

VERSION APPROUVEE LE 02 OCTOBRE 2015

PLAN DE CONTRÔLE

Appellation d'Origine
« ABONDANCE »



Organisme Certificateur

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

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
24/09/15	

SOMMAIRE

PREAMBULE

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT.....

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

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

3.1 – Eléments généraux

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

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

4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 - Autocontrôles

4.2 – Contrôles internes

4.3 – Contrôles externes.....

5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux.....

5.2 - Evaluation des manquements externes.....

5.3 - Suivi des manquements.....

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

ANNEXES

IT 236 : Commission d'Examen Organoleptique

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Révision du plan de contrôle suite à la révision du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « ABONDANCE » (dans le cadre de son examen par la Commission Européenne)

Cahier des Charges :

Cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « ABONDANCE »
Version en vigueur disponible sur www.inao.gouv.fr

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat Interprofessionnel du Fromage d'Abondance (SIFA)
16 chemin d'Hirmentaz
74 200 THONON LES BAINS

Opérateurs :

Producteurs de lait
Producteurs fermiers
Atelier de transformation
Atelier d'Affinage

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

ETAPE	Point de Maitrise (PM)	POINTS A CONTROLER
Toutes étapes	PM 0	Disponibilité des documents en vigueur Déclarations d'identification
Production du lait	PM1 (ppc)	Aire géographique des bâtiments d'exploitation
	PM2 (ppc)	Races du troupeau laitier
	PM3	Certification de Parenté Bovine
	PM4	Composition du (des) troupeau(x) laitier(s)
	PM5	Chargement
	PM6 (ppc)	Part de l'alimentation du troupeau laitier provenant de l'extérieur de l'aire géographique
	PM7	Ration de base du troupeau laitier
	PM8	Nature des fourrages verts distribués au troupeau laitier
	PM9	Conditions de distribution de fourrages verts au troupeau laitier
	PM10	Intégrité des fourrages distribués au troupeau laitier
	PM11	Distribution du lactosérum dans l'alimentation du troupeau laitier
	PM12	Nature des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier
	PM13 (ppc)	Durée de pâturage pour les vaches laitières
	PM14	Origine des fourrages
	PM15	Quantité d'aliments complémentaires distribuée au troupeau laitier
	PM16	Modalité de distribution de la ration de base et aliments complémentaires
	PM17 (ppc)	Absence d'aliments fermentés dans l'alimentation du troupeau laitier
	PM18	Conditions de réalisation/ utilisation des produits d'ensilage ou des aliments fermentés tolérés sur l'exploitation
	PM19	OGM
	PM20	Epannage des fumures organiques
	PM21	Durée de tarissement
	PM22	Conditions de traite
	PM23	Installations de traite
	PM24	Conditions d'utilisation des lessives désinfectantes
	PM25	Conservation du lait à la ferme
Fabrication	PM26 (ppc)	Aire de fabrication des fromages
	PM27	Conformité de la gestion des laits sur le site de fabrication
	PM28	Atelier de transformation fermier
	PM29 (ppc)	Délai d'emprésurage des laits <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>
	PM30 (ppc)	Conditions de report du lait <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>
	PM31 (ppc)	Délai d'emprésurage des laits <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
	PM32	Limitation de la production annuelle de lait traité dans l'atelier de fabrication
	PM33 (ppc)	Traitement du lait et équipements interdits
	PM34	Paramètres de chauffage du lait
	PM35	Ajout / retrait de crème
	PM36	Nature des ferments lactiques utilisés
	PM37 (ppc)	Caractéristiques de la cuve de fabrication
	PM38	Ingrédients, auxiliaire de fabrication et additifs autorisé
	PM39	Conditions de découpage du caillé
	PM40 (ppc)	Paramètre de travail du caillé en cuve (temps, température)
	PM41	Conditions de soutirage <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
	PM42	Conditions de moulage
PM43	Caractéristiques du moule	
PM44	Durée de pressage	
Affinage	PM45 (ppc)	Aire d'affinage et de premier conditionnement des fromages
	PM46	Durée de pré affinage
	PM47	Température de pré affinage

	PM48	Planches utilisées pour l'affinage
	PM49 (ppc)	Durée d'affinage
	PM50 (ppc)	Paramètres d'affinage (température, hygrométrie)
	PM51	Conditions requises pour le changement d'atelier en cours d'affinage
	PM52	Conditions de frottage des meules
	PM53	Fréquence de frottage des meules
	PM54	Conditions de stockage après 100 jours
Commercialisation Étiquetage	PM55	Emballage individuel des fromages
	PM56	Mentions obligatoires sur l'étiquetage
	PM57	Présentation des fromages mis en vente au rayon coupe
	PM58	Présentation des fromages préemballés/ destinés à l'IST
	PM59	Utilisation de la mention « fermière/ fermier » sur les étiquetages
Obligations Déclaratives	PM60	Obligations déclaratives liées aux conditions de production
	PM61	Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en AO
Registres de Traçabilité	PM62 (ppc)	Tenue des registres de traçabilité – producteurs de lait
	PM63 (ppc)	Tenue des registres de traçabilité – producteurs fermiers
	PM64 (ppc)	Tenue des registres de traçabilité - - transformateurs laitiers
	PM65 (ppc)	Tenue de registres de traçabilité - affineurs
Éléments De marquage	PM66 (ppc)	Identification du fromage : élément de marquage
	PM67 (ppc)	Caractéristiques organoleptiques
Produit fini	PM68 (ppc)	Caractéristiques physico-chimiques
	PM69 (ppc)	Forme des meules
	PM70 (ppc)	Poids des meules
Réclamations	PM71	Gestion des réclamations clients/consommateurs

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 SIFA en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification de l' « ABONDANCE »

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

Avant de procéder à l'évaluation, l'organisme certificateur doit examiner le dossier de candidature de l'Organisme de Défense et de Gestion permettant de fournir la preuve documentée que :

- Les exigences pour l'octroi de la certification sont clairement définies, documentées et comprises,
- Toute différence de compréhension entre les deux partenaires (Organisme Certificateur et Organisme de Défense et de Gestion) est résolue,
- L'organisme certificateur est en mesure d'assurer la prestation de certification correspondant à la portée de la certification demandée.

Dans le cadre du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.8 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* » (dont notamment les missions relatives à l'ODG conformément à la Directive de l'INAO INAO-DIR-CAC-01). Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévues par le plan de contrôle ;
- 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.

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

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « ABONDANCE » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification, en vue de son habilitation.

L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification 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.

L'ODG transmet la déclaration d'identification à CERTIPAQ dans un délai maximum de 15 jours à compter du moment où l'ODG réceptionne la déclaration complète.

2.3 – Habilitation des opérateurs

✓ L'habilitation de chaque opérateur effectuée sous la responsabilité de CERTIPAQ conformément à la procédure PR 05, a pour but de vérifier :

- l'aptitude des opérateurs à répondre aux exigences du cahier des charges « Abondance » Appellation d'Origine (c'est à dire vérifier que les opérateurs disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences),

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 18 V05 validation : 24/09/15
	<i>Appellation d'origine « ABONDANCE »</i>	----- page 7/66

- leur engagement à appliquer le cahier des charges et le plan de contrôle les concernant.

L'audit d'habilitation est réalisé selon les conditions suivantes :

Pour les producteurs de lait:

Un contrôleur, mandaté par l'ODG (contrôleur interne ou sous-traitance à un autre organisme), réalise une visite d'évaluation initiale chez ces opérateurs, une fois identifiés, en vue de leur habilitation. Cette visite d'évaluation fait l'objet d'un rapport de contrôle transmis à l'OC. L'Organisme Certificateur procède alors à l'habilitation de ces opérateurs sur la base d'un examen documentaire des rapports d'évaluation transmis par l'ODG.

Toutes les exigences structurelles doivent être évaluées lors de l'évaluation initiale, hormis les points qui sont sans objet ou non évaluables compte-tenu de la saisonnalité (PM 0, 1, 2, 3, 4, 5, 17, 18, 22, 23, 25)

Puis l'ensemble des points à maîtriser, concernant l'opérateur, est vérifié dans le cadre d'un audit de suivi qui doit être réalisé dans l'année qui suit la décision d'habilitation de l'opérateur. Cet audit de suivi est pris en compte dans la fréquence des contrôles annuels externes.

Pour les producteurs fermiers :

Un contrôleur, mandaté par l'ODG (contrôleur interne ou sous-traitance à un autre organisme), réalise une visite d'évaluation initiale chez ces opérateurs, une fois identifiés, en vue de leur habilitation. Cette visite d'évaluation fait l'objet d'un rapport de contrôle transmis à l'OC. L'Organisme Certificateur procède alors à l'habilitation de ces opérateurs sur la base d'un examen documentaire des rapports d'évaluation transmis par l'ODG.

Toutes les exigences structurelles doivent être évaluées lors de l'évaluation initiale, hormis les points qui sont sans objet ou non évaluables compte-tenu de la saisonnalité.

Pour la production de lait : PM 0, 1, 2, 3, 4, 5, 17, 18, 22, 23, 25

Pour la transformation fermière et l'affinage : PM 26, 28, 32, 33, 37, 39, 41, 42, 43, 45, 48, 71

Puis l'ensemble des points à maîtriser, concernant l'opérateur, est vérifié dans le cadre d'un audit de suivi qui doit être réalisé dans un délai de 6 mois à compter de l'habilitation de l'opérateur. Cet audit de suivi est pris en compte dans la fréquence des contrôles annuels externes.

Pour les ateliers de transformation et d'affinage :

Un contrôleur, mandaté par l'ODG (contrôleur interne ou sous-traitance à un autre organisme), réalise une visite d'évaluation initiale chez ces opérateurs, une fois identifiés, en vue de leur habilitation. Cette visite d'évaluation fait l'objet d'un rapport de contrôle transmis à l'OC. L'Organisme Certificateur procède alors à l'habilitation de ces opérateurs sur la base d'un examen documentaire des rapports d'évaluation transmis par l'ODG.

Toutes les exigences structurelles doivent être évaluées lors de l'évaluation initiale, hormis les points qui sont sans objet ou non évaluables compte-tenu de la saisonnalité (PM 26, 27, 32, 33, 37, 39, 42, 43, 45, 48, 71)

Puis l'ensemble des points à maîtriser, concernant l'opérateur, est vérifié dans le cadre d'un audit de suivi qui doit être réalisé dans un délai de 6 mois à compter de l'habilitation de l'opérateur. Cet audit de suivi est pris en compte dans la fréquence des contrôles annuels externes.

L'agent de l'ODG doit pouvoir démontrer ses compétences par :

- sa formation à l'audit par une structure externe,
- la réalisation d'au moins 2 audits en doublon avec un auditeur de CERTIPAQ

Cas des opérateurs demandant leur réhabilitation suite à une décision de retrait d'habilitation (sanction) :

Après le dépôt de la DI, l'audit d'évaluation initiale est réalisé par un contrôleur mandaté de l'OC ; le coût de cet audit est facturé directement à l'opérateur.

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

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

Lorsque l'audit d'habilitation a été réalisé, l'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, est levé.

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

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

Tout changement d'identité d'un opérateur ainsi que toute modification de l'outil de production et/ou de transformation apportée par l'opérateur doivent être déclarées à l'ODG.

L'OC 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, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément à la procédure de CERTIPAQ relative aux modalités d'habilitations des opérateurs.

Exemple :

En cas de modification majeure des outils de production : localisation de la (des) structure(s) de production (bâtiments d'élevage, locaux de transformation ou d'affinage), fusion d'exploitations dont une au moins n'est pas habilitée, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

En cas de modification mineure des outils de production, c'est-à-dire ne modifiant pas de manière significative les pratiques de production : parcelles dédiées à l'alimentation du troupeau laitier, taille du troupeau, reprise d'une exploitation existante par une autre personne morale, changement de statut juridique, regroupement de 2 opérateurs habilités, entrée ou sortie d'un associé celles-ci peuvent être enregistrées par l'ODG sur la base de la déclaration. Ces modifications n'entraînent pas le déclenchement d'une nouvelle procédure d'habilitation.

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.

En cas d'une 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 DI dans les trois mois qui suivent l'enregistrement du cahier des charges modifié au JOUE Cet amendement doit notamment comprendre l'engagement de l'opérateur à se conformer au cahier des charges modifié.

Ces dispositions sont applicables dès la prochaine révision du cahier des charges « Abondance ».

