permettant de
	Atmosphère de	de la méthode d'obtention	CI CE	1	1	1	1	prouver que
PM 27	conservation des fromages frais et des fromages en cours d'affinage.	des du produit » – point set des « Affinage » du cahier des		Vérification documentaire de l'absence de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une. Et/ou vérification visuelle de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une.  Si présence : Vérification documentaire à partir de tout document à la convenance de l'opérateur que les fromages frais et les fromages en cours d'affinage n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée.	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans) 100% des affineurs stricts/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	les fromages n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée.
			AC	Inscription sur l'emballage du poids net	Systématique	Transformateurs fermiers et laitiers Affineurs	Documentaire	
			CI	1	1	1	1	
PM 28	Affinage Conditionnement Poids net indiqué à l'emballage selon format	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Affinage » du cahier des charges	CE	Vérification visuelle de l'étiquetage sur l'emballage de la conformité du poids net lors des visites sur site  Le grand-Pont l'Evêque est vendu au poids et non à la pièce comme les autres formats. Le poids indiqué sur l'emballage est donc le poids exact du fromage à l'emballage. Une tolérance de +5% sera appliquée pour le poids des grands Pont l'Evêque.	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans) 100% des affineurs stricts/an	CERTIPAQ	Visuelle	Emballage



PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 38 / 63

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	1	1	1	1	
			CI	1	1	1	1	]
PM 29	Etiquetage	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage » – du cahier des charges	CE	Vérification visuelle de l'étiquetage	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans) 100% des affineurs stricts/an	CERTIPAQ	Visuelle	Emballage Etiquetage
			AC	1	1	/	1	
		Cf. Chapitre « Eléments	CI	1	1	/	1	]
PM 35	Traçabilité et comptabilité matière	prouvant que le produit est té et originaire de l'aire		Contrôle de la comptabilité matière et traçabilité à partir :  - du litrage mis en œuvre - du nombre de fromages produits par catégorie - du nombre de fromages emballés/expédiés	100% des transformateurs laitiers/an 50% des transformateurs fermiers/an (soit 1 audit tous les deux ans) 100% des affineurs stricts/an	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle	Tout registre / document de traçabilité/ comptabilité matière



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02

## 3.3.4 - CONTROLE PRODUIT

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			AC	1	1	1	1	
			CI	1	/	/	1	
PM 30 PPC 11	Contrôle produit Examen organoleptique (PPC)	Cf. Chapitre « Description du produit » du cahier des charges		Examen organoleptique réalisé conformément à l'instruction technique ad hoc	6 contrôles par an d'un produit prélevé chez 100% des transformateurs Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)	CERTIPAQ	Examen organoleptique	Fiches de dégustation
	Contrôle produit	AC		1	1	/	1	
	Examen analytique		CI	1	1	1	1	
PM 31 PPC 12	Respect du taux de matière grasse  Respect du poids de matière sèche selon format (PPC)	Cf. Chapitre « Description du produit » du cahier des charges	CE	Analyses réalisées par un laboratoire accrédité par le COFRAC	6 contrôles par an d'un produit prélevé chez 100% des transformateurs Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1)	CERTIPAQ	Analyses (Méthodes analytiques conformément à l'IT 267)	Rapports d'analyses



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02

Validation : 12/10/2016

Page 40 / 63

## 3.3.5 - Obligations déclaratives

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement		
		Cf. Chapitre « Eléments prouvant	AC	1	1	1	1	Déalamtian		
PM 32	Obligations déclaratives	que le produit est originaire de l'aire géographique » – point « déclaration d'identification » du	CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire	Déclaration d'identification et ses annexes		
		cahier des charges		Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	Auditeur externe	Documentaire	annexes		
		C6 Charitre v Elémente previont AC /		1	1	1	1	Déclaration		
	Obligations déclaratives	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique » – point	CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire	d'engagement dans un processus d'évolution		
PM 33		déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande » du cahier des charges	CE	Vérification des déclarations transmises (jusqu'au 30/04/2017)	5% des déclarations reçues au cours de l'année n-1 lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	Documentaire	génétique du troupeau vers la race normande (annexe de la déclaration d'identification)		
		Cf. Chapitre « Eléments prouvant	AC	1	1	1	1	Déclaration nécessaire à		
PM	Obligations	que le produit est originaire de l'aire géographique » – point « déclaration nécessaire à la connaissance et au suivi des quantités produites » du cahier des charges		déclaration nécessaire à la connaissance et au suivi des quantités produites » du cahier		Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire	la connaissance et au suivi des quantités
34	déclaratives (c					connaissance et au suivi des quantités produites » du cahier		connaissance et au suivi des quantités produites » du cahier		Vérification des déclarations transmises



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02

Validation: 12/10/2016

Page 41 / 63

## PRODUCTEURS DE LAIT

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

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

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

Cette déclaration comporte notamment les informations suivantes :

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

Les exploitations qui présentent plus de 50% de leur effectif de vaches laitières en vaches de race normande sont en conformité.

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

jusqu'au 30 avril 2017 : Certipag vérifiera l'engagement à normandiser dans le cadre du contrôle externe à hauteur de 28% des producteurs de lait par an.

