

**VERSION APPROUVEE LE 25 SEPTEMBRE 2018**

**PLAN DE CONTRÔLE**

**Appellation d'Origine  
« BLEU DES CAUSSES »**



**Organisme Certificateur**

---

11 Villa Thoréton  
75015 PARIS  
Tél. : 01.45.30.92.92  
Fax : 01.45.30.93.00  
E-mail : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)  
Site : [www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

---

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
22/12/2016	

**SOMMAIRE**

<b>PREAMBULE .....</b>	<b>3</b>
<b>1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT.....</b>	<b>4</b>
<b>2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....</b>	<b>6</b>
<b>3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG.....</b>	<b>10</b>
<b>3.1 – Eléments généraux .....</b>	<b>10</b>
<b>3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes :     Eléments de synthèse .....</b>	<b>12</b>
<b>3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle.....</b>	<b>14</b>
<b>4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES .....</b>	<b>52</b>
<b>4.1 - Autocontrôles .....</b>	<b>52</b>
<b>4.2 – Contrôles internes .....</b>	<b>52</b>
<b>4.3 – Contrôles externes.....</b>	<b>52</b>
<b>5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS .....</b>	<b>53</b>
<b>5.1 - Eléments généraux.....</b>	<b>53</b>
<b>5.2 - Evaluation des manquements externes.....</b>	<b>53</b>
<b>5.3 - Suivi des manquements.....</b>	<b>53</b>
<b>5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les     manquements appliquées par l'Organisme Certificateur .....</b>	<b>56</b>

**PREAMBULE**

**Objet du Plan de Contrôle :**

Modification du plan de contrôle dans le cadre de la modification du cahier des charges

**Cahier des Charges :**

**Appellation d'Origine Protégée « Bleu des Caussees »**

Cahier des charges de l'Appellation d'origine protégée « Bleu des Caussees » en vigueur

**Organisme de Défense et de Gestion :**

Syndicat du Bleu des Caussees  
Onet Le Château  
12039 RODEZ cedex 09  
Tel : 05.65.76.53.53 / Fax : 05.65.76.53.00

**Opérateurs :**

Producteurs de lait  
Collecteurs  
Transformateurs fermiers  
Transformateurs laitiers  
Affineurs  
Entreprise de maturation

**1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT**

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTROLER
<b>Production de lait AOP</b>	<b>Producteur de lait – Transformateur fermier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aire géographique de localisation de l'exploitation</li> <li>➤ Alimentation des animaux (nature et provenance des fourrages, base de l'alimentation, pâturage, aliments complémentaires, etc.)</li> <li>➤ Conditions d'élevage</li> <li>➤ Stockage du lait après la traite</li> </ul>
<b>Collecte du lait</b>	<b>Collecteur de lait</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aire géographique de localisation des tanks fixes</li> <li>➤ Nature et origine du lait utilisé</li> <li>➤ Traçabilité</li> <li>➤ Gestion des réclamations</li> </ul>
<b>Fabrication de fromages</b>	<b>Transformateur fermier ou transformateur laitier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aire géographique de localisation des locaux</li> <li>➤ Nature et origine du lait utilisé</li> <li>➤ Délai de mise en fabrication du lait</li> <li>➤ Normalisation du lait</li> <li>➤ Traçabilité</li> <li>➤ Emprésurage</li> <li>➤ Additifs autorisés</li> <li>➤ Process de fabrication : découpage, brassages, égouttages, salage...</li> <li>➤ Piquage</li> <li>➤ Gestion des réclamations</li> </ul>

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTROLER
<b>Affinage - Maturation</b>	<b>Affineur – Entreprise de maturation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aire géographique de localisation des caves d'affinage</li> <li>➤ Nature et caractéristiques des caves d'affinage</li> <li>➤ Durée d'affinage et de maturation</li> <li>➤ Etiquetage</li> <li>➤ Traçabilité</li> <li>➤ Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du produit</li> <li>➤ Gestion des réclamations</li> </ul>

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 324 V03</b>
	<i>Appellation d'origine « BLEU DES CAUSSES »</i>	Validation : 22/12/2016 ----- Page 6 / 70

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

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion Syndicat du Bleu des Causse en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du « Bleu des Causse »

- l'Organisme de Défense et de Gestion doit avoir été **évalué** d'une part,
- les différents opérateurs doivent avoir été **habilités** d'autre part par l'Organisme Certificateur.