L'habilitation d'un opérateur qui ne serait plus effectivement impliqué dans la production de l'AOP Abondance (arrêt de production laitière à des fins de fabrication d'Abondance, arrêt de fabrication d'Abondance) au-delà d'une période de un an, sera considérée comme caduque. Il devra pour obtenir une nouvelle habilitation en faire la demande à l'Organisme de Contrôle. Les frais liés à cette nouvelle habilitation seront à sa charge. Toutefois s'il justifie son arrêt, par écrit à l'Organisme de Contrôle, en précisant la durée de cette période, son habilitation pourra être maintenue.

De même, tout opérateur ne souhaitant plus être actif dans la filière devra signer un document dénonçant son habilitation. L'ODG avertira l'OC dans un délai 15 jours, pour qu'il procède au retrait de l'habilitation de l'opérateur.

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 « ABONDANCE » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

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

3.1.1 – L'auto-contrôle

L'INAO définit l'Autocontrôle comme un contrôle organisé par l'opérateur sur sa propre activité. Par cet autocontrôle et son enregistrement, l'opérateur de la filière « ABONDANCE » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine.

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 « ABONDANCE » Appellation d'Origine**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « ABONDANCE » 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 « ABONDANCE »
 - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et information de l'OC de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.
- Suivi de son engagement général d'ODG vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

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

Les contrôles internes font l'objet d'enregistrements permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à maîtriser 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
--------------------	------------------	-------------------------------------	---------------------------

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 18 V05 validation : 24/09/15 ----- page 10/66
	Appellation d'origine « ABONDANCE »	

Producteurs de lait Producteurs fermiers	Contrôle	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	- Production agricole - Fonctionnement des équipements agricoles - Filière laitière
Transformateur affineurs	Audit	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	Filière laitière.

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

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

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

3.1.3 – Le contrôle externe

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

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles et prendre en compte 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 « ABONDANCE » 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.

Des visites inopinées portant sur tout ou partie des points du chapitre 3.3 peuvent être programmées en plus des fréquences de contrôle minimales définies au point 3.2, après accord de l'ODG.

Un **support de contrôle** est mis en place reprenant l'ensemble des points à maîtriser, défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.

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

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.

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.

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	2 audits / an	Auditeur externe	2 audits / an
Producteur de lait	Contrôle des conditions de production du lait	20% des opérateurs/ an	contrôleur interne	5% des opérateurs/ an	contrôleur externe	25% des opérateurs/ an Soit 100% des opérateurs contrôlés tous les 4 ans
Producteur fermier	Contrôle des conditions de production du lait, de fabrication et d'affinage	23% des opérateurs/ an	contrôleur interne	10% des opérateurs/ an	contrôleur externe	33% des opérateurs/ an Soit 100% des opérateurs contrôlés tous les 3 ans
Producteur de lait Producteur fermier Producteur transformant leur lait avec plaque rouge	Contrôle documentaire de la composition des troupeaux	/	/	100% des opérateurs /an	Contrôleur externe	100% des opérateurs /an
Atelier de transformation/ affinage Producteur transformant leur lait avec plaque rouge Ateliers laitiers avec tonnage inférieur à 50 tonnes /an	Audit des conditions de fabrication et/ou affinage	/	/	33% des opérateurs/ an	Auditeur externe	33% des opérateurs/ an Soit 100% des opérateurs contrôlés tous les 3 ans
Atelier de transformation/ affinage Producteur transformant leur lait avec plaque rouge Ateliers laitiers avec tonnage supérieur à 50 tonnes /an	Audit des conditions de fabrication et/ou affinage	/	/	100% des opérateurs/ an	Auditeur externe	100% des opérateurs/ an
Contrôle produit : Producteurs fermiers Producteur transformant leur lait avec plaque rouge Ateliers laitiers	Analytique Organoleptique	/	/	100 % des opérateurs non saisonniers /an 50% des opérateurs saisonniers / an 100 % des opérateurs non saisonniers /an 50% des opérateurs saisonniers / an	Laboratoire habilité par l'INAO Commission d'Examen Organoleptique	100 % des opérateurs non saisonniers /an 50% des opérateurs saisonniers / an Soit 1 analyse tous les 2 ans 100 % des opérateurs non saisonniers /an 50% des opérateurs saisonniers / an Soit 1 contrôle tous les 2 ans

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 18 V05 validation : 24/09/15
	<i>Appellation d'origine « ABONDANCE »</i>	----- page 12/66

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 »).

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**.

Aide à la lecture du plan de contrôle

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

Articulation plan de contrôle
Interne / Externe

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

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

PM = Point à Maîtriser

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

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PMO	Documentation en vigueur à disposition de l'opérateur	Documents en vigueur : Cahier des charges (CDC) et plan de contrôle (PC), ou extrait en vigueur	AC	Disposition des documents en vigueur	En continu	Opérateur	Documentaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier des charges • Plan de contrôle ou extrait du cahier des charges et du plan de contrôle
			CI	Communication des documents dont CDC et PC ou extrait en vigueur aux opérateurs Vérification des documents en vigueur à disposition des opérateurs	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification des documents en vigueur à disposition des opérateurs	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an 33 ou 100% des ateliers de transformation / affinage / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PMO	Déclaration d'Identification (DI)	DI signée et disponible DI mise à jour et transmise à l'ODG DI transmise à l'ODG au plus tard 1 semaine avant le début de l'activité Modèle de DI validé par le Directeur de l'INAO	AC	Formulaire de DI complété et signé Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification Transmission à chaque sollicitation de l'ODG d'une fiche de mise à jour	A l'identification initiale En continu Sur demande	Opérateur	Documentaire 	Formulaires de DI Liste des opérateurs identifiés
			CI	Présentation du modèle de DI à l'INAO pour validation Traitement des demandes d'identification Traitement des modifications de DI Mise à jour de la liste des opérateurs identifiés Transmission des informations à l'OC Vérification de la disponibilité de la DI et de la mise à jour de la DI	A chaque modification Lors de l'identification de l'opérateur et à chaque modification de DI 20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification du traitement des demandes initiales et modificatives de DI par l'ODG Vérification de la disponibilité de la DI et de la mise à jour de la DI	2 audits /an de l'ODG 5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an 33 ou 100% des ateliers de transformation / affinage / an	Auditeur externe	Documentaire 	

3.3.1 – Production de lait

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM1 ppc	Bâtiments d'exploitation dans l'aire géographique de production de lait	Bâtiments d'exploitation situés dans l'aire géographique (Cf chapitre DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE » du cahier des charges AOP)	AC	Déclaration d'identification avec engagement du producteur de respecter le cahier des charges Vérification de la conformité de la localisation des bâtiments de l'exploitation par rapport au CDC AOP	Lors de l'identification de l'opérateur En continu	Opérateur	Visuel Documentaire	- DI - Plan cadastral de l'exploitation, s'il existe
			CI	Contrôle visuel et documentaire de la localisation des bâtiments de l'exploitation	Lors de l'identification de l'opérateur 20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	Contrôle visuel et documentaire de la localisation des bâtiments de l'exploitation	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM2 ppc	Respect des codes races autorisées pour les animaux du troupeau laitier (vaches laitière en lactation, vaches tarées, génisses laitières de plus de 6 mois)	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit – RACES » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise de la conformité des animaux du troupeau laitier Maitrise des achats de veaux, génisses laitières, VL, mâles reproducteurs Tenue d'un registre spécifique pour les animaux de race laitière non inclus dans le troupeau laitier et élevés pour la viande Conservation et mise à disposition des passeports bovins avec attestation de requalification le cas échéant (codes 12 et 46) Ou avec attestation de conformité à la race/8 ^{ème} de sang (pour race Tarentaise) Autorisation de transmission de données EDE à l'ODG	en continu à chaque achat/ naissance à chaque requalification sur demande	Opérateur	Documentaire Visuel	Passeports bovins Données EDE Registre spécifique des bovins élevés pour la viande
			CI	Contrôle des passeports pour 100% des animaux du troupeau laitier Vérification visuelle du troupeau laitier si possible Vérification visuelle du troupeau viande	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				recensé dans le registre spécifique le cas échéant				
			CE	Contrôle des passeports pour 100% des animaux du troupeau laitier Vérification visuelle du troupeau si possible Vérification visuelle du troupeau viande recensé dans le registre spécifique le cas échéant	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM3	Engagement dans le dispositif d'enregistrement et de certification de la Parenté Bovine	Cf chapitre § « Description de la méthode d'obtention du produit – RACES » du cahier des charges AOP	AC	Mise à disposition des données génétiques de certification de la parenté (EDE) Autorisation de transmission des données EDE à l'ODG Conservation des passeports bovins	sur demande à chaque naissance/achat	Opérateur	Documentaire	Certificat d'adhésion à la CPB Passeports bovins Données EDE
			CI	Vérification de l'enregistrement des codes race sur les passeports bovins des animaux nés sur l'exploitation et destinés à l'élevage laitier	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification de l'enregistrement des codes race sur les passeports bovins des animaux nés sur l'exploitation et destinés à l'élevage laitier	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire	
PM4	Composition des troupeaux laitiers concernés par une DI à la date du 7/12/2012	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit – RACES » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise de la conformité des animaux du troupeau laitier Maitrise des achats de veaux, génisses laitières, VL, mâles reproducteurs Autorisation de transmission de données EDE à l'ODG	En continu	Opérateur	Documentaire	Passeports bovins Autorisation de transmission des données EDE signée
			CI	Calcul du pourcentage d'animaux de race Abondance à partir des passeports bovins Etablissement d'un bilan annuel au 1 ^{er} janvier de chaque année –ou dans les 15 jours suivant le 1/01 - (à partir des données EDE et des données des registres des bovins élevés pour la viande) et transmission à l'OC : Bilan global pour les troupeaux concernés par une DI signée avant le 7/12/12 Bilan individuel pour les troupeaux des	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an 100% des troupeaux laitiers concernés par une DI signée avant le 7/12/2012 et chaque année au 1 ^{er} janvier	ODG	Documentaire	Bilan EDE global Bilan EDE individuel Registre spécifique des bovins élevés pour la viande

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				producteurs ayant signé une DI avant le 7/12/12 dans le cas où le bilan global est non conforme				
			CE	Calcul du pourcentage d'animaux de race Abondance à partir des passeports bovins Exploitation du bilan global annuel pour les troupeaux concernés par une DI signée avant le 7/12/12 Exploitation du bilan individuel pour les troupeaux des producteurs ayant signé une DI avant le 7/12/12 dans le cas où le bilan global est non conforme	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an 100% des troupeaux laitiers concernés par une DI signée avant le 7/12/2012 et chaque année au 1 ^{er} janvier	Auditeur externe	Documentaire 	
PM5	Chargement maximum à l'ha de surface fourragère principale en moyenne sur l'exploitation	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Conservation et mise à disposition des documents suivants Déclaration parcellaire PAC ou MSA Registre Parcellaire Géographique (RPG) s'il existe Plan cadastral de l'exploitation s'il existe	En continu	Opérateur	Documentaire 	Déclaration parcellaire PAC ou MSA Registre Parcellaire Géographique Plan cadastral de l'exploitation
			CI	Vérification documentaire de la donnée PAC Ou Calcul du ratio : SFP UGB = Vaches Laitières + Vaches taries + génisses Selon méthodologie définie dans la fiche de calcul du chargement à l'hectare (disponible sur demande)	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire de la donnée PAC Ou Calcul du ratio : SFP UGB = Vaches Laitières + Vaches taries + génisses Selon méthodologie définie dans la fiche de calcul du chargement à l'hectare (disponible sur demande)	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM6 (ppc)	Part maximale de l'alimentation	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Conservation et mise à disposition des factures, bons de livraison et éléments comptables pour les fourrages et les aliments	En continu	Opérateur	Documentaire 	Facture/BL des fourrages et aliments