## à compter du 1<sup>er</sup> mai 2017 : Certipaq procèdera à :

- une Vérification visuelle sur site de la composition du troupeau
- <u>Et/ou Vérification documentaire</u> de la conformité du pourcentage de V.L. normandes dans le troupeau à partir de l'Inventaire du cheptel <u>Calcul :</u> nb de V.L. normandes / nb de vaches laitières total dans le troupeau

## **TRANSFORMATEURS**

Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des quantités produites

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

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



PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 42 / 63

# 3.3.6 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion « Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Contrôle de l'AOC Pont-l'Evêque »

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	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 :  . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG  . des statuts et du règlement intérieur de l'ODG  . du contrat de certification ODG/ Organisme Certificateur  . du cahier des charges  . Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime  Art.D644-1	
	<ul> <li>Documents gérés par « Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Contrôle de l'AOC Pont-l'Evêque »</li> </ul>	<ul> <li>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</li> <li>Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés</li> <li>Vérification de la gestion des obligations déclaratives</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	-Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	<ul> <li>Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent</li> <li>Suivi des actions correctives et de leur efficacité</li> <li>Transmission des informations à l'Organisme Certificateur</li> </ul>	
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés	
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	<ul> <li>- Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités</li> <li>- Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant : <ul> <li>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)</li> <li>si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG</li> </ul> </li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes rendus des réunions	



PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

Page 43 / 63

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



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 44 / 63

# 4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

### 4.1 - Autocontrôles

Le contrôle produit est intégralement réalisé en externe.

## 4.2 - Contrôles internes

Le contrôle produit est intégralement réalisé en externe.

## 4.3 - Contrôles externes

## 4.3.1 - Examens analytiques:

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.4 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 ».

Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

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 170 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Pont L'Evêque » » (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 170, en application de la directive du CAC de l'INAO.



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 45 / 63

## 5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

## 5.1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **d'actions correctrices et d'actions correctrices** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par le contrat de certification CERTIPAQ / « Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Contrôle de l'AOC Pont-l'Evêque ».

Ils peuvent également entraîner, de la part du Directeur Général ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **mesures sanctionnant les manquements** allant de l'<u>avertissement</u> au <u>retrait de l'habilitation de l'opérateur ou du certificat de l'ODG</u> conformément à la procédure PR 10 - "Gestion des non-conformités et décisions de certification".

## 5.2 - Evaluation des manquements externes

Les manquements constatés lors des contrôles de site ou d'analyses du produit sont évalués conformément à la procédure 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 de 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 ».



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 46 / 63

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.

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

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

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 de 3 semaines 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 le **Directeur Général**, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la mesure sanctionnant les manquements, prononcée par le Directeur Général.

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, 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.



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 47 / 63

## ✓ 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),
  - Déclassement de lot (DL),
  - renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur,
  - renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
  - 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 le Directeur Général et 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, du Directeur Général 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 d'Appellation d'Origine « Pont L'Evêque » 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.



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 48 / 63

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

5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation				Mesure sanctionnant les manquements						
	chez le(s) operateur(s)	Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH		
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production :		Х			Ref	us d'h	abilita	tion			
,	Identification erronée : ponctuel	Х			Х							
/	récurrent		Χ				Χ					
	systématique			Χ					Х	Χ		
,	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		Х				X					
	systématique			X					Х	Х		
/	Non-respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG : ponctuel	×			X							
	récurrent		Χ		Χ	Χ	Χ					
	systématique			Χ					Χ	Χ		

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV: Avertissement par lettre de l'opérateur – DL: Déclassement du lot – RA: Renforcement des audits – RE: Renforcement des essais – SH: Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – RH: Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

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



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation: 12/10/2016 Page 49 / 63

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)		Cotation		Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
	Absence des documents en vigueur : ponctuel récurrent	X	X		X		X		X		
	systématique		/\	Χ		Χ	·····		X	Χ	
	Non transmission des documents prévus dans le PC par l'opérateur à l'OC ou à l'ODG : ponctuel	Х	X		X				Λ		
	récurrent systématique		^	X	X		X			~	
	Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant :  ponctuel		Х	Χ	X		X		X	X	
	récurrent			X			X		X		
	systématique			X					X	Χ	
	Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle : ponctuel	Х		,	Х						
	récurrent		Χ		Χ		Χ				
	systématique		Χ		Χ		Χ				
	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité (PM2) :			Х		Х	Х		Х	Х	
PM1 à PM34	Absence de mise à jour des documents de traçabilité (PM 2, 4, 5 et 35) : ponctuel	X			X						
	récurrent		Χ		X		Χ		Χ		
	systématique			Χ					Χ	Χ	
	Perte d'identification et de traçabilité (PM 2, 4, 5 et 35) : ponctuel		Х		Х	Х	Х				
	récurrent			Χ	Χ	Χ	Χ		Χ		
	systématique			X		Χ			Χ	Х	
	Non respect des fréquences d'autocontrôle : ponctuel	Х			Х						
	récurrent		Χ		Χ	Χ	Χ	Χ	Χ		
	systématique			Х		Х			Х	Χ	
	Absence d'autocontrôle chez l'opérateur : ponctuel		X		Х	Х	Х	Х			
	récurrent			Χ	<b> </b>	Χ	Х	Х	Χ	ļ	
	systématique			Χ		Χ			Χ	Χ	
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives ponctuel		x		X	X	X				
	récurrent		^	X	X	X	X	ł	Х	<b></b>	
	systématique			X	<u>^``</u>	X	<u>^``</u>	<b></b>	X	X	
	o, otomatiquo	l	l	/\	11	_ ^		1	_ ^\	_ ^	

l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

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



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation: 12/10/2016 Page 50 / 63