### 2.1 – Evaluation de l'ODG

L'**évaluation** de l'Organisme de Défense et de Gestion, en vue de son admission, a pour but de vérifier sa capacité à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Un **contrat de certification** est signé entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et l'Organisme de Défense et de Gestion afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

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

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

Dans le cadre du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.6 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* » (dont notamment les missions relatives à l'ODG conformément à la Directive de l'INAO INAO-DIR-CAC-01). Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévues par le plan de contrôle ;
- a l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification de l'Organisme Certificateur.

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

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Bleu des Causse » 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.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 324 V03</b>
	<i>Appellation d'origine « BLEU DES CAUSSES »</i>	Validation : 22/12/2016 ----- Page 7 / 70

### 2.3 – Habilitation des opérateurs

Chaque producteur de lait, collecteur, transformateur fermier ou laitier, entreprise de maturation et affineur fait l'objet d'une évaluation par un agent mandaté par l'ODG de l'aptitude de cet opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges et plan de contrôle relatif à l'Appellation d'Origine « Bleu des Causses » le concernant et de son engagement à les appliquer, c'est-à-dire vérifier qu'il dispose des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences.

Dans le cadre de l'évaluation des activités de transformation-affinage-maturation en vue de l'habilitation, tout nouvel agent de l'ODG doit pouvoir démontrer ses compétences par :

- sa formation à l'audit par une structure externe,
- la réalisation d'au moins 1 audit en doublon avec un auditeur de CERTIPAQ

L'évaluation porte obligatoirement sur les points suivants du tableau du chapitre 3.3 :

Producteur de lait : **PM 0 à 16.**

Collecteur : **PM 0, 17 à 21**

Transformateur fermier : **PM 0 à 16, 22, 24 à 47, 54**

Transformateur laitier : **PM 0, 22, 24 à 47, 54**

Affineur - Entreprise de maturation : **PM 0, 23, 45 à 58**

Cette visite d'évaluation est réalisée par un agent mandaté désigné par l'ODG et fait l'objet d'un rapport de contrôle transmis à l'ODG que ce dernier examine.

Dans le cas des transformateurs (fermiers ou laitiers) et affineurs – entreprises de maturation, à la suite du contrôle par l'ODG, deux examens organoleptiques et analytiques internes conformes du produit sur une période maximale de trois séances de dégustations successives, doivent être obtenus avant l'habilitation par l'OC. Les produits présentés lors de la deuxième séance d'examens doivent correspondre à une fabrication ayant au minimum un intervalle de quinze jours par rapport à la fabrication de ceux présentés à la première séance. En cas de contestation des résultats du contrôle interne, l'opérateur a la possibilité de demander un nouvel examen en externe à sa charge.

L'ODG informe l'opérateur des résultats de cette évaluation. Il transmet à CERTIPAQ les rapports d'audit et la Déclaration d'Identification complète dans les 15 jours ouvrés qui suivent l'évaluation. Dans ce cadre, CERTIPAQ procède à l'examen documentaire du rapport d'évaluation transmis par l'ODG afin de décider ou non de l'habilitation effective des opérateurs.

En tout état de cause, les produits fabriqués avant habilitation ne pourront bénéficier de l'AOP.

#### ✓ 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 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 (le cahier des charges, l'activité, le (ou les) site(s) concerné(s), et le (ou les) outil(s) de production) 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.

L'organisme certificateur réalise un contrôle chez l'opérateur dans les 12 mois suivant son habilitation (sauf pour les producteurs de lait). Ce pourcentage est pris en compte dans le pourcentage de contrôle externe du plan de suivi.

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

En cas de changement de raison sociale, de cession ou reprise de l'outil de production s'il n'y a pas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle déclaration d'identification sera signée et il y aura un contrôle interne. Ce contrôle devra être réalisé chez les opérateurs dans un délai maximum de 12 mois suivant la réception de la modification par l'ODG. Ces contrôles (dans la limite de 30% à réaliser dans l'année pour les producteurs de lait), pourront être comptabilisés parmi les contrôles du plan de suivi. La liste des opérateurs habilités sera mise à jour lors de la réception de la déclaration d'identification modifiée.