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	en MS annuelle du troupeau laitier provenant de l'extérieur de l'aire géographique			complémentaires Conservation des attestations d'origine si achat de fourrages dans la zone Enregistrement sur un calendrier de pâturage des périodes de pâturage hors zone Mise à disposition du plan du parcellaire identifiant les parcelles hors zone				complémentaires Calendrier de pâturage
			CI	Vérification documentaire Selon méthodologie définie dans la fiche de calcul « Pourcentage de matière sèche – aliments hors zone » (disponible sur demande)	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire Selon méthodologie définie dans la fiche de calcul « Pourcentage de matière sèche – aliments hors zone » (disponible sur demande)	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM7	Ration de base du troupeau laitier en période estivale et en période hivernale	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Tenue d'un calendrier de pâturage	En continu	Opérateur	Documentaire 	Calendrier de pâturage Facture/BL des aliments
			CI	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM8	Nature des fourrages distribués au troupeau laitier Quantité maximale de luzerne déshydratée distribuée	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Conservation et mise à disposition des factures, bons de livraison et éléments comptables	En continu	Opérateur	Documentaire 	Facture/BL des aliments
			CI	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle des fourrages distribués si possible Calcul de l'apport de luzerne déshydratée à partir des factures d'achat / des stocks et des données sur le troupeau Vérification visuelle ses stocks si nécessaire	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				<i>Vérification visuelle des fourrages distribués si possible</i> <i>Calcul de l'apport de luzerne déshydratée à partir des factures d'achat / des stocks et des données sur le troupeau</i> <i>Vérification visuelle ses stocks si nécessaire</i>			👁	
PM9	Conditions et fréquence de distribution de fourrages verts au troupeau laitier	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise des délais en cas de distribution	En continu	Opérateur	/	/
			CI	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM10	Intégrité des fourrages distribués au troupeau laitier et conservateur autorisé	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise de la conformité des fourrages et aliments distribués	En continu	opérateur	Visuel 👁	/
			CI	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM11	Conditions de distribution du lactosérum dans l'alimentation du troupeau laitier	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise des délais en cas de distribution	En continu	opérateur	/	/
			CI	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM12	Respect de la liste positive des ingrédients pour l'élaboration des aliments complémentaires distribués au	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Vérification de la composition des aliments Conservation et mise à disposition des factures (reprenant l'intitulé exact des aliments concentrés/ d'encombrement) , bons de livraison et éléments comptables Conservation et mise à disposition des fiches techniques / étiquettes des aliments précisant	En continu	Opérateur	Documentaire 📄	Facture/BL des aliments Fiches techniques / étiquettes des aliments

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	troupeau laitier			la composition des aliments Achat d'aliments référencés dans la liste positive des aliments du bétail référencés par une structure collective reconnue par l'ODG				Liste des aliments référencés
			CI	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle des stocks si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle des stocks si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM 13 ppc	Durée minimale annuelle de pâturage pour les vaches laitières	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Enregistrement de la date : - de mise en pâture et d'arrêt de la pâture (=entrée/ sortie de l'étable) - de la date de montée et descente d'alpage et - des jours au cours desquels les vaches ne pâturent pas - des jours où les vaches pâturent hors zone	En continu	Opérateur	Documentaire	Registre/ calendrier de pâturage
			CI	Calcul de la durée de pâturage à partir de la déclaration de l'éleveur Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	Calcul de la durée de pâturage à partir de la déclaration de l'éleveur Vérification visuelle si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM 14	Pourcentage maximal d'apport de fourrages secs (foin) produits à l'extérieur de l'aire géographique au troupeau laitier	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Conservation et mise à disposition des factures, et éléments comptables (Factures d'achat de fourrages avec mention de la commune de provenance) Identification des surfaces destinées à la production de fourrages secs à partir du plan parcellaire (déclaration parcellaire PAC, Registre Parcellaire Graphique s'il existe, Plan Cadastral de l'exploitation s'il existe)	En continu	opérateur	Documentaire	Factures d'achat de foin/ BL Parcellaire avec identification des surfaces destinées à la production de fourrages secs
			CI	-Vérification à partir de la fiche de calcul « origine des fourrages » (méthodologie disponible sur demande)	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire	
			CE	Si audit interne réalisé au cours des derniers mois :	5% des producteurs de lait / an	Auditeur externe	Documentaire	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				<i>Vérification des calculs réalisés lors de l'audit interne</i> <i>Si audit interne non réalisé :</i> <i>Vérification à partir de la fiche de calcul «origine des fourrages (méthodologie disponible sur demande)»</i>	10% des producteurs fermiers / an			
PM 15	Quantité maximale d'aliments complémentaires distribuée par vache laitière ou par UGB génisse	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Conservation et mise à disposition des factures, bons de livraison et éléments comptables	En continu	opérateur	Documentaire 	Factures d'achat d'aliments / BL documents comptables
			CI	Vérification documentaire et calcul à partir de : facture, BL, étiquette, (calcul sur année n-1)	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Si audit interne réalisé au cours des derniers mois :</i> <i>Vérification des calculs réalisés lors de l'audit interne</i> <i>Si audit interne non réalisé :</i> <i>Vérification documentaire et calcul à partir de : facture, BL, étiquette, (calcul sur année n-1)</i>	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 16	Modalités de distribution de la ration de base et aliments complémentaires	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Consignes de travail	En continu	opérateur	Documentaire  Visuel 	/
			CI	Questionnement du producteur pour décrire sa méthode de travail Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 	
			CE	<i>Questionnement du producteur pour décrire sa méthode de travail</i> <i>Vérification visuelle si possible</i>	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 	
PM 17 ppc	Absence d'aliments fermentés dans l'alimentation du troupeau laitier	Cf chapitre § « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Déclaration de réalisation des aliments fermentés à l'ODG	En continu	opérateur	Documentaire 	/
			CI	Vérification visuelle de l'absence d'aliment fermenté sur l'exploitation	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 	
			CE	<i>Vérification visuelle de l'absence d'aliment fermenté sur l'exploitation</i>	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 	
PM 18	Conditions de réalisation/	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Déclaration de réalisation des aliments fermentés à l'ODG	En continu	opérateur	Documentaire 	Déclaration de production

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	utilisation des produits d'ensilage ou des aliments fermentés tolérés par dérogation sur l'exploitation, en cas de présence d'un autre troupeau que le troupeau laitier			Conservation et mise à disposition des factures de vente le cas échéant Mise en place d'une organisation permettant de respecter les conditions requises pour la réalisation et de distribution des produits d'ensilage				Factures de vente
			CI	Questionnement du producteur pour décrire sa méthode de travail Vérification de l'envoi de déclaration à l'ODG Vérification de la séparation des silos et des animaux nourris avec les aliments fermentés et des animaux du troupeau laitier Vérification de la cohérence des volumes conservés et des volumes vendus / distribués aux animaux nourris avec les aliments fermentés Vérification de l'absence de silos interdits	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	Questionnement du producteur pour décrire sa méthode de travail Vérification de l'envoi de déclaration à l'ODG Vérification de la séparation des silos et des animaux nourris avec les aliments fermentés et des animaux du troupeau laitier Vérification de la cohérence des volumes conservés et des volumes vendus / distribués aux animaux nourris avec les aliments fermentés Vérification de l'absence de silos interdits	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM 19	Aliments et cultures transgéniques	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Vérification de la nature des semences utilisées en cas de culture de maïs ou de colza sur l'exploitation Vérification de la composition des aliments achetés Conservation et mise à disposition des factures, bons de livraison et éléments comptables Conservation et mise à disposition des étiquettes, et/ou fiches techniques, et/ou attestations non OGM des fournisseurs, pour les aliments et les semences (maïs, colza) achetés susceptibles de contenir des OGM.	En continu	opérateur	Documentaire Visuel	Factures, BL des aliments et semences Eléments comptables Etiquettes, fiches techniques, attestations non OGM des fournisseurs, pour les aliments

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CI	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Contrôle documentaire des factures, et/ou BL, et/ou étiquettes, et/ou fiche techniques, et /ou attestations non OGM, pour les aliments et les semences (maïs, colza) susceptibles de contenir des OGM Vérification de l'absence de cultures OGM dans l'assolement.	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	et les semences (maïs, colza) susceptibles de contenir des OGM
			CE	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Contrôle documentaire des factures, et/ou BL, et/ou étiquettes, et/ou fiche techniques, et/ou attestations non OGM, pour les aliments et les semences (maïs, colza) susceptibles de contenir des OGM Vérification de l'absence de cultures OGM dans l'assolement.	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM 20	Fumures organiques autorisées Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Tenue d'un plan d'épandage/ registre de fumure (avec enregistrement de : nature/origine des fumures, parcelle concernées Réalisation d'un suivi analytique en cas d'épandage de fumures organiques non agricoles sur les prés et pâtures/ alpages	En continu	opérateur	Documentaire	Plan ou registre de fumure Résultats d'analyse
			CI	Questionnement de l'éleveur sur ses pratiques Contrôle documentaire Vérification de la nature des fumures organiques d'origine agricole épandues. Vérification des conditions d'épandage des fumures organiques d'origine non agricole : résultats analytiques et respect du délai de latence	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire	
			CE	Questionnement de l'éleveur sur ses pratiques Contrôle documentaire Vérification de la nature des fumures organiques d'origine agricole épandues. Vérification des conditions d'épandage des fumures organiques d'origine non agricole : résultats analytiques et respect du délai de latence	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire	
PM	Temps minimum	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention	AC	Mise en place d'une organisation adéquate	En continu	opérateur	Documentaire	/

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
21	de tarissement entre 2 vélages	du produit » du cahier des charges AOP						
			CI	Questionnement de l'éleveur sur ses pratiques	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Questionnement de l'éleveur sur ses pratiques	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 22	Conditions de traite (nombre de traites par 24 heures, intervalle entre chaque traite)	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Organisation du temps de travail adéquate En cas de robot traite : Programmation du robot dans le respect des fréquences et intervalles de traite Conservation des enregistrements de traite pendant 1 an minimum	En continu	opérateur	Documentaire 	Enregistrements du robot de traite
			CI	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Contrôle visuel En cas de robot traite, contrôle documentaire des enregistrements et/ou contrôle visuel	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel 	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Contrôle visuel En cas de robot traite, contrôle documentaire des enregistrements et/ou contrôle visuel	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel 	
PM 23	Fréquence minimale de vérification du fonctionnement des installations de traite par un organisme compétent	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Signature d'un contrat annuel avec organisme compétent pour le contrôle des installations de traite ou demande visite annuelle Conservation et mise à disposition du bilan fait par un organisme compétent pour le contrôle des installations de traite	En continu	opérateur	Documentaire 	Bilan de contrôle
			CI	Contrôle documentaire de la présence du bilan annuel	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire de la présence du bilan annuel	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 24	Conditions de prétrempage des mamelles	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Connaissance des pratiques autorisées et application des consignes Suivi du protocole en cas de contamination	En continu	opérateur	Documentaire 	Résultats d'analyse

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	Conditions d'utilisation des lessives désinfectantes pour le nettoyage des installations de traite et la désinfection des mamelles			Mise à disposition des résultats d'analyse prouvant la contamination				
CI			Questionnement de l'éleveur sur ses pratiques Contrôle documentaire des résultats d'analyse Contrôle visuel des lessives utilisées en stock	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel		
CE			<i>Questionnement de l'éleveur sur ses pratiques</i> <i>Contrôle documentaire des résultats d'analyse</i> <i>Contrôle visuel des lessives utilisées en stock</i>	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel		
PM 25	Conditions de conservation du lait à la ferme	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Présence d'un thermomètre obligatoire Prise de température en cas de doute	En continu	opérateur	Mesure ↓	Relevé de températures
			CI	Vérification de la présence d'un thermomètre Vérification de la température affichée sur le tank à lait Vérification des relevés de température le cas échéant	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	<i>Vérification de la présence d'un thermomètre</i> <i>Vérification de la température affichée sur le tank à lait</i> <i>Vérification des relevés de température le cas échéant</i>	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	