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)		Cotation		Mesure sanctionnant les manquements						
	chez le(s) operateur(s)	Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
	Absence de déclassement suite à des manquements								ļ		
	relevés :										
	ponctuel		Χ		Χ	Χ	X				
	récurrent			Χ	Χ	Χ	Χ		Χ		
	systématique			Χ		Χ			Χ	Χ	
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou								.,		
	externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles			Х					Х	Х	
	(interne ou externe):										
	Non respect d'une décision de l'OC :		X		~		Х		ļ		
DM4 >	ponctuel		······	······································	X		^			~	
PM1 à	récurrent			<u>\</u>					X	X	
PM34	systématique			Х					Х	Х	
	Cumul de manquements lors d'une visite ou lors de 2 visites successives :								ļ		
	manquements mineurs		X		Х		Х	Х	ļ		
	manquements majeurs		^	X	X	Х	X	X	Х		
	manquements graves			X		X			X	Х	
	Moyens (humains, techniques, documentaires) mis à										
	disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe		X		Х		Х				
	insuffisants:				^						
	Refus de visite – refus d'accès aux documents :			Χ					Х	Х	
	Faux caractérisé :			Χ					Х	Х	

l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

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



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 51 / 63

PM	Manquement constaté chez les opérateurs		Cotation			Mesu	re san nanqı			S
	cnez les operateurs	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
0.1 PPC1 0.2 PPC2	Non respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOP			x				х	x	x
	Avant le 01/05/2017 : Non-respect de l'engagement à normandiser	Х			х	<b>X</b> <sup>7</sup>				
	Aux échéances, proportion de vaches de race normande insuffisante dans le troupeau ≥ 90% du minimum  Ponctuel		x		х	х				
	Récurrent			X		Х			Χ	
	Systématique			Χ	1				Χ	Χ
1.1	Aux échéances, proportion de vaches de race normande insuffisante dans le troupeau < 90% du minimum									
PPC 3	Ponctuel			X					Х	
	Récurrent			X						Χ
	Systématique			Χ						Χ
	A l'échéance, en cas de normandisation par absorption : Retard supérieur à 3 ans  Ponctuel		х			х				
	Récurrent			Χ					Χ	Χ
	A l'échéance, en cas de normandisation par absorption : Retard de moins de 3 ans	Х			х	х				
	Surface minimale en herbe de l'exploitation / VEL : Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère ≥ 90% du minimum	v			V					
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		Х		Х	X				
1.2.1	Systématique			Х	-	Х			Х	Х
PPC 4	Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère < 90% du minimum									
	Ponctuel		X			Х				
	Récurrent			Χ		Х			Χ	Χ
	Systématique			Х						Χ
	Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite / VEL : Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas									
	d'assurer une alimentation herbagère ≥ 90% du minimum  Ponctuel	x			х					
	Récurrent		Χ		Х	Х				
1.2.2 PPC 5	Systématique			X		Х			Χ	Χ
FFC 3	Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère < 90% du minimum									
	Ponctuel		Х			Х				
	Récurrent			X		Х			Х	Χ
	Systématique			Х		Х				X

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Contrôle rapproché après l'échéance



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 52 / 63

PM	Manquement constaté		Cotation				re san nanqı		nant le	S
	chez les opérateurs	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
1.3 PPC 6	Proportion minimale de surface en herbe : surfaces de prairie / Surfaces de maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du troupeau Surface en herbe par animal du troupeau insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère ≥ 90% du minimum Ponctuel Récurrent Systématique Surface en herbe par animal du troupeau insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère < 90% du minimum Ponctuel Récurrent	X	x	x x	X	x x			x	x
	Systématique			Х	-					Х
	Présence au pâturage non respectée  Ponctuel  Récurrent  Systématique		x	X X	х	X X			X	X
1.4.1 PPC 7	Non-respect de la durée minimale de pâturage ≥ 90% de la durée minimale  Ponctuel	х			х					
	Récurrent		X	v	X	X				Х
	Systématique  Non-respect de la durée minimale de pâturage <90% de la durée minimale  Ponctuel  Récurrent  Systématique		X	X X X		X X			X	X
	Qualité des pâtures :				1					
1.4.2	Pâture ne permettant pas l'alimentation des V.E.L.  Ponctuel	х			X*					
	Récurrent		Х		Х	Χ				
	Systématique			Х		Χ			Χ	Χ
	Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage Absence de foin mais mise à disposition d'herbe conservée ≥60% de MS et ration de base composée à plus de 50% (en MS) d'herbe conservée sous toutes ses formes  Ponctuel	X			X*	V				
1.4.3	Récurrent		X	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	X	X	<u> </u>			
	Systématique			Х		Х			Х	Х
	Absence de foin ou d'herbe conservée à plus de 60% de MS  Ponctuel		X		Х	Х				
	Récurrent		X			X			X	.,
	Systématique			X		Х			Х	Х

<sup>\*</sup>Le manquement peut être levé à partir du rapport d'audit interne ou des documents/preuves transmis par le contrôle interne