L'OC devra être tenu informé par l'ODG:

- de tout changement d'identité d'un opérateur,
- de toute modification majeure 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.

Remarque : Dans le cadre de la modification du cahier des charges portant sur des points structurels, l'habilitation des opérateurs est réputée acquise sous réserve de l'enregistrement d'une nouvelle déclaration d'identification dans les 3 mois qui suivent l'enregistrement du cahier des charges modifié au JOUE. L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification, ainsi que la conformité des éléments au cahier des charges AO « Bleu des Causses ».

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.

#### ✓ **Déclaration de non intention de production**

En vertu des dispositions prévues à l'article D 644-16 du code rural et de la pêche maritime, tout opérateur peut adresser, le cas échéant, à l'ODG, une déclaration préalable de non intention de production qui peut porter sur tout ou une partie de son outil de production, au minimum une semaine avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Bleu des Causses ». En l'absence d'une telle déclaration l'opérateur respecte les conditions de production de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » et est redevable des frais occasionnés par tout contrôle effectué sur tout ou partie de son

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 324 V03</b>
	<b>Appellation d'origine « BLEU DES CAUSSES »</b>	Validation : 22/12/2016 ----- Page 9 / 70

outil de production. L'ODG en informe l'organisme de certification. L'ODG conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur adresse à l'ODG une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'AO « Bleu des Causse », au moins une semaine avant la date de reprise de la production. L'ODG en informe l'organisme de certification. L'ODG conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

Dans un délai de 1 mois à compter de la date déclarée de reprise effective inscrite sur la déclaration de reprise, l'organisme de certification réalise un contrôle à la charge de l'opérateur.

L'opérateur ne peut pas utiliser, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, la mention « Appellation d'Origine » et la dénomination « Bleu des Causse » pour la production concernée réalisée au cours de la période déclarée de non production.

Dans le cas de l'absence de reprise de production dans un délai de 24 mois suite à la déclaration de non intention de production, un retrait d'habilitation peut être prononcé par l'organisme de certification. L'opérateur devra alors présenter une nouvelle candidature et suivre la procédure d'habilitation des nouveaux opérateurs.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 324 V03</b>
	<i>Appellation d'origine « BLEU DES CAUSSES »</i>	Validation : 22/12/2016 ----- Page 10 / 70

### 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 « Bleu des Causses » 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 « Bleu des Causses » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine.

La réalisation de l'autocontrôle est vérifiée lors des contrôles internes et externes.

##### 3.1.2 – Le contrôle interne

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

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

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Bleu des Causses » 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 « Bleu des Causses »,
  - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Suivi de son engagement général 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 se faire, des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont déterminées et vérifiées dans le cadre du contrôle externe.

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

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Producteur de lait, transformateur fermier	Contrôle	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou expérience de 10 ans Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production agricole,</li> <li>- Fonctionnement des équipements agricoles,</li> <li>- Filière laitière.</li> <li>- Transformation fermière,</li> <li>- Conditions de production de l'Appellation d'Origine Bleu des Causses</li> </ul>
Collecteur, transformateur laitier, entreprise de maturation affineur	Audit	BTS ou équivalent ou expérience de 10 ans Mandaté par l'ODG et formé à la technique d'audit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fonctionnement des équipements,</li> <li>- Filière laitière.</li> <li>- Systèmes de traçabilité</li> <li>- Conditions de production de l'Appellation d'Origine Bleu des Causses</li> </ul>

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

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

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

### 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 « Bleu des Causses » 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* » de CERTIPAQ.

Les audits, contrôles et analyses sont planifiés conformément aux fréquences définies dans le présent plan de contrôle. Pour les contrôles, lorsque la situation / le contexte le permet, l'organisme certificateur se réserve la possibilité de faire des visites inopinées. Les 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.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 324 V03</b>
	<i>Appellation d'origine « BLEU DES CAUSSES »</i>	Validation : 22/12/2016 ----- Page 12 / 70

Un **support de contrôle spécifique** 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.

Lors d'un contrôle, la totalité du périmètre de l'opérateur sera concernée (exemple pour un transformateur fermier affineur : les parties production du lait, transformation fromagère et affinage - maturation seront contrôlées).

Les contrôles internes et externes auront lieu au hasard et de façon aléatoire, une prise de rendez-vous sera possible quand le contrôle nécessite la préparation de document pour le bon déroulement du contrôle.