3.3.2 – Fabrication

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 26 ppc	Aire de fabrication des fromages	Adresse des ateliers de fabrication se situe dans une des communes appartenant à l'aire géographique de l'appellation (Cf chapitre DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE » du cahier des charges AOP)	AC	Mise à disposition du plan cadastral des bâtiments et localisation des ateliers sur la carte	En continu	opérateur	Documentaire 	Plan cadastral
			CI	Contrôle visuel des lieux de fabrication, Contrôle documentaire : adresse des lieux de fabrication	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	Contrôle visuel des lieux de fabrication, Contrôle documentaire : adresse des lieux de fabrication	10% des producteurs fermiers / an 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM 27	Conditions de séparation des laits Abondance à la collecte, au dépotage et au stockage lorsque l'atelier de fabrication est situé au sein d'une usine de fabrication de produits laitiers Tenue des registres de traçabilité <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Organisation des circuits des laits (collecte, stockage, fabrication) selon les exigences du cahier des charges Enregistrement de la liste des producteurs de lait collectés et des circuits de collecte Présence dans le véhicule de collecte de la liste des producteurs collectés et des litrages collectés quotidiennement Conservation et mise à disposition des listes de producteur à jour, des fiches de collecte	En continu	opérateur	Documentaire 	Liste des producteurs de lait collectés Circuits de collecte / Fiches de collecte Registres
			CI	/	/	/	/	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur son organisation (tournées, stockage, fabrication) Contrôle visuel des conditions de stockage des laits (modalités de séparation des laits conformes / non conformes au niveau des tanks) Contrôle documentaire de la mise en fabrication exclusive de lait conforme dans l'atelier et de la tenue des registres	33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM 28	Atelier de transformation fermier <i>Disposition</i>	Chaque producteur fermier dispose au minimum d'un atelier de transformation et l'utilisation commune d'un atelier est interdite	AC	Organisation adéquate	En continu	opérateur	/	/
			CI	Questionnement de l'opérateur sur son organisation Contrôle visuel	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	<i>spécifique à la fabrication fermière</i>		CE	Questionnement de l'opérateur sur son organisation Contrôle visuel	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁️	
PM 29 ppc	Délai maximum d'emprésurage des laits suivant la traite la plus ancienne <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Mise en place d'une organisation permettant la collecte du lait de 2 traites consécutives maximum et d'un emprésurage du lait issu de ces 2 traites avant midi du jour suivant Enregistrement sur fiches de collecte Enregistrement sur fiche de fabrication	En continu	opérateur	Documentaire 📖	Fiches de collecte Fiche de fabrication
			CI	/	/	/	/	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur son organisation Contrôle documentaire des fiches de collecte : vérification de la collecte quotidienne et de la régularité de la quantité de lait collecté Contrôle documentaire des fiches de fabrication : vérification de l'origine du lait mis en fabrication et de l'heure d'emprésurage de la dernière cuve Examen des modalités de gestion du lait des exploitations avec un robot de traite	33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire 📖 Visuel 👁️	
PM 30 ppc	Conditions de report du lait <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Mise en place d'une organisation permettant le report du lait Enregistrement sur fiche de fabrication des quantités reportées	En continu	opérateur	Documentaire 📖	Fiche de fabrication
			CI	/	/	/	/	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur son organisation Contrôle documentaire des fiches de fabrication : vérification des quantités reportées	33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire 📖	
PM 31 ppc	Délai maximum d'emprésurage des laits après la fin de la traite la plus ancienne <i>Disposition spécifique à la fabrication</i>	Cf chapitre § « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Mise en place d'une organisation permettant le respect du délai d'emprésurage Enregistrement sur fiche de fabrication	En continu 2/an minimum	opérateur	Documentaire 📖	Fiche de fabrication
			CI	Questionnement de l'opérateur sur son organisation Contrôle documentaire des fiches de fabrication	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 📖	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur son organisation Contrôle documentaire des fiches de	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 📖	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	<i>fermière</i>			fabrication				
PM 32	Limitation de la production annuelle de lait traité dans l'atelier de fabrication pour les ateliers laitiers Limitation de la production annuelle de lait totale de l'exploitation pour les producteurs fermiers	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Pour les producteurs fermiers : Conservation et mise à disposition de la déclaration ONILAIT, des factures de ventes de fromages, du registre de comptabilité matière et des éléments comptables Présence d'une jauge Pour les producteurs laitiers : Etablissement et mise à disposition des statistiques mensuelles prévues au cahier des charges	En continu	opérateur	Documentaire 	déclaration ONILAIT factures de ventes de fromages
			CI	Vérification à partir de la fiche « estimation de la production de lait » pour l'année n-1 et n (méthodologie disponible sur demande) Calculs réalisés sur les 12 derniers mois	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	registre de comptabilité matière
			CE	<u>Si audit interne réalisé dans les 12 derniers mois :</u> Vérification des calculs réalisés lors de l'audit interne <u>Sinon :</u> Vérification à partir de la fiche de calcul « estimation de la production de lait » pour l'année n-1 et n (méthodologie disponible sur demande) Calculs réalisés sur les 12 derniers mois	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire 	éléments comptables Déclaratifs de statistiques mensuelles
PM 33 ppc	Traitements du lait et équipements interdits	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Equipement de l'atelier respectant les interdictions : Absence d'appareil permettant la pasteurisation, la thermisation (lait chauffé > 40°C en un temps très court) Absence de circuit de refroidissement sur les échangeurs à plaques Absence d'appareil de microfiltration, ultrafiltration, bactofugation du lait ou tout autre appareil ayant le même effet	En continu	opérateur	–	Enregistrement temps / température
			CI	Vérification visuelle de l'absence d'appareil de bactofugation, ultrafiltration, microfiltration ou de traitement d'effet équivalent Vérification visuelle de l'absence d'appareil de pasteurisation, thermisation dans les locaux des ateliers de transformation Vérification documentaire des données de	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire  Analyse 	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				températures de l'enregistreur plombé ou prise d'échantillon à la sortie des appareils pour vérification de la température Vérification visuelle de l'absence de circuit de refroidissement sur les échangeurs à plaques Possibilité de prélèvement pour analyse en cas de doute				
			CE	Vérification visuelle de l'absence d'appareil de bactofugation, ultrafiltration, microfiltration ou de traitement d'effet équivalent Vérification visuelle de l'absence d'appareil de pasteurisation, thermisation dans les locaux des ateliers de transformation Vérification documentaire des données de températures de l'enregistreur plombé ou prise d'échantillon à la sortie des appareils pour vérification de la température Vérification visuelle de l'absence de circuit de refroidissement sur les échangeurs à plaques Possibilité de prélèvement pour analyse en cas de doute	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel Documentaire Analyse (méthode NF EN ISO 11816-2)	
PM 34	Paramètres de chauffage du lait avant emprésurage	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2 /an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	Documentaire	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication / fiches de synthèse d'appui technique	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Contrôle documentaire des fiches de fabrication / fiches de synthèse d'appui technique	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire	
PM 35	Ajout/ retrait de crème	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	Visuel	/
			CI	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Contrôle visuel si possible	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				Contrôle visuel si possible	33% ou 100% des ateliers laitiers/an			
PM 36	Nature des ferments lactiques utilisés	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Mise en fabrication de cultures appartenant à la liste positive tenue à jour par l'ODG Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition de la fiche de synthèse de l'appui technique avec enregistrement à chaque changement du type de ferment utilisé (ou document équivalent) Conservation et mise à dispositions des factures d'achat de ferments / fiches techniques	En continu En continu / 2/an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CI	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Contrôle documentaire des achats de ferments, des fiches de fabrication ou des fiches de synthèse de l'appui technique Contrôle visuel des produits en stock Vérification de leur appartenance à la liste gérée par l'ODG	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	Facture / fiche technique / étiquette de ferments
			CE	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Contrôle documentaire des achats de ferments, des fiches de fabrication ou des fiches de synthèse de l'appui technique Contrôle visuel des produits en stock Vérification de leur appartenance à la liste gérée par l'ODG	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	Liste positive gérée par l'ODG
PM 37 ppc	Caractéristiques de la cuve de fabrication	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise des investissements Conservation et mise à disposition des factures d'achat des cuves en inox	A l'achat	opérateur	/	Facture achat cuve inox
			CI	Contrôle visuel Contrôle documentaire de la facture d'achat si cuve inox	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Contrôle visuel Contrôle documentaire de la facture d'achat si cuve inox	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	
PM 37	Caractéristiques de la cuve de	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise des investissements Conservation et mise à disposition des	A l'achat	opérateur	/	Facture achat cuve

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	fabrication <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>			factures d'achat des cuves ayant une capacité supérieure à 1500 litres				
			CI	Contrôle visuel Contrôle documentaire de la facture d'achat si cuve inox	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel Documentaire 	
			CE	Contrôle visuel Contrôle documentaire de la facture d'achat si cuve inox	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire 	
PM 38	Ingrédients, auxiliaire de fabrication et additifs autorisés	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication / fiches de synthèse d'appui technique Contrôle visuel des produits en stock	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel Documentaire 	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Contrôle documentaire des fiches de fabrication / fiches de synthèse d'appui technique Contrôle visuel des produits en stock	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel Documentaire 	factures et BL des intrants
PM 39	Conditions de découpage du caillé : Dispositions générales et dispositions spécifiques à la fabrication fermière	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise des achats Consignes aux opérateurs Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	A l'achat En continu En continu / 2/an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	/	Fiche de fabrication
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel du matériel utilisé Contrôle documentaire des fiches de fabrication ou des fiches de synthèse de l'appui technique	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel Documentaire 	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des	Auditeur externe	Visuel Documentaire 	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				Contrôle visuel du matériel utilisé Contrôle documentaire des fiches de fabrication ou des fiches de synthèse de l'appui technique	ateliers laitiers/an			
PM 40 ppc	Paramètre de travail du caillé en cuve (temps, température)	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication Contrôle visuel des pratiques si possible	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire  Visuel 	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication Contrôle visuel des pratiques si possible	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM 41	Conditions de soutirage des fromages <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise des achats de matériel Consignes aux opérateurs	A l'achat En continu	opérateur	/	/
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel du matériel utilisé Et des pratiques si possible	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 	
			CE	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel du matériel utilisé Et des pratiques si possible	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 	
PM 42	Conditions de moulage Dispositions générales et dispositions spécifiques à la fabrication fermière	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise des achats de matériel Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu En continu / 2/an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel du matériel utilisé Contrôle visuel de la présence de toile lorsque le fromage séjourne dans le cercle	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				Contrôle documentaire des fiches de fabrication ou des fiches de synthèse de l'appui technique				
			CE	<i>Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation</i> Contrôle visuel du matériel utilisé Contrôle visuel de la présence de toile lorsque le fromage séjourne dans le cercle Contrôle documentaire des fiches de fabrication ou des fiches de synthèse de l'appui technique	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM 43	Caractéristiques du moule ou cercle	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise des achats de matériel	A l'achat	opérateur	/	/
			CI	Vérification visuelle Mesure du moule	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel Mesure	
			CE	<i>Vérification visuelle</i> <i>Mesure du moule (selon IT176)</i>	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel Mesure	
PM 44	Durée minimale de pressage	Cf chapitre § « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	Documentaire	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication / fiches de synthèse d'appui technique	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel Documentaire	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	<i>Contrôle documentaire des fiches de fabrication / fiches de synthèse d'appui technique</i>	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	

3.3.3 – Affinage

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 45 ppc	Aire d'affinage des fromages	Adresse des ateliers d'affinage se situe dans une des commune appartenant à l'aire géographique de l'appellation (Cf chapitre « DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE » du cahier des charges AOP)	AC	Mise à disposition du plan cadastral et localisation des ateliers sur la carte	En continu	opérateur	Documentaire 	Plan cadastral
			CI	Contrôle visuel des lieux d'affinage Contrôle documentaire : adresse des lieux d'affinage et de stockage des fromages	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel 	
			CE	Contrôle visuel des lieux d'affinage et de stockage des fromages Contrôle documentaire : adresse des lieux d'affinage et de stockage des fromages	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Documentaire Visuel 	
PM 46	Durée de la période de pré-affinage à compter de la date de fabrication	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Enregistrement de la traçabilité des lots de fromages	En continu	opérateur	Documentaire 	Documents de traçabilité Comptabilité matière
			CI	Contrôle visuel de la présence des fromages en pré-affinage Vérification documentaire du respect des durées à partir des documents de traçabilité et de comptabilité matière	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel 	
			CE	Contrôle visuel de la présence des fromages en pré-affinage Vérification documentaire du respect des durées à partir des documents de traçabilité et de comptabilité matière	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Documentaire Visuel 	
PM 47	Température de pré-affinage	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication/affinage de la température Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication/affinage Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire de la température sur les fiches d'appui technique ou de fabrication/affinage	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel Documentaire 	
			CE	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire de la température sur les fiches d'appui technique ou de fabrication/affinage	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Visuel Documentaire 	
PM	Caractéristiques	Cf chapitres « Description de la méthode	AC	Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	-	-