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02
Validation: 12/10/2016

Page 53 / 63

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

<sup>\*</sup>Le manquement peut être levé à partir du rapport d'audit interne ou des documents/preuves transmis par le contrôle interne



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016 -------Page 54 / 63

PM	Manquement constaté chez les opérateurs		Cotation		Mesure sanctionnant les manquements							
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH		
	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive	х			Х	Х						
0.3	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs		Х			X			Х			
	Dépassement de la limite de conservation du lait à la ferme											
	Ponctuel	X			Х							
3	Récurrent		X		Х	Х		Х				
	Systématique			X				Х	Х	Χ		
	Report total du lait trop long entre la traite la plus ancienne et la mise en œuvre											
	Ponctuel	х			Х							
4	Récurrent		Χ		X	Х		Χ				
	Systématique			X		X		X	Х	Х		
5	Concentration du lait			X				Х	7.	X		
	Temps de maturation insuffisant											
	Ponctuel	Х			Х							
6	Récurrent		Х		X	Х						
	Systématique		X			X		Х	Х			
	Température de maturation excessive											
_	Ponctuel	Х			Х							
7	Récurrent		Х		Х	Х						
	Systématique		Х			Х		Х	Х	Χ		
8 PPC 8	Utilisation de contenant de volume supérieur au volume maximum retenu			х		х		х	х	Х		
	Non respect de la température maximale d'emprésurage			Λ				^				
	Ponctuel	X			Х							
9	Récurrent		Х		X	Х		Х	Х			
	Systématique			Χ		Х		X	Х	Χ		
	Non respect de la nature de l'emprésurage											
	Ponctuel		Х			Х		Х				
10	Récurrent		Х					Х	Х			
	Systématique			X				Х		Χ		
11	Utilisation d'additif ou d'ingrédient non autorisé			Х		Х		Х	Х	Х		
	Tranchage du caillé insuffisant											
12	Ponctuel	X			Х							
12	Récurrent		Х		Х	Χ						
	Systématique			Х		Χ		Χ	Χ	Χ		
	Absence de brassage											
	Ponctuel		X		Х	Х						
	Récurrent		X			X		Х	Χ			
13	Systématique			Х				Х	Х	Χ		
	Non élimination d'une partie du lactosérum											
	Ponctuel		X		Х	X						
	Récurrent Systématique		X			Х		X	X			
<b></b>	Utilisation de moules non conformes			Х		1		Х	Х	Χ		
	Ponctuel	V			~	_						
14	Récurrent	X	X		Х	X						
	Systématique			X	<b> </b>	^		Х	Х	X		
	Temps de caillage (emprésurage-moulage) en dehors de la plage de temps retenue							^	^	^		
15	Ponctuel	Х			Х							
	Récurrent		Х		Х	Х		Х				
	Systématique			X		Х		Х	Х	Χ		



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 55 / 63

PM	Manquement constaté	Cotation				Mesure sanctionnant les manquements						
	chez les opérateurs	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH		
	Temps d'égouttage inférieur au minimum requis											
16	Ponctuel	Х			Х							
	Récurrent		Χ		Х	Χ						
	Systématique		Х			Χ		Χ	Х	Χ		
	Température de la pièce d'égouttage en dehors de la plage de											
47	température retenue  Ponctuel	X			Х							
17	Récurrent	^	X		X	Х				] 		
	Systématique		X			X		Χ	Χ	Х		
	Absence de retournement des fromages											
	Ponctuel	X			Х							
18	Récurrent	^	X		X	Х				] 		
	Systématique		X			X		Х	Χ	Х		
	Non respect des modalités de salage											
	Ponctuel	X			X							
19	Récurrent		X		X	Х				ļ		
	Systématique			Χ		X		Х	Х	Х		
	Moment de ressuyage non-conforme			Λ								
	Ponctuel	X			Х							
20	Récurrent		X		X	Х				 		
	Systématique		X			X		Х	Х	Х		
	Températures de ressuyage en dehors de la plage de températures retenues							Λ.				
21	Ponctuel	Х			Х							
21	Récurrent		Х		X	Х						
	Systématique		X			X	•••••	Х	Χ	Х		
22	Conservation à une température négative			Х						Х		
	Températures d'affinage en dehors de la plage retenue (affinage en hâloir ou affinage complémentaire)											
23	Ponctuel		X		Х	Х						
PPC 9	Récurrent		X			Х						
	Systématique			Х		Χ		Х	Х	Х		
	Non-respect de la durée minimale d'affinage avant conditionnement											
24	Ponctuel	X			Х							
24	Récurrent		X		Х	Х						
	Systématique			Χ		Χ		$X^5$	Χ	Χ		
	Non-respect de la durée minimale d'affinage global											
24bis	Ponctuel		X			Х		Х	Х			
PPC 10	Récurrent		X			Х		Х	Х			
	Systématique			Х				Х	Х	Х		
	Temps de transfert des fromages vers un autre atelier d'affinage supérieur au maximum autorisé											
25	Ponctuel		X			Х		Х	Х			
	Récurrent		X			X	ļ	X	Х			
	Systématique			Χ				Χ	Χ	Χ		

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Déclassement des lots concernés