Cependant, les contrôles internes réalisés chez des opérateurs en situation de changement de raison sociale, de cession ou de reprise de l'outil de production (représentant au maximum 30% des contrôles internes de l'année pour les producteurs laitiers) ne seront de fait pas réalisés de façon aléatoire.

Chaque année, l'OC et l'ODG pourront se coordonner afin d'harmoniser la réalisation du plan de surveillance. Toutefois, il ne peut être exclu qu'un même opérateur soit contrôlé en interne et en externe la même année dans le respect des fréquences globales de contrôle. Par 50 % par an, on peut entendre une visite tous les deux ans, par 25 % une visite tous les quatre ans.

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	15% / an	ODG	5% / an	Auditeur externe	20% / an
Collecteur	Audit	50% / an	ODG	50% / an	Auditeur externe	100% / an
Transformateur Laitier	Audit	50% / an	ODG	50% / an	Auditeur externe	100% / an
Entreprise de maturation	Audit	50% / an	ODG	50% / an	Auditeur externe	100 % / an
Affineur	Audit	50% / an	ODG	50% / an	Auditeur externe	100% / an
Transformateur Fermier affineur ou non affineur réalisant ou non la maturation	Contrôle	25% / an	ODG	25% / an	Auditeur externe	50% / an
Obligations déclaratives	Contrôle documentaire	100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG)	ODG	Par sondage lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	100% des opérateurs / an
Contrôle produit	Analytique	5 fois / an / entreprise de maturation	ODG	1 fois / an / entreprise de maturation	Laboratoire externe	6 fois / an / entreprise de maturation
	Organoleptique	5 fois / an / entreprise de maturation	ODG	1 fois / an / entreprise de maturation	Commission de dégustation	6 fois / an / entreprise de maturation

Les transformateurs fermiers sont contrôlés sur les points à maîtriser des producteurs de lait et transformateurs fermiers, à la fréquence indiquée pour les « transformateurs fermiers ».

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

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 324 V03</b>
	<i>Appellation d'origine « BLEU DES CAUSSES »</i>	Validation : 22/12/2016 ----- Page 14 / 70

### 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  
« Bleu des Causse » 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.

### 3.3.1 – Contrôles des conditions de production du lait

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM0	Déclaration d'identification	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration d'identification »	AC	Demande de modification de la déclaration d'identification en cas de changement d'identité et/ou modification de l'outil de production.	En continu	Opérateur	Documentaire 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la réception de la déclaration d'identification et mise à jour de la liste des opérateurs. et/ou vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence, à jour)	A chaque nouvelle déclaration d'identification  15% / an	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification que l'ODG a bien reçu la déclaration d'identification et mis à jour de la liste des opérateurs. et/ou vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence, à jour)</i>	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM1	Localisation de la production de lait	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	/	/	/	/	Plan cadastral et/ou relevé parcellaire graphique et /ou plan de masse et/ou déclaration d'identification.
			CI	Vérification documentaire de la situation géographique (plan cadastral et/ou relevé parcellaire graphique, numéro de cheptel...) du ou des bâtiments d'élevage ou de traite (...), et/ou contrôle visuel, si nécessaire (bordures de zones, etc.)	A chaque nouvelle déclaration d'identification  15% / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire de la situation géographique (plan cadastral et/ou relevé parcellaire graphique, numéro de cheptel...) du ou des bâtiments d'élevage ou de traite ... et/ou contrôle visuel, si nécessaire (bordures de zones, etc.)</i>	5% / 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
PM2	Nature du lait	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	/	/	/	/	Résultats d'analyses de lait, présence d'un troupeau de vaches et/ou registre d'élevage et/ou déclaration d'identification
			CI	Vérification documentaire des résultats des analyses mensuelles du lait et contrôle visuel du troupeau	15%/an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	<b>Vérification documentaire des résultats des analyses mensuelles du lait et contrôle visuel du troupeau</b>	<b>5% / an</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire Visuel	
PM3	Origine de la ration de base des vaches laitières	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « Origine de la ration de base »	AC	Utilisation de fourrage de l'aire géographique, Enregistrement des rations dans le registre d'alimentation ou document équivalent Tenir à jour le registre d'élevage En cas d'achat de fourrage, il doit être mentionné sur la facture : l'adresse de provenance du fourrage	A chaque changement de ration (hiver, été)	Opérateur	Documentaire	Registre d'alimentation <sup>1</sup> ou document équivalent, et/ou déclaration PAC, relevé MSA, photo satellite, plan cadastral, facture d'achat
			CI	Contrôle documentaire du registre d'alimentation ou document équivalent et/ou des factures d'achat de fourrages	15%/an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire du registre d'alimentation ou document équivalent et/ou des factures d'achat de fourrages</b>	<b>5% / an</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire	
PM4	Composition de la ration de base : nature des fourrages	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « Ration de base »	AC	Absence de semis de crucifère à destination de fourrage	Permanent	Opérateur	Documentaire	Registre d'alimentation <sup>1</sup> du troupeau ou document équivalent, factures et bons de livraison des semences
			CI	Vérification documentaire du registre d'alimentation ou document équivalent et/ou factures et bons de livraisons des semences et/ou document équivalent, et/ou contrôle visuel des cultures, et/ou de l'auge, etc.	15%/an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	<b>Vérification documentaire du registre d'alimentation ou document équivalent et/ou factures et bons de livraisons des semences et/ou document équivalent, et/ou contrôle visuel des cultures, et/ou de l'auge, etc.</b>	<b>5% / an</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire Visuel	