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
48	des planches utilisées pour l'affinage	d'obtention du produit » du cahier des charges AOP		Maitrise des achats				
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur et par observation Contrôle visuel des planches utilisées	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁️	
			CE	<i>Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur et par observation</i> <i>Contrôle visuel des planches utilisées</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an</i> <i>33% ou 100% des ateliers d'affinage/an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel 👁️	
PM 49 ppc	Durée d'affinage en cave à compter de la date d'emprésurage	Cf chapitre § « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Enregistrement de la traçabilité des lots de fromages	En continu	opérateur	Documentaire 📖	
			CI	Contrôle visuel de la présence des fromages en cave Vérification documentaire de la date d'emballage/ vente des fromages Vérification documentaire du respect des durées à partir des documents de traçabilité et de comptabilité matière	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁️ Documentaire 📖	Documents de traçabilité et de comptabilité matière
			CE	<i>Contrôle visuel de la présence des fromages en cave</i> <i>Vérification documentaire de la date d'emballage/ vente des fromages</i> <i>Vérification documentaire du respect des durées à partir des documents de traçabilité et de comptabilité matière</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an</i> <i>33% ou 100% des ateliers d'affinage/an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel 👁️ Documentaire 📖	Bons de livraison
PM 50 ppc	Paramètres d'affinage (température, hygrométrie)	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Présence d'un thermomètre Enregistrement sur fiche de fabrication/affinage de la température et hygrométrie Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	Documentaire 📖	Fiche de fabrication/affinage
			CI	Vérification de la présence d'un thermomètre Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire de la température sur les fiches d'appui technique ou de fabrication/affinage	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁️ Documentaire 📖	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	<i>Vérification de la présence d'un thermomètre</i> <i>Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an</i> <i>33% ou 100% des ateliers d'affinage/an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel 👁️ Documentaire 📖	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				Contrôle documentaire de la température sur les fiches d'appui technique ou de fabrication/affinage				
PM 51	Conditions requises pour le changement d'atelier en cours d'affinage	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Enregistrement de la traçabilité des lots de fromages en cours d'affinage (date / heure des expéditions et réceptions)	En continu	opérateur	Documentaire 	Documents de traçabilité et de comptabilité matière
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation si possible Contrôle documentaire	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation si possible Contrôle documentaire	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	Bons de livraison
PM 52	Conditions de frottage des meules	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	-	-
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur Contrôle visuel	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 	
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur Contrôle visuel	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Visuel 	
PM 53	Modalités et fréquence de frottages et retournement des meules	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit – 5.19 » du cahier des charges AOP	AC	Consignes aux opérateurs Enregistrement des dates de frottage et retournement ou mise en place d'un schéma type d'organisation	En continu / 2/an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	Visuel  Documentaire 	Fiche de fabrication/affinage
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel de l'état du croûtage du fromage et des planches Vérification documentaire	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel de l'état du croûtage du fromage et des planches Vérification documentaire	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	Schéma type d'organisation
PM 54	Conditions de stockage après 100 jours	Au-delà des 100 jours d'affinage, les fromages peuvent être : -soit emballés (voir PM55)	AC	Enregistrement de la traçabilité des lots de fromages Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	Documentaire 	Documents de traçabilité et de comptabilité

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
		-soit à nu sur des planches d'épicéa avec une obligation de soins conformes aux PM 52 et 53. La poursuite de l'affinage se fait dans les mêmes conditions que l'affinage initial (PM 50 et 51)	CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel des fromages de plus de 100 jours en cave Contrôle documentaire des documents de traçabilité	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	matière
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel des fromages de plus de 100 jours en cave Contrôle visuel des fromages emballés Contrôle documentaire des documents de traçabilité	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	

3.3.4 – Emballage, conditionnement et étiquetage des fromages

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 55	Emballage individuel des fromages et conditions de stockage des fromages emballés (température) Modalités d'emballage en cas de transport des fromages destinés à un atelier de découpe, de conditionnement ou à un autre atelier d'affinage	Cf chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » du cahier des charges AOP	AC	Enregistrement de la traçabilité des lots de fromages Consignes aux opérateurs Présence d'un thermomètre Enregistrement de la température	En continu / 2/an minimum pour fermiers (1/an pour les ateliers fermiers saisonniers)	opérateur	Documentaire 	Documents de traçabilité Fiche de fabrication/affinage (relevé de températures)
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Vérification visuelle de l'emballage individuel des fromages Contrôle visuel des fromages emballés	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation</i> <i>Vérification visuelle de l'emballage individuel des fromages</i> <i>Contrôle visuel des fromages emballés</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an</i> <i>33% ou 100% des ateliers d'affinage-conditionnement/an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel  Documentaire 	
PM 56	Mentions obligatoires sur l'étiquetage	Cf chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage » du cahier des charges AOP	AC	Maitrise de la conformité des BAT et des étiquetages utilisés	En continu	opérateur	Documentaire 	Etiquetages
			CI	Contrôle visuel de la conformité des étiquetages utilisés	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle visuel de la conformité des étiquetages utilisés</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an</i> <i>33% ou 100% des ateliers d'affinage-conditionnement/an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel  Documentaire 	
PM 57	Présentation de fromages mis en vente au rayon coupe	Cf chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage » du cahier des charges AOP	AC	Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	Documentaire 	-
			CI	Contrôle visuel des portions avant expédition	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 	
			CE	<i>Contrôle visuel des portions avant expédition</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an</i> <i>33% ou 100% des ateliers d'affinage-conditionnement/an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel 	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 58	Présentation des fromages préemballés	Cf chapitre « Description du produit » du cahier des charges AOP	AC	Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	/	-
			CI	Contrôle visuel des portions avant expédition	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁	
	CE		Contrôle visuel des portions avant expédition	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage-conditionnement/an	Auditeur externe	Visuel 👁		
PM 59	Utilisation de la mention « fermier » / « fermière » sur les étiquetages	Seules les exploitations qui répondent aux conditions spécifiques définies dans le cahier des charges (§ 5.21) peuvent utiliser la mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière dans l'étiquetage	AC	Maitrise de la conformité des BAT et des étiquetages utilisés	En continu	opérateur	Documentaire 📖	Etiquetages
			CI	Contrôle visuel de la conformité des étiquetages utilisés	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	Contrôle visuel de la conformité des étiquetages utilisés	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage-conditionnement/an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				<i>Test de traçabilité sur un ou plusieurs lots Vérification de la comptabilité matière sur une période définie</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an</i>			
PM 63 ppc	Tenue des registres de traçabilité – Producteurs fermiers	Cf chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique – Tenue des registres - Traçabilité » du cahier des charges AOP	AC	Tenue d'une comptabilité matière journalière	En continu	opérateur	Documentaire 	Registre de comptabilité matière
			CI	Contrôle documentaire des enregistrements Test de traçabilité sur un ou plusieurs lots Vérification de la comptabilité matière sur une période définie	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire des enregistrements Test de traçabilité sur un ou plusieurs lots Vérification de la comptabilité matière sur une période définie</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire 	
PM 64 ppc	Tenue des registres de traçabilité – Transformateurs laitiers	Cf chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique – Tenue des registres - Traçabilité » du cahier des charges AOP	AC	Tenue d'une comptabilité matière journalière	En continu	opérateur	Documentaire 	Registre de comptabilité matière
			CI	–	–	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire des enregistrements Test de traçabilité sur un ou plusieurs lots Vérification de la comptabilité matière sur une période définie</i>	<i>33% ou 100% des ateliers de fabrication-conditionnement/an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire 	
PM 65 ppc	Tenue des registres de traçabilité – Affineurs	Cf chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique – Tenue des registres - Traçabilité » du cahier des charges AOP	AC	Tenue d'une comptabilité matière journalière	En continu	opérateur	Documentaire 	Registre de comptabilité matière
			CI	–	–	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire des enregistrements Test de traçabilité sur un ou plusieurs lots Vérification de la comptabilité matière sur une période définie</i>	<i>33% ou 100% des ateliers d'affinage-conditionnement/an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire 	
PM 66 ppc	Identification du fromage : élément de marquage	Cf chapitre § « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique – Eléments de marquage » du cahier des charges AOP	AC	Commande de plaques auprès de l'ODG Consigne aux opérateurs Rétrocession à l'ODG en cas de retrait ou de suspension d'habilitation	En continu	opérateur	–	–
			CI	Vérification visuelle de la présence des plaques et de l'apposition de plaques adaptées au type de fabrication (laitier/fermier) Vérification visuelle lors de la fabrication de la pose de la plaque au pressage et sur le talon	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				Vérification de l'indication du jour et du mois de fabrication				
			CE	Vérification visuelle de la présence des plaques et de l'apposition de plaques adaptées au type de fabrication (laitier/fermier) Vérification visuelle lors de la fabrication de la pose de la plaque au pressage et sur l'une des faces.	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage-conditionnement/an	Auditeur externe	Visuel 👁	

3.3.6 – Contrôle produits

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM67 ppc	Caractéristiques organoleptiques : Croûte Talon Pâte	Cf chapitre « Description du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication et d'affinage	Chaque lot	Opérateur	Visuel 👁️	Résultats des commissions d'examen Organoleptique (CEO)
			CI	—	—	—		
			CE	Evaluation organoleptique réalisée conformément à l'Instruction technique pour l'examen organoleptique externe	100 % des opérateurs non saisonniers /an 50% des opérateurs saisonniers / an	CEO externe	Examen organoleptique	
PM68 ppc	Caractéristiques physico-chimiques : Teneur en matière grasse (en grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation) Teneur en matière sèche (en grammes pour 100 grammes de fromage)	Cf chapitre « Description du produit » du cahier des charges AOP	AC	/	/	opérateur	/	Résultats d'analyse
			CI	/	/	/	/	
			CE	Prélèvement et Analyse des produits finis	100 % des opérateurs non saisonniers /an 50% des opérateurs saisonniers / an	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Examen analytique ⬇️ MS : <i>Méthode interne adaptée de NF EN ISO 5534</i> MG : <i>Méthode interne adaptée de NF EN ISO 1735</i> Ou méthodes équivalentes	
PM69 ppc	Forme et taille des meules	Cf chapitre « Description du produit » du cahier des charges AOP	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication Contrôle visuel Suivi régulier des produits	En continu	Opérateur	Visuel 👁️ Mesure	/

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CI	Contrôle visuel Mesure de la hauteur	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁 Mesure	
			CE	<i>Contrôle visuel Mesure de la hauteur</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage/an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel 👁 Mesure : (Dimensions : conformément à l'IT174 de Certipaq)	
PM70 ppc	Poids de meules	Cf chapitre § « Description du produit 2 » du cahier des charges AOP	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication Contrôle visuel Suivi régulier de pesée des produits Conservation et mise à disposition des factures/ BL/ éléments comptables	Chaque lot Selon fréquence définie par l'opérateur En continu	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖 Mesure	Factures / BL Relevé de pesées
			CI	Contrôle documentaire des factures de vente, bons de livraison (poids moyen) <i>ou</i> Vérification par pesée des poids des fromages sur les fromages en cave	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 📖 Mesure	
			CE	<i>Contrôle documentaire des factures de vente, bons de livraison (poids moyen) ou Vérification par pesée des poids des fromages sur les fromages en cave</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers d'affinage/an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire 📖 Mesure : (Dimensions : conformément à l'IT174 de Certipaq)	

3.3.7 – Gestion des réclamations (producteurs de lait*, producteurs fermiers, ateliers de transformation, ateliers d'affineurs)

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM71	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : - Enregistrement des réclamations - Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur - Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire - Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	A chaque réclamation	Producteur de lait * Producteur fermier Atelier de transformation Atelier d'affinage	Documentaire 	Classement/enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client/consommateur Enregistrement des actions correctives/correctrices
			CI	Contrôle de la gestion et des enregistrements des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations *Dans le cas des producteurs de lait le respect de cet engagement est vérifié au niveau du groupement concerné ou maillon suivant de la chaîne de certification concerné.	10% des producteurs fermiers / an 33% ou 100% des ateliers laitiers-d'affinage/an	Auditeur externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 18 V05 <i>validation : 24/09/15</i> ----- page 47/66
	<i>Appellation d'origine « ABONDANCE »</i>	

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

Points à maîtriser	Points à maîtriser	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	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an
	- Documents gérés par le SIFA	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives - Gestion de la liste positive des aliments du bétail référencés par une structure collective reconnue par l'ODG + mise à disposition de l'OC pour les contrôles externes - Gestion d'une liste des exploitations situées au-dessus de 600 mètres d'altitude + mise à disposition de l'OC pour les contrôles externes - Gestion d'une liste positive des levains, ferments et ensemencements fongiques + mise à disposition de l'OC pour les contrôles externes - Gestion d'une liste positive des emballages répertoriés fongiques + mise à disposition de l'OC pour les contrôles externes	
	- Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés	
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant : . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi) . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes rendus des réunions	

Points à maîtriser	Points à maîtriser	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 compétence des contrôleurs réalisant l'audit sur site d'opérateurs en vue de leur habilitation . de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des sanctions - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an (ce contrôle sera comptabilisé dans le cadre des fréquences de contrôles externes)-	
	- 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	
	- Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs	- Vérification de l'effectivité : . 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...)	- Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations - Examen et suivi du traitement des réclamations - Vérification des moyens mis en œuvre pour assurer la transmission des réclamations à CERTIPAQ	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 18 V05 <i>validation : 24/09/15</i> ----- page 49/66
	<i>Appellation d'origine « ABONDANCE »</i>	

4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 - Autocontrôles

Absence d'autocontrôle. Les examens analytiques et organoleptiques sont réalisés en externe.