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation: 12/10/2016

Page 56 / 63

PM	Manquement constaté chez les opérateurs		Cotation				Mesure sanctionnant les manquements						
	cnez les operateurs	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH			
	Utilisation d'une solution de lavage non conforme												
26	Ponctuel		Х		Х	Х							
20	Récurrent		Х			Х			Х				
	Systématique			Х				Х	Х	Χ			
27	Conservation sous atmosphère modifiée			Х						X			
28	Poids net sur l'emballage non indiqué ou non conforme (Grand Pont l'Evêque : au-delà de 5% de la fourchette de poids retenue)  Ponctuel	Х			Х								
28	Récurrent	Х			Х	Χ							
	Systématique		Х			Х		х	Х	Х			
	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit : ponctuelle		X		X	X							
	récurrente			Χ		X	Х		Х	Χ			
29	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments n'induisant pas le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit :  Ponctuel Récurrent	X	X		X	X							
	Systématique			X		X	Х		Х	Χ			

l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

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



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 57 / 63

# 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	
	Non-respect du délai de transmission de la déclaration ponctuel	Х			Х						
	récurrent		Χ		Χ	Χ	Х				
	systématique			Χ	Χ	Χ			Χ		
PM 32 à	Déclaration non conforme ponctuel	Х			Х						
PM 34	récurrent		Χ		Χ	Χ					
	systématique			Χ	Χ	Χ	Х		Χ		
	Absence de déclaration										
	ponctuel		Χ		Χ	Χ	<u> </u>	<u> </u>			
	récurrent			X			Х		Χ		

Liste des obligations déclaratives :

Déclaration d'identification

Déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande

Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des quantités produites



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation: 12/10/2016

Page 58 / 63

## 5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PM	Manquement constaté	Cotation					sanc anque			es
	chez le(s) opérateur(s)	Mineur	Majeur	Grave	ΑV	RA	RE	DL	SH	RH
PM 30	Non-respect des critères organoleptiques <sup>10</sup> Du 1 <sup>er</sup> au 2 <sup>ème</sup> examen	х			х					
PPC	3 <sup>ème</sup> examen		X		Х		X			
11	A partir du 4 <sup>ème</sup> examen			Χ			X	Χ	X8	Χ
PM 31	Non-respect du poids de matière sèche PPC 12  Non-respect de la teneur en matière grasse pour 100g d'extrait sec (après prise en compte des incertitudes liées aux méthodes d'analyse) 11  Du 1 <sup>er</sup> au 2 <sup>ème</sup> examen 9  3 <sup>ème</sup> examen 9  A partir du 4 <sup>ème</sup> examen 9	X	X	X	X		X	X	X <sup>8</sup>	X
PM 30 et PM 31	Impossibilité de prélèvement (pour absence de mise à disposition d'un échantillon) de Pont L'Evêque sur une année civile Ponctuel Récurrent Refus de prélèvement		X	X X	х		X X		X <sup>8</sup>	X

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

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

Si l'échantillon prélevé est non-conforme au 2<sup>eme</sup> examen : notification d'un manquement mineur Si l'échantillon est non-conforme au 3<sup>eme</sup> examen : notification d'un manquement majeur + prélèvement d'un nouvel échantillon supplémentaire (si possible provenant d'un lot différent de celui prélevé lors de l'examen de suivi) lors de la CEO suivante pour RE en examen organoleptique.

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

## Dès le 3ème examen non-conforme :

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

La gestion est identique à celle appliquée pour le contrôle organoleptique.

Dans ce cas, le RE s'applique uniquement au contrôle analytique.

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

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

Gestion des manquements relatifs aux critères organoleptiques

<sup>11</sup> Gestion des manquements relatifs aux critères analytiques



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation: 12/10/2016

Page 59 / 63

# 5.4.4 - Evaluation des manquements constatés au niveau de l'Organisme de Défense et de

Manquement constaté chez		Cotation				Mesure sanctionnant les manquements					
l'Organisme de Défense et de Gestion	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC			
Non respect des missions incombant à l'Organisme de											
Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures											
internes, système qualité) :											
ponctuel	X			Х							
récurrent		Χ		Х	Χ		Χ				
systématique			Χ				Χ	Χ			
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG											
ou de document équivalent (exemple : convention entre											
l'ODG et les opérateurs):		.,			.,						
ponctuel		X		X	X						
récurrent			X	Х	Χ		Χ				
Liste des opérateurs identifiés absente :		.,			.,						
ponctuel		Χ		X	X						
récurrent			X	Х	Χ		Х				
systématique			Х				Х	Х			
Liste des opérateurs identifiés non à jour :				1							
ponctuel	Χ			Х							
récurrent		Χ		Х	Χ						
systématique		Χ			Χ		Х				
Diffusion et/ou mise en place tardive des informations											
nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des											
charges :											
ponctuel	Χ			X							
récurrent		X		Х	Χ						
Absence de diffusion et/ou de mise en place des											
informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise			X		Х		Х				
du cahier des charges :											
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle,											
cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents											
qualité):	V				V						
ponctuel	Х			X	X						
récurrent		X		X	Χ		X				
systématique			Х				Х	Х			
Défaut de gestion des obligations déclaratives :											
ponctuel	X			X							
récurrent		Х		<u>^</u>	Χ		X	V			
systématique			Х				Х	Х			
Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou	V				V						
réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou	Х			X	Х						
tardive:											
Absence d'application de la procédure de gestion des		Х			Χ		Χ				
plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs :				-11							
Défaut de gestion de la formation des membres de CEO ou											
de la tenue à jour de la liste des membres de CEO : ponctuel	v			X							
récurrent	X	Χ		X	Х						
		^	~	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	X			~			
systématique			Х	+	^		Х	Х			
Eléments de promotion utilisés non conformes :	_			~							
ponctuel	X			X							
récurrent		X	~	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	Х			~			
systématique			Х				Χ	Х			