4.2 - Contrôles internes

Les examens analytiques et organoleptiques ne sont pas assurés par le contrôle interne.

4.3 - Contrôles externes

4.3.1 - Examens analytiques :

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

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 236 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « ABONDANCE » (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 236, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 18 V05 validation : 24/09/15
	<i>Appellation d'origine « ABONDANCE »</i>	----- page 50/66

5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux

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

Ils peuvent également entraîner, de la part de la Direction ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement au retrait de l'habilitation de l'opérateur ou du certificat de l'ODG conformément à la procédure PR 10 - "Gestion des 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 sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur".

5.3 - Suivi des manquements

5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

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

Ce(s) dernier(s) vérifie(nt), autant que 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 ».

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 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/sanctions relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par la Direction, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par la Direction.

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

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

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

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.

✓ Sanctions

Les sanctions sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10) et au document de travail DT 07 – « *Barème général de sanctions* ».

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,

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 18 V05 validation : 24/09/15
	<i>Appellation d'origine « ABONDANCE »</i>	----- page 52/66

- 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 sanctions 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 sanctions pouvant être prononcées. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés.

Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par la Direction et le Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la sanction encourue parmi les sanctions pouvant être prononcées, notamment le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension de l'habilitation d'un opérateur.

Toute décision du Comité de Certification, de la Direction ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place. Une copie du courrier est adressée à l'ODG.

Toute sanction 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 ».

Lorsque des manquements récurrents (chez plusieurs opérateurs de la filière) sont constatés dans le cadre du contrôle externe, une information doit être transmise à l'ODG concerné qui devra évaluer l'étendue et proposer un plan d'action conformément à la directive INAO-DIR-CAC-1.

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 « ABONDANCE » 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.

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

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

5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

Légende des sanctions :
AV : Avertissement de l'opérateur par lettre

DL : Déclassement du lot

RA : Renforcement des audits

RA* : audit documentaire externe se basant sur le rapport d'audit interne ou des documents/preuves transmis par le contrôle interne et/ ou l'opérateur

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)

****PPC** : Principal Point à Contrôler

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
GENERAL										
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production		M		Refus d'habilitation					
/	Déclaration d'identification erronée		M		AV	RA			SH	RH
	<i>ponctuel</i>			G					SH	RH
	<i>récurrent</i>									
/	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outils de production	m			AV					
	<i>ponctuel</i>		M			RA				
	<i>récurrent</i>			G					SH	RH
	<i>systématique</i>									
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	m			AV					
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>			G					SH	RH
	<i>systématique</i>									
	Absence de déclassement de lait/ de lots de fromages suite à la demande de l'OC :		M		AV	RA		DL		
	<i>ponctuel</i>			G	AV	RA		DL	SH	
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH
	<i>systématique</i>									
	Non-respect des engagements pris lors de la déclaration d'identification :	m			AV			DL		
	<i>Ponctuel</i>		M		AV	RA			SH	
	<i>Récurrent</i>			G		RA			SH	RH
	<i>Systématique</i>									
	Absence de documents en vigueur :	m			AV					
	<i>ponctuel</i>		M		AV					
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH
	<i>systématique</i>									
	Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :	m			AV	RA*				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA	RE		SH	
	<i>récurrent</i>			G					SH	RH
	<i>systématique</i>									
1 à 82	Non transmission des documents prévus dans le PC par l'opérateur à l'OC ou à l'ODG :	m			AV					
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>			G	AV	RA			SH	RH
	<i>systématique</i>									
	Non respect des fréquences d'autocontrôle :	m			AV					
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA	RE	DL	SH	
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH
	<i>systématique</i>									
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe)			G					SH	RH
	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité de la filière			G		RA		DL	SH	RH
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité / défaut de traçabilité :	m			AV					
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA			SH	
	<i>récurrent</i>			G					SH	RH
	<i>systématique</i>									

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
	Perte d'identification et de traçabilité/ absence de traçabilité :										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA		DL			
	<i>récurrent</i>			G	AV	RA		DL	SH		
	<i>systematique</i>			G				DL	SH	RH	
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives :										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA		DL			
	<i>récurrent</i>			G	AV	RA		DL	SH		
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
	Enregistrements, documents, procédures ou instructions non existants :										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G	AV	RA			SH		
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH	
	Enregistrements, documents, procédures ou instructions incomplets ou non présenté le jour du contrôle :										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA*					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systematique</i>		M		AV	RA			SH	RH	
	Non respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG (procédure des réclamations consommateurs et clients, étiquetage, plan de contrôle interne...) :										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA			SH		
	<i>systematique</i>			G					SH	RH	
	Non respect d'une décision de l'OC :										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G					SH	RH	
	<i>systematique</i>			G					SH	RH	
	Attitude non courtoise ou agressive vis-à-vis d'un agent de l'OC			G	AV				SH	RH	
	Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH	
	Refus de visite – refus d'accès aux documents			G					SH	RH	
	Faux caractérisé			G					SH	RH	
AIRE GEOGRAPHIQUE											
<u>1**</u>	Non respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOC (localisation des bâtiments d'exploitation)			G		RA		DL	SH	RH	
<u>26, 45</u> **	Non respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOC (localisation des sites de transformation, d'affinage)			G				DL	SH	RH	
PRODUCTION DE LAIT											
<u>2**</u>	Présence d'animaux non conformes aux codes race autorisés dans le troupeau laitier : cas des animaux de phénotype conforme et requalifiables										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA sou s 6 moi s					
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH		
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH	
<u>2**</u>	Présence d'animaux non conformes aux codes race autorisés dans le troupeau laitier : cas des animaux de phénotype non conforme et/ou non requalifiables										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA sou s 2 moi s					
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH		
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH	
3	Le troupeau n'est pas engagé dans le dispositif d'enregistrement et de certification de la Parenté Bovine										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH	10j	
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH	

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
4	Non respect des critères de composition du troupeau laitier pour une exploitation ayant signé une DI après le 7/12/12 <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH
4	Non respect des critères de composition du troupeau laitier pour l'ensemble des exploitations ayant signé une DI avant le 7/12/12 : Manquement notifié globalement à l'ODG ¹ : <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systematique</i>			G	AV	RA				
4	Non respect des critères de composition du troupeau laitier pour l'ensemble des exploitations ayant signé une DI avant le 7/12/12 : Manquement notifié individuellement aux producteurs concernés : <i>ponctuel</i>		M		AV	RA ²				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systematique</i>			G					SH	RH
5	Non respect du chargement annuel à l'ha de surface fourragère principale <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH	
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH
6**	Non respect de la part maximale de l'alimentation annuelle du troupeau laitier provenant de l'extérieur de l'aire géographique : Ecart de moins de 10% par rapport à la valeur cible <i>ponctuel</i>	m			AV	RA*				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH
6**	Non respect de la part maximale de l'alimentation annuelle du troupeau laitier provenant de l'extérieur de l'aire géographique : Ecart de plus de 10% par rapport à la valeur cible <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH	
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH
7	Non respect de la ration de base du troupeau laitier en période estivale Non respect de la ration de base du troupeau laitier en période hivernale <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH	
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH
7	Non respect de la ration de base du troupeau laitier en période hivernale <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH	
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH
8	Distribution de fourrages non autorisés au troupeau laitier <i>ponctuel</i>	m			AV	RA*				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systematique</i>		M			RA			SH	RH
8	Dépassement de la quantité maximale de luzerne déshydratée autorisée <i>ponctuel</i>	m			AV	RA*				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				

¹ En cas d'écart à l'échelle de la filière, un manquement est notifié à l'ODG, puis un manquement individuel est notifié à chaque opérateur ne respectant pas les critères de composition.

En cas de constat de retour en conformité sur l'ensemble des troupeaux, le manquement général de l'ODG et les manquements individuels des opérateurs sont levés.

² Un délai de mise en conformité de 3 ans est accordé avec obligation de transmission d'un échéancier de retour en conformité sur les 3 ans. Un renforcement d'audit sera réalisé tous les ans pour suivre le retour en conformité sur les 3 ans.

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>systematique</i>		M			RA			SH 10j	RH
9	Non respect des conditions de distribution des fourrages verts au troupeau laitier :	m			AV	RA *				
	- <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	- <i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL		
	<i>systematique</i>									
10	Non respect de l'intégrité des fourrages stockés et distribués au troupeau laitier :			M		AV	RA			
	<i>ponctuel</i>					RA		DL	SH 10j	
	<i>récurrent</i>			G			RA		DL	SH
	<i>systematique</i>			G						
10	Utilisation de conservateur autre que NaCl pour le fourrage sec	m				AV	RA *			
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH 10j	RH
	<i>systematique</i>									
11	Non respect des règles de distribution du lactosérum au troupeau laitier			M		AV	RA			
	<i>ponctuel</i>					RA		DL	SH 10j	
	<i>récurrent</i>			G			RA		DL	SH
	<i>systematique</i>			G						
12	Distribution d'aliments complémentaires au troupeau laitier ne respectant pas la liste positive des ingrédients :	m				AV	RA *			
	<i>ponctuel</i>								SH 10j	
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA			SH	RH
	<i>systematique</i>									
13**	Non respect de la durée minimale de pâturage pour les vaches laitières			M		AV	RA			
	<i>ponctuel</i>								SH 10j	
	<i>récurrent</i>			G			RA			SH
	<i>systematique</i>			G						
14	Dépassement du pourcentage maximal autorisé d'apports de fourrages secs (foin) produits à l'extérieur de l'aire géographique au troupeau laitier									
	Pourcentage de fourrage non issu de la zone compris entre 30 et 40%		M		AV	RA				
	<i>ponctuel</i>								SH 10j	
	<i>récurrent</i>	M			RA			SH	RH	
	<i>systematique</i>			G						
14	Dépassement du pourcentage maximal autorisé d'apports de fourrages secs (foin) produits à l'extérieur de l'aire géographique au troupeau laitier									
	Pourcentage de fourrage non issu de la zone supérieur à 41%		M		AV	RA				
	<i>ponctuel</i>								SH 10j	
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH
15	Dépassement de la quantité d'aliments complémentaires distribués annuellement par Vache Laitière ou par UGB génisse : Dépassement inférieur à 10% :	m				AV	RA *			
	<i>ponctuel</i>									
	<i>récurrent</i>		m		AV	RA *				
	<i>systematique</i>			M		RA				
15	Dépassement de la quantité d'aliments complémentaires distribués annuellement par Vache Laitière ou par génisse : Dépassement supérieur à 10% :									
	<i>ponctuel</i>			M		AV	RA			
	<i>récurrent</i>								SH 10j	
	<i>systematique</i>			M		AV	RA		SH	RH
				G			RA		SH	RH

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
16	Non respect des modalités de distribution de la ration de base et aliments complémentaires :		M		AV	RA				
	<i>ponctuel</i>								SH 10j	
	<i>récurrent</i>			G		RA				RH
	<i>systématique</i>			G						
17**	Distribution d'aliments fermentés au troupeau laitier			G		RA		DL	SH 10j	
	<i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
18	Non respect des conditions de réalisation / stockage des silos	m			AV	RA *				
	<i>ponctuel</i>		M		Av	RA				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systématique</i>									
18	Absence d'information de l'ODG préalablement à la réalisation de silos		M		AV	RA				
	<i>ponctuel</i>		M			RA			SH	
	<i>récurrent</i>			G				SH		RH
	<i>systématique</i>									
18	Non respect des conditions de séparation du troupeau laitier avec le silo ou l'étable des animaux nourris avec des aliments fermentés		M		AV	RA				
	<i>ponctuel</i>		M			RA			SH	
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH	RH
	<i>systématique</i>									
19	Présence de cultures transgéniques sur l'exploitation									
	Distribution d'aliments issus de produits transgéniques		M		AV	RA		DL		
	<i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH	
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH
	<i>systématique</i>			G						
20	Non respect des conditions d'épandage des fumures organiques d'origine non agricole		M		AV	RA				
	Absence de suivi analytique en cas d'épandage de fumures organiques non agricoles ou fientes de volailles sur les prés et pâtures		M						SH 10j	
	<i>ponctuel</i>			G		RA			SH	RH
	<i>récurrent</i>		M			RA				
	<i>systématique</i>			G		RA				
20	Non respect des conditions d'épandage des digestats de méthaniseurs	m			AV	RA *				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL		
	<i>systématique</i>									
21	Non respect du temps de tarissement entre 2 vêlages	m			AV					
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>				AV	RA		DL		
	<i>systématique</i>	m								
22	Non respect des conditions de traite		M		AV	RA				
	<i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH	
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>systématique</i>									
23	Absence de vérification annuelle complète de la MAT par un technicien agréé									
	-dernier contrôle compris entre 12 et 18 mois	m			AV					
	<i>ponctuel</i>	m			AV					
	<i>récurrent</i>	m			AV					
	<i>systématique</i>	m			AV					
23	Absence de vérification annuelle complète de la MAT par un technicien agréé (ou vérification réduite pour la MAT d'alpage)									
	-dernier contrôle date de plus de 18 mois	m			AV	RA *				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systématique</i>									

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
24	Pratique de prétrempage des mamelles hors cas autorisés										
	Utilisation exclusive de lessives désinfectantes pour le nettoyage de la MAT										
	Utilisation exclusive de lessives désinfectantes pour la désinfection des mamelles										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL			
	<i>systématique</i>		M			RA		DL	SH 10j	RH	
25	Non respect de la température de conservation/ maturation du lait										
	Absence de moyen de suivi de la température du lait stocké, en attente de collecte										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL			
	<i>systématique</i>		M			RA		DL	SH 10j		
FABRICATION											
27	Collecte de lait / stockage / circuit internes non spécifiques et isolés des autres laits non conformes au cahier des charges AOP ABONDANCE										
	Stockage/ transformation de lait non conforme au cahier des charges AOP ABONDANCE dans l'atelier de fabrication habilité										
	<i>ponctuel</i>		M						RA	DL	
	<i>récurrent</i>								RA	DL	SH RH
	<i>systématique</i>									DL	SH RH
28	Fabrication fermière dans un atelier commun à plusieurs exploitations (=transformation du lait de plusieurs exploitations)										
	Fabrication fermière dans un atelier n'appartenant pas au producteur fermier (en dehors de l'exploitation)										
	<i>ponctuel</i>		M						RA	DL	
	<i>récurrent</i>								RA	DL	SH RH
	<i>systématique</i>									DL	SH RH
<u>29**</u>	Non respect du délai d'emprésurage des laits en fabrication laitière										
	<i>ponctuel</i>								RA	DL	
	<i>récurrent</i>								RA	DL	SH 10j
	<i>systématique</i>								RA	DL	SH RH
<u>30**</u>	Non respect des règles de report du lait de manière occasionnelle										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>					RA				SH 10j	
	<i>systématique</i>					RA		DL		SH RH	
<u>30**</u>	Non respect des règles de report du lait de manière systématique										
	<i>ponctuel</i>								RA	DL	SH RH
	<i>récurrent</i>									DL	SH RH
	<i>systématique</i>									DL	SH RH
<u>31**</u>	Non respect du délai d'emprésurage en fabrication fermière										
	<i>ponctuel</i>								RA	DL	SH 10j
	<i>récurrent</i>								RA	DL	SH RH
	<i>systématique</i>									DL	SH RH
32	En fabrication laitière ou fermière										
	La production annuelle dépasse la limite autorisée										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>					RA				DL	SH 10j
	<i>systématique</i>					RA				DL	SH RH
<u>33**</u>	Présence dans l'atelier de fabrication de matériel interdit										
	Traitement du lait non autorisé										
	<i>ponctuel</i>		M			RA					

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH _{10j}	RH
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
34	Non respect des paramètres de chauffage du lait <i>ponctuel</i>	m			AV					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systématique</i>			G		RA		DL		
35	Ajout ou retrait de crème <i>ponctuel</i>		M			RA		DL		
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
36	Utilisation de ferments non conformes Non respect des conditions de culture des ferments <i>ponctuel</i>	m			AV	RA*				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	
<u>37**</u>	Cuve de fabrication non conforme (cuve fermée) <i>ponctuel</i>			G		RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
37	Cuve de fabrication non conforme (cuve non en cuivre / capacité de la cuve non conforme) <i>ponctuel</i>	m			AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA		DL		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
38	Utilisation d'ingrédients ou d'auxiliaires de fabrication ou d'additifs non autorisés <i>ponctuel</i>	m			AV	RA*				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
39	Non respect de la taille des grains <i>ponctuel</i>	m			AV	RA*				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systématique</i>			G		RA		DL		
39	Non respect des conditions de découpage du caillé Décaillage non manuel en fabrication fermière <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL	SH _{10j}	
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
<u>40**</u>	Non respect des paramètres de travail en cuve (temps, température) <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
41 42	Non respect des conditions de soutirage ou de moulage en fabrication fermière Soutirage mécanisé Moulage mécanisé <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>			G	AV	RA		DL	SH _{10j}	
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
42	Conditions de moulage non conformes <i>ponctuel</i>	m			AV	RA*				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	
43	Utilisation de moules non conformes <i>ponctuel</i>	m			AV	RA*				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	
44	Non respect de la durée de pressage Ecart inférieur à 10% <i>ponctuel</i>	m			AV					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systématique</i>		M		AV	RA		DL		

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
44	Non respect de la durée de pressage										
	Ecart supérieur à 10%										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M			RA					
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
AFFINAGE											
46	Non respect de la durée de pré affinage										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH _{10j}		
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH _{10j}		
47	Non respect de la température de pré-affinage										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA*					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systematique</i>			G		RA		DL			
48	Utilisation de planches non conformes en affinage										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL	SH		
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
49**	Non-respect de la durée d'affinage										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL			
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
50**	Non-respect des paramètres d'affinage (température, hygrométrie)										
	<i>ponctuel</i>		M		AV						
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systematique</i>		M			RA		DL	SH	RH	
51	Non respect des conditions requises pour le changement d'atelier en cours d'affinage										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL	SH		
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
52	Non respect des conditions de frottage des meules										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA*					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systematique</i>		M			RA		DL			
53	Non respect de la fréquence de frottage/ retournement des meules										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA*					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systematique</i>		M			RA		DL			
53	En fabrication fermière, retournement mécanisé										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G	AV	RA		DL	SH		
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
54	Emballage des fromages avant le 100 ^{ème} jour										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA*					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
EMBALLAGE CONDITIONNEMENT ETIQUETAGE											
55	Absence d'emballage individuel en cas de vente au consommateur final										
	Emballage ne permettant pas de conserver les propriétés du fromage										
	Conditions de transport ne permettant pas de préserver le croutage en cas de vente à un atelier intermédiaire (découpe, conditionnement, affinage)										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL	SH		
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
55	Non respect de la température de conservation des fromages après emballage										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA*					

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL	SH	RH
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH
56	Absence de mentions obligatoires sur les étiquetages	m			AV	RA *				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systematique</i>					RA				
57	Non respect des critères de présentation pour les fromages destinés à la mise en vente au rayon coupe	m			AV	RA *				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systematique</i>					RA				
58	Non respect des critères de présentation pour les fromages préemballés destinés à la vente préemballée	m			AV	RA *				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA		DL		
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	
	<i>systematique</i>					RA				
59	Utilisation de la mention « fermier » / « fermière » (ou mention laissant entendre une origine fermière) sur les étiquetages par une exploitation ne répondant pas aux conditions spécifiques définies dans le cahier des charges		M		AV	RA				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA		DL	SH	
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>systematique</i>					RA				
56 57 58 59	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit		M		AV			DL		
	<i>ponctuel</i>							DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH

OBLIGATIONS DECLARATIVES, TENUE DE REGISTRES, ELEMENTS DE MARQUAGE DES FROMAGES

60	Déclaration de surfaces non mise à disposition	m			AV	RA *				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systematique</i>					RA				
61	Absence de tenue de comptabilité matière	m			AV	RA *				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA			SH	
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH	RH
	<i>systematique</i>					RA				
61	Eléments statistiques non conformes Eléments statistiques non fournis / incomplets	m			AV	RA *				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA			SH	
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH	RH
	<i>systematique</i>					RA				
<u>62**</u> <u>63**</u> <u>64**</u> <u>65**</u>	Absence de tenue / mise à disposition des registres de traçabilité		M		AV	RA				
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH	
	<i>systematique</i>					RA			SH	RH
<u>66**</u>	Absence de plaque de caséine sur les fromages Non respect des conditions d'apposition des plaques (étape de fabrication, positionnement) Plaque de caséine utilisée non conforme (diamètre, couleur, inscription)		M		AV	RA				
	<i>ponctuel</i>			G	AV	RA		DL		
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>systematique</i>					RA		DL	SH	10j
	<i>systematique</i>					RA				

RECLAMATIONS

71	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	m			AV	RA				
	Absence de gestion des réclamations client/consommateur		M			RA			SH	

5.4.2 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
67, 68	Refus de prélèvement Impossibilité de mise à disposition d'échantillon pour la CEO dans le délai et les quantités prévus dans l'IT 236			G	Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation					
67**	Non appartenance à la famille ABONDANCE AOP pour les transformateurs (fermiers / laitiers) (1)									
	1 ^{ère} CEO	m	M		AV		RE			
	2 ^{ème} CEO				AV		RE			
	3 ^{ème} CEO			G	AV		RE	DL	SH	RH
68**	Non respect des caractéristiques physico-chimiques :				AV		RE			
	<i>ponctuel</i>		M		AV ⁽²⁾		RE			
	<i>récurrent</i>		M		AV		RE	DL		
	<i>systématique</i>		M		AV		RE	DL	SH	
69	Non respect de la forme/ hauteur des meules					RA				
	<i>ponctuel</i>	m			AV	*				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL		
	<i>systématique</i>		M		AV	RA		DL	SH	RH
69**	Talon non concave									
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL		
	<i>systématique</i>		M		AV	RA		DL	SH	RH
70**	Poids non conforme									
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL		
	<i>systématique</i>		M		AV	RA		DL	SH	RH

(1) Niveaux de manquements et sanctions conformément aux dispositions de l'IT 236

(2) Demande de fourniture de 3 résultats analytiques conformes (sous 2 mois si possible)

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

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

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs constatés par CERTIPAQ :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action lorsque nécessaire :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :								
<i>ponctuel</i>			X	X	X		X	
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :								
<i>ponctuel</i>			X				X	X
<i>récurrent</i>				X			X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour		X		X	X			

la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants								
Refus de visite – refus d'accès aux documents			X				X	X
Faux caractérisé			X				X	X

Légende des sanctions :

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 18 V05 validation : 24/09/15
	<i>Appellation d'origine « ABONDANCE »</i>	----- page 66/66

ANNEXES

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 236, ci-après)

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « ABONDANCE»	IT 236 V 02 Validation : 16/07/15 Page 1/12
	AOC	

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 : Le contrôle des produits finis sous Appellation d'Origine l'examen organoleptique, 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 fromage « Abondance » dans le cadre du plan de contrôle AOC « Abondance ».

1. DEFINITIONS :

Commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) : « ensemble de membres choisies par l'organisme de contrôle au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* à l'appellation d'origine concernée pour examiner une même série d'échantillons » (Source : Directive INAO-CAC-02-Commission chargée de l'examen organoleptique).