<u>Légende des mesures sanctionnant les manquements</u>:
<u>AV</u> : Avertissement par lettre de l'ODG –<u>RA</u> : Renforcement des audits – <u>RE</u> : Renforcement des essais –<u>SC</u> : Suspension du certificat – <u>RC</u> : Retrait du certificat (exclusion).



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016 Page 60 / 63

Manquement constaté chez		Cotation					ctionnant uements		
l'Organisme de Défense et de Gestion	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC	
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés									
et/ou non mandatés :									
ponctuel		X		Χ	Χ				
récurrent			X				Χ	Χ	
Rapports de contrôle incomplets :									
ponctuel	Χ			Х					
récurrent		X		Х	Χ				
systématique			X				Χ	Χ	
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou									
non disponible :									
ponctuel	Χ			Х					
récurrent		X		Х	Χ				
systématique			X				Χ	Χ	
Non respect des fréquences de contrôle interne :									
ponctuel		X		Х	Χ	Х			
récurrent			Х	Χ	Χ	Χ	Χ		
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en									
cas de manquement :									
ponctuel		X		Х	Χ	Х			
récurrent			Χ	Х	Χ	Х	Х		
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	Х			Х					
récurrent		X		X	Χ				
systématique			Χ		X		Χ	Χ	
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		Х	Х				
récurrent			Х	Χ	Χ		Х		
Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par				<b>—</b>				<del>                                     </del>	
l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements									
récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs									
constatés par CERTIPAQ :									
ponctuel	Х			Х					
récurrent		X		X	Х				
systématique			Χ		X		Х	Х	
Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action				1					
lorsque nécessaire :									
ponctuel		Х		Х	Х				
récurrent			Χ	X	X		X		
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par				<del>  ^</del>					
l'Organisme de Défense et de Gestion :									
ponctuel	Х			Х					
récurrent		X		X	Х	<b>.</b>			
systématique		^	X	<b>├</b> ^-	X	<b></b>	Χ	~	
				-				Х	
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives :		~		~	~				
ponctuel		X		X	X	<u> </u>		<b></b>	
récurrent			X	Χ	Χ		Χ		

<u>Légende des mesures sanctionnant les manquements</u> :

<u>AV</u> : Avertissement par lettre de l'ODG - <u>RA</u> : Renforcement des audits - <u>RE</u> : Renforcement des essais - <u>SC</u> : Suspension du certificat - <u>RC</u> : Retrait du certificat (exclusion).



## Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation: 12/10/2016 Page 61 / 63

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion		Cotation Mesure les m						
		Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
ponctuel	X			Х				
récurrent		X		Χ	Χ			
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :			X	Х	Х		Х	
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :			X				Х	Х
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
ponctuel		X		Х	Χ			
récurrent			X				Χ	Χ
systématique			X			[	Χ	Χ
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de 2 visites successives :								
mineurs		Χ		Χ	Χ	Х		
majeurs			X	Х	Χ	Х		
graves			X			[	Χ	Х
Moyens (humain, technique, documentaire) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		Х	Х			
Refus de visite – refus d'accès aux documents			Х				Х	Х
Faux caractérisé			Х				Х	Х

<u>Légende des mesures sanctionnant les manquements</u>:

<u>AV</u> : Avertissement par lettre de l'ODG - <u>RA</u> : Renforcement des audits - <u>RE</u> : Renforcement des essais - <u>SC</u> : Suspension du certificat - <u>RC</u> : Retrait du certificat (exclusion).

En cas de manquements faisant apparaître soit une incapacité de l'ODG à exercer les missions pour lesquelles il a été reconnu par l'INAO, soit un dysfonctionnement important dans l'exercice de ces missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO sous 7 jours.



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016 ------Page 62 / 63

## <u>ANNEXE</u>

# INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 170, ci-après)



Appellation d'origine « Pont L'Evêque »

PC AO 282 V02 Validation : 12/10/2016

Page 63 / 63

## ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

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

# ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU

<u>« Pont L'Evêque »</u> AOP **IT 170 V 03** Validation : 24/02/16

Page 1/8

**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 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 « Pont L'Evêque » dans le cadre du plan de contrôle de l'AOP « Pont L'Evêque ».

\_\_\_\_\_\_

### 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 : Pont L'Evêque
- -d'autre part procéder à des observations permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

# ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU

« Pont L'Evêque »

**AOP** 

**IT 170 V 03** Validation : 24/02/16

Page 2/8

## 2.2<u>Critères de composition de la commission :</u>

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.

## 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 « Pont L'Evêque » et du barème de notation utilisé lors des examens organoleptiques : à cet effet, le dégustateur doit justifier de minimum une participation préalable (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.

<u>Remarque</u>: 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.