*Organisme de Défense et de Gestion

Jury : personne physique formée par l'ODG susceptible de siéger dans une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury)

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

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique a pour finalité, par la dégustation ou par des tests appropriés relevant du domaine sensoriel, de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

On entend par acceptabilité du produit au sein de son appellation :

- La présence de caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges.
- L'absence de défauts dont l'intensité les rend rédhibitoires

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 contrôlée « Abondance ».

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « ABONDANCE »	IT 236 V 02 Validation : 16/07/15 Page 2/12
	AOC	

-d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : « Abondance »,
-d'autre part procéder à des observations analytiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

2.2 Critères de composition de la commission :

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

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

En fonction de ses qualités et sans excéder deux personnes par jury, une même personne peut demander à être inscrite au collège des techniciens et à celui des usagers.

Les membres ci-dessus désignent un Président de la Commission d'Examen Organoleptique « Abondance ». En cas d'absence de celui-ci, un Président de séance est nommé par les membres présents.

La liste des membres de la Commission d'Examen Organoleptique est proposée par l'Organisme de Défense et de Gestion et validée par l'Organisme de Contrôle.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

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.

Dans ce cadre, les membres de la commission suivent une formation qui comprend :

- Une formation initiale destinée à apprécier précisément la variabilité acceptable des différents critères décrits dans le barème et l'utilisation de l'échelle de notation pour le produit Abondance. Son objectif est de permettre à chaque membre du jury de répondre à la question : pour ce critère, « le produit appartient-il à la famille Abondance ? » et de traduire cette réponse en une utilisation correcte de l'échelle de notation ;
- Une formation continue visant à approfondir les connaissances du jury.

Chaque nouveau dégustateur devra au préalable avoir suivi une formation en participant à 2 commissions minimum pour que son jugement puisse être pris en considération. Un bilan est réalisé à l'issue des 2 dégustations à blanc faites par le dégustateur.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « ABONDANCE »	IT 236 V 02 Validation : 16/07/15 Page 3/12
	AOC	

L'évaluation de chaque membre du jury sera effectuée par l'organisme certificateur qui pourra demander à l'ODG des actions visant à corriger des écarts d'appréciation constatés pour un ou plusieurs membres du jury (formation, évaluation, suivi).

Les membres de la commission sont suivis sur différents critères simples :

- la fréquence de dégustation (comptabilité de la présence)
- au niveau du groupe, la réalisation une fois par an d'un doublon

CERTIPAQ évalue les membres de la CEO et établit annuellement un bilan transmis à l'ODG et communicable à chacun d'entre eux.

2.4 Quorum et Présidence

Pour pouvoir délibérer valablement, le jury doit comporter au minimum :

- Cinq membres présents (un objectif de 8 membres est recherché) ;
- Des membres représentant 2 des trois collèges cités en 2.2 ;
- Un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Une feuille de présence est signée par les membres de la commission.

Le Président de séance est chargé de vérifier le respect de procédures des séances de dégustations telles qu'elles seront décrites dans la présente instruction.

3. PRELEVEMENTS

3.1. Modalités et Périodicité de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par l'Organisme de Contrôle, pour tous les opérateurs habilités et fabricant ou affinant de l'ABONDANCE.

L'agent a accès à tous les locaux où sont détenus les fromages pouvant prétendre ou portant l'AOP « Abondance ». Il est accompagné par un représentant de l'entreprise et respecte les règles d'hygiène pratiquées dans l'atelier. Les fromages prélevés doivent avoir au moins la durée minimum légale d'affinage. Le prélèvement est fait en présence du responsable de l'atelier (établissement) ou de son représentant.

La liste prévisionnelle des opérateurs à prélever est validée par l'Organisme de Contrôle. Dans la mesure du possible, il convient d'alterner les saisons de contrôle pour évaluer des produits fabriqués avec des régimes alimentaires différents.

Les opérateurs (atelier de transformation, producteur fermier, atelier d'affinage) sont prévenus du prélèvement par l'agent mandaté.

Pour les producteurs fermiers :

Les prélèvements se font chez l'opérateur ou à l'atelier d'affinage.

Pour les ateliers de transformation :

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « ABONDANCE»	IT 236 V 02 Validation : 16/07/15 Page 4/12
	AOC	

Les prélèvements seront effectués dans l'atelier de transformation, ou à l'atelier d'affinage si l'affinage est délégué à un tiers pour la plus grande partie de la production.

3.2. Lots prélevés

Le prélèvement est réalisé sur un fromage affiné pendant au minimum 100 jours et au plus près de l'expédition, en tenant compte d'éventuelles demandes particulières liées à la saison de fabrication. Les fromages prélevés doivent être représentatifs de la production et de l'âge de sortie d'atelier.

Le prélèvement se fait dans un fromage, en pointe et d'un poids minimum de 600 g..

L'agent préleveur établit une fiche de prélèvement, signée par le responsable de l'atelier ou son représentant et par l'agent de prélèvement. Un double est laissé à l'opérateur.

3.3. Conditions de prélèvement

Les fromages sont emballés individuellement dans un papier adapté. Un numéro de prélèvement est attribué aux fromages prélevés et est apposé sur les fromages. Les fromages prélevés sont stockés pendant toute la durée du transport dans une glacière. A chaque fin de journée de prélèvement, les fromages sont stockés en frigo.

Une heure minimum avant le début de la CEO, les fromages sont sortis à température ambiante et disposés dans la salle où se déroule la commission.

4. PREPARATION DES ECHANTILLONS - ANONYMAT

L'anonymat des échantillons est assuré par l'agent de prélèvement mandaté, selon les modalités définies avec l'Organisme Certificateur.

L'agent veille à ce que l'ordre de passage des échantillons en commission soit différent de l'ordre de prélèvements des échantillons.

Un numéro d'anonymat est attribué (de 1 à 12). Le numéro ainsi attribué est noté sur la partie du procès verbal de l'agent de prélèvement.

5. EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Les commissions d'examen organoleptique sont placées sous la responsabilité de l'OC qui les planifie, convoque les jurés et les anime, en mandatant un agent mis à disposition par l'ODG (=animateur de séance).

L'Organisme Certificateur pourra assister à sa convenance aux commissions afin d'en assurer la supervision, avec un minimum d'une supervision par an.

5.1 - Nombre d'échantillons présentés à l'examen organoleptique

Un ou deux fromages étalons peuvent être présentés à l'ensemble des jurys. Ils sont dégustés par l'ensemble des membres présents qui lui attribuent une note de goût. Un échange et une synthèse des notes et commentaires attribués pourront être réalisés.

Au maximum, 12 échantillons (lots) peuvent être dégustés par un jury dans une séance de CEO.

5.2 - Déroulement de l'examen organoleptique

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « ABONDANCE»	IT 236 V 02 Validation : 16/07/15 Page 5/12
	AOC	

L'évaluation se fait dans une salle bénéficiant d'un éclairage suffisant.

Il ne doit pas y avoir d'échanges oraux ayant trait à l'appréciation du produit pendant la dégustation, ni d'information qui permettraient aux dégustateurs de connaître l'origine d'un échantillon.

Les échantillons présentés au jury sont identiques en termes de format et de présentation de croûte (3 croutes ; 2 de face et 1 de talon).

Les lots présentés sont évalués individuellement par chaque membre.

L'évaluation de l'Abondance se fait au sein de son propre univers, étant donné la spécificité du produit.

Des descripteurs sont définis et tenus à la disposition des membres du jury.

Les membres du jury doivent se prononcer sur une appartenance du produit à l'AOP Abondance pour chaque échantillon en lui attribuant :

- Une **note globale**, attribuée sur une échelle de 20.
- Une **note de goût**, attribuée sur une échelle de 10.

Les appréciations détaillées de l'échantillon sont inscrites individuellement par chaque membre sur une feuille de dégustation

Une fois l'ensemble des lots évalués, les résultats sont exploités par l'animateur de séance qui calcule la moyenne des notes pour chaque lot évalué.

Cette moyenne des notes est présentée à la commission pour chaque lot évalué, sans que l'anonymat soit levé.

Les procès verbaux de prélèvements ainsi que les feuilles de notations sont transmises à l'Organisme de Contrôle qui procédera à la levée de l'anonymat.

5.3 - Examen analytique

Un morceau de fromage prélevé est transmis au laboratoire sous traitant pour analyses physico-chimiques.

6. AVIS DU JURY - EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

L'Organisme de Contrôle notifie les résultats à l'opérateur visé et le cas échéant à l'atelier d'affinage chez qui a été réalisé le prélèvement dans un délai d'une semaine à compter de la réception des résultats.

La date de fabrication du fromage évalué est précisée dans le courrier de notification des résultats de CEO.

A l'issue des Commissions d'Examen Organoleptique, le procès verbal des commissions est laissé en copie à l'Organisme de Défense et de Gestion.

En cas de recours sur une décision de la CEO, un nouveau prélèvement doit être réalisé sur le même lot dans la mesure du possible, en vue d'une nouvelle dégustation lors de la CEO suivante. Le coût du prélèvement et de l'examen en CEO est à la charge de l'opérateur.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « ABONDANCE »	IT 236 V 02 Validation : 16/07/15 Page 6/12
	AOC	

6.1. Les avis de la CEO

6.1.a) L'appartenance du produit à la famille « Abondance AOP »

Sont jugés comme appartenant à la famille « Abondance AOP », les fromages ayant :

- une moyenne de note globale supérieure ou égale à 12 sur 20
- **et** une moyenne de note de goût supérieure ou égale à 6 sur 10
- **et** un talon concave

6.1.b) La non appartenance du produit à la famille « Abondance AOP »

Sont jugés comme n'appartenant pas à la famille « Abondance AOP », les fromages ayant :

- une moyenne de note globale inférieure à 12 sur 20
- **et/ou** une moyenne de note de goût inférieure à 6 sur 10
- **et/ou** un défaut d'aspect « talon droit »

6.2.c) – Sanctions et suites données

◆ 1^{er} examen en CEO

Tout avis de non appartenance à la famille « Abondance AOP » constitue un manquement de niveau de gravité mineur assorti d'un 1^{er} avertissement (sanction) notifié à l'opérateur par l'OC.

Dans le cadre de ce premier manquement, un nouveau prélèvement (sanction : renforcement d'essai) interviendra dans un délai adapté selon l'action corrective proposée et la situation de l'atelier (fabrication saisonnière par exemple).

◆ 2^{ème} examen en CEO

En cas d'avis d'appartenance à la famille « Abondance AOP », le manquement est levé.

En cas d'avis de non appartenance à la famille « Abondance AOP », un 2^{ème} manquement de niveau de gravité majeur est notifié par l'OC, assorti d'un 2^{ème} avertissement (sanction).

Suite à un 2^{ème} avertissement, un nouveau prélèvement (renforcement d'essai) interviendra dans un délai adapté selon l'action corrective proposée et la situation de l'atelier (fabrication saisonnière par exemple).

◆ 3^{ème} examen en CEO

En cas d'avis d'appartenance à la famille « Abondance AOP », le manquement est levé.

En cas d'avis de non appartenance à la famille « Abondance AOP », un 3^{ème} manquement de niveau de gravité grave est notifié par l'OC, assorti d'un 3^{ème} avertissement et le lot est déclassé (les fromages ne peuvent pas être vendus sous l'appellation « Abondance »). Dans ce cas l'opérateur détenant les fromages devra apporter la preuve du déclassement et fournir les justificatifs à l'Organisme de Contrôle au moment de la vente des fromages.

Des sanctions pouvant aller jusqu'à la **suspension d'habilitation (pour la fabrication)** du producteur fermier ou de l'atelier de transformation peut être décidé par le Comité de Certification de l'OC. Dans

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « ABONDANCE»	IT 236 V 02 Validation : 16/07/15 Page 7/12
	AOC	

ce cas, la suspension d'habilitation prend fin lorsque la Commission d'Examen Organoleptique estime que les fromages appartiennent à la famille « Abondance AOP ». Selon la décision du Comité de Certification, la suspension peut concerner la perte d'usage de l'AOP « ABONDANCE » dans la dénomination de vente des fromages et/ou la fabrication de fromages d'Abondance . Dans ce 2^{ème} cas, les plaques sont retirées. Une copie de la notification de suspension d'habilitation est adressée à tous les ateliers d'affinage de l'opérateur concerné ainsi qu'à l'INAO.

L'opérateur sollicitera lui-même l'OC pour que ses fromages soient évalués en CEO.

Au terme d'1 an de suspension d'habilitation, un retrait d'habilitation sera notifié.