## 2.4Constitution du jury « Pont L'Evêque »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter au minimum :

- cinq 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.

# ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU

« Pont L'Evêque »

**AOP** 

IT 170 V 03

Validation: 24/02/16

Page 3/8

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Pont L'Evêque ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et de 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. Au cours de ce bilan CERTIPAQ procède également à l'évaluation des 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'A.O..

## 3.1 Notion de lot

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.

Chaque lot est identifié par l'opérateur. Les numéros de lots des fromages emballés doivent permettre l'identification du jour de fabrication.

Tous les fromages prélevés chez un opérateur doivent provenir d'un même numéro de lot.

### 3.2Règles d'échantillonnage

Chaque atelier fait l'objet de 6 prélèvements par an en vue d'un contrôle produit réglementaire :

- ⇒ Examen organoleptique
- ⇒ Examens analytiques du taux de matière grasse et de la teneur en extrait sec.

Le nombre d'échantillons par prélèvement dépend de l'importance du tonnage commercialisé par l'opérateur par rapport au tonnage global de l'A.O.P: Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'A.O.P (n-1).

Les fromages prélevés doivent être représentatifs de la production.

Pour les examens organoleptiques et analytiques, les échantillons sont prélevés chez le fabricant sur des fromages qui seront âgés

- de 35 à 50 jours pour les formats « Pont L'Evêque » et « Grand Pont L'Evêque »,
- de 32 à 42 jours pour les formats « Petit Pont l'Evêque » et,
- de 25 à 35 jours pour les formats « Demi Pont l'Evêque »,

après emprésurage (ou au plus proche si l'absence de fromages dans cette fourchette est justifiée).

# INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU

« Pont L'Evêque »

**IT 170 V 03**Validation : 24/02/16 **Page 4/8** 

**AOP** 

Chaque opérateur est tenu de conserver 8 fromages de tous les lots de fabrication pouvant être échantillonnés en vu de l'examen organoleptique, jusqu'à J+50 (date d'emprésurage-date d'examen organoleptique) inclus à la date de dégustation.

Nombre de fromages prélevés :

- Pour l'examen organoleptique, 1 fromage quel que soit le format prélevé,
- Pour les analyses physico-chimiques,
  - 6 fromages représentatifs d'un lot sont prélevés pour les formats « Pont L'Évêque » ; « 1/2 Pont L'Évêque » et « Petit Pont L'Évêque » : 1 est transféré au laboratoire d'analyses, alors que les 5 autres sont conservés à la fromagerie sous scellés,
  - o 3 fromages représentatifs d'un lot sont prélevés pour le format « Grand Pont L'Évêque »: 1 est transféré au laboratoire d'analyses, alors que les 2 autres sont conservés à la fromagerie sous scellés.

Les échantillons conservés sous scellés à la fromagerie pourront être utilisés pour les contres analyses, si nécessaire. Les scellés pourront être levés par les opérateurs à réception des résultats de l'examen analytique et organoleptique.

Les prélèvements sont effectués chez le fabricant de manière non-inopinée sur tout produit revendiqué en A.O. par un agent mandaté par CERTIPAQ.

Au cours de ces 6 examens analytiques et organoleptiques par atelier, au moins 3 des 4 formats possibles dans l'A.O. devront être examinés chez chacun des transformateurs les produisant. Les formats «Pont L'Évêque» devront faire l'objet d'au moins 2 prélèvements s'ils sont produits par l'entreprise.

Les échantillons prélevés sont transportés dans une glacière n'excédant pas 12°C. Ils sont ensuite mis au réfrigérateur, à l'envers, à une température n'excédant pas 8° Celsius afin de préserver leur intégrité.

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 feuille de prélèvement.

- Certains échantillons pourront être doublés au cours d'une même séance afin d'évaluer les capacités des dégustateurs, notamment la répétabilité et la reproductibilité de leur jugement.
- Des échantillons présentant des défauts très marqués pourront également être soumis aux dégustateurs afin d'évaluer leurs capacités, ainsi que des fromages d'autres origines.

Pour l'examen analytique, les échantillons sont confiés au laboratoire dans les 4 jours à compter du jour de prélèvement.

Pour l'examen organoleptique, les échantillons sont dégustés au plus tard dans les 10 jours qui succèdent le prélèvement.

# INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pont L'Evêque »

( Pont L'Eveq AOP **IT 170 V 03** Validation : 24/02/16

Page 5/8

## 3.3Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par CERTIPAQ qui assure le respect des règles d'anonymat et de confidentialité.

Lors du prélèvement, chaque lot de fromage 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 assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique. L'agent de prélèvement doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée, 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.

### 3.4Déroulement 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.

CERTIPAQ peut convoquer le jury en séance extraordinaire afin de procéder aux contrôles nécessaires en vue de la levée de la suspension d'habilitation des opérateurs, tel que défini au chapitre 5 « Traitement des manquements » du plan de contrôle « Pont L'Evêque ».

# ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU

<u>« Pont L'Evêque »</u> AOP **IT 170 V 03** Validation : 24/02/16

Page 6/8

## 3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une pièce tempérée qui possède obligatoirement des fenêtres afin de bénéficier d'un éclairage naturel. Le matériel nécessaire à la conservation des échantillons dans des conditions, préservant leur intégrité, est également utilisé.

Les échantillons sont remis à une température comprise entre 15 +/- 2 C° pour la dégustation (température ambiante de la cave).

Juste avant la dégustation, les échantillons sont déballés et présentés sur des assiettes ou planchettes, numérotées de telle sorte à garantir l'anonymat.

Du pain et de l'eau sont à disposition des dégustateurs lors de l'examen organoleptique.

## 3.4.3 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), différent de celui du prélèvement. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

Les experts procèdent dans un premier temps à l'examen visuel des fromages identifiés par un numéro (pour les aspects entier et coupé) puis à l'examen gustatif des fromages identifiés par un numéro différent (pour la consistance et le goût) de celui utilisé pour l'examen visuel.

Pour l'examen gustatif, les portions de fromage disposées sur des assiettes anonymées (n° anonymat pour l'examen gustatif) sont partiellement écroutées préalablement à leur dégustation (écroutage du talon uniquement).

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.

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve.

Une séance d'examen organoleptique dure environs 2h30.

## 3.4.4 Critères de dégustation et notation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :

- visuel
- olfactif
- gustatif

# ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU

« Pont L'Evêque »

**AOP** 

IT 170 V 03

Validation: 24/02/16

Page 7/8

La grille de dégustation est connue de tous les membres. Elle est fournie dans le cadre de la qualification de tout nouveau membre. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

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 (aspect et forme), à la structure de la pâte (consistance) et au goût.

Pour réaliser l'examen organoleptique, chaque membre du jury reçoit, au début de chaque dégustation, deux fiches d'enregistrement (fiche individuelle de dégustation pour les aspects des fromages entiers et coupés, puis une feuille individuelle de dégustation pour la consistance et le goût) sur lesquelles il formalise ses observations et avis motivés, de manière individuelle.

Dans un premier temps, les experts dégustent un fromage « témoin » qui permet d'étalonner le jury.

Les échantillons prélevés sont ensuite dégustés individuellement selon le barème prévu à cet effet :

- ✓ Aspect entier: note de 1 à 10, minimum requis 5.
- ✓ Aspect coupé : note de 1 à 10, minimum requis 5.
- ✓ Consistance: note de 1 à 10, minimum requis 5.
- ✓ Goût: note de 1 à 20, minimum requis 10.

A l'aide du barème défini ci-dessus, chaque juré se prononce sur l'acceptabilité ou non du produit d'une part sur l'aspect et d'autres part sur la consistance/goût.

NB: un jury peut attribuer deux notes supérieures ou égales au minimum requis mais juger que le produit est non acceptable pour l'appellation.

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 l'OC.

Les fiches de dégustation individuelles sont collectées par l'animateur de la séance. Les résultats individuels sont mis en commun en fin d'évaluation de l'aspect entier et coupé puis en fin d'évaluation de la consistance et du goût. L'animateur établit une synthèse des fiches d'enregistrement des notes et avis.

Une seconde évaluation du produit est effectuée si, lors de la première évaluation:

- Au moins 2 experts ont jugé l'échantillon non acceptable (critères aspect, consistance/goût)
- 🔖 Et/ou l'intervalle de notes supérieur à 5 points (sur le critère goût).

Dans ce cas, l'animateur rédige une fiche de consensus, sur laquelle il enregistre :

1- l'avis de chaque juré sur les critères aspects, consistance/goût suite à la seconde présentation du produit (**premier consensus**).

Pour qu'un produit soit jugé acceptable lors de ce premier consensus, il faut qu'une <u>majorité absolue</u> d'experts ait jugé le produit acceptable.

# ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU

« Pont L'Evêque »

**AOP** 

IT 170 V 03

Validation: 24/02/16

Page 8/8

Deux cas peuvent alors se présenter :

- Le produit est acceptable sur l'aspect et sur la consistance/goût → pas de consensus final, le produit est jugé acceptable par le jury
- Les produits qui sont jugés non acceptable sur l'aspect et/ou sur la consistance/goût font l'objet d'un consensus final.
  - 2- l'avis de chaque juré sur l'acceptabilité du produit dans sa globalité (consensus final).

Pour qu'un produit soit jugé acceptable lors de ce consensus final, il faut qu'une <u>majorité absolue</u> d'experts ait jugé le produit acceptable.

Les dégustateurs doivent expliquer les raisons qui les ont amenés à juger l'échantillon non-acceptable. Ces éléments sont formalisés sur la fiche de consensus de jury.

Cette fiche de consensus est signée par tous les experts du jury.

NB: la notion de majorité absolue telle qu'elle est renseignée ci-dessus implique que dans le cas d'une égalité entre le nombre d'avis acceptable et non acceptable, le produit est jugé non-acceptable.

### 4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

L'animateur est chargé de classer et archiver les fiches d'enregistrement et la synthèse établie dans les meilleurs délais.

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 sanction selon les modalités définies dans le plan de contrôle PC AO 282 en vigueur.

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.

### 5. DOCUMENTS D'APPLICATION

Support de prélèvement
Fiche de mise en anonymat
Feuille d'émargement
Fiche individuelle de dégustation (aspect du fromage entier et coupé)
Fiche individuelle de dégustation (consistance de la pâte et gout)
Synthèse des résultats
Fiche de consensus de jury (le cas échéant) : premier consensus et consensus final