<sup>1</sup> Le contenu du registre est à minima celui défini dans le cahier des charges de l'AOP

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
PM5	Présence de foin (hors période de pâturage)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « Ration de base »	AC	Enregistrement des rations (et/ou stocks)	A chaque changement de ration	Opérateur	Documentaire 	Enregistrement des rations, (registre d'alimentation et/ou document équivalent) stocks et surfaces fauchées et/ou bilan fourrager
			CI	Contrôle visuel de la présence de foin (auge et/ou stocks), et contrôle documentaire de la quantité donnée aux vaches laitières (registre d'alimentation ou document équivalent)	15%/an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle visuel de la présence de foin (auge et/ou stocks), et contrôle documentaire de la quantité donnée aux vaches laitières (registre d'alimentation ou document équivalent)</b>	<b>5% / an</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Visuel  Documentaire 	
PM6	Système d'élevage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « Conduite des vaches laitières »	AC	Respect des conditions d'élevage	Permanent	Opérateur	Visuel 	Registre d'alimentation (et/ou document équivalent), et carnet de pâturage (et/ou document équivalent)
			CI	Contrôle visuel des conditions d'élevage, et/ou contrôle documentaire du registre d'alimentation ou document équivalent et/ou carnet de pâturage	15%/an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle visuel des conditions d'élevage, et/ou contrôle documentaire du registre d'alimentation ou document équivalent et/ou carnet de pâturage</b>	<b>5% / an</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Visuel  Documentaire 	
PM7	Pâturage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « Pâturage »	AC	Renseignement du registre d'alimentation (ou document équivalent) à chaque entrée, sortie ou interruption	A chaque mouvement des animaux (entrée, sortie ou interruption)	Opérateur	Documentaire 	Registre d'alimentation (et/ou document équivalent) et/ou du carnet de pâturage (dates d'entrée(s) et de sortie(s) du pâturage)
			CI	Contrôle documentaire du registre d'alimentation ou document équivalent (dates d'entrée(s) et de sortie(s) du pâturage) et/ou du carnet de pâturage, et/ou contrôle visuel du pâturage des vaches laitières en lactation.	15%/an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle documentaire du registre d'alimentation ou document équivalent (dates d'entrée(s) et de sortie(s) du pâturage) et/ou du carnet de pâturage, et/ou contrôle visuel du pâturage des vaches laitières en lactation.</b>	<b>5% / an</b>	<b>Auditeur Externe</b>	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
PM8	Condition de pâturage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « Pâturage »	AC	Respect des surfaces de pâturage	Permanent	Opérateur	Visuel Documenta	Déclaration PAC, relevé MSA, photo satellite, plan cadastral, etc. Document d'enregistrement des VL en lactation ou document équivalent Document d'enregistrement des dates d'entrées et de sorties au pâturage des VL, ...
			CI	Contrôle documentaire des documents de déclaration de surface : PAC, document d'enregistrement des dates d'entrées et de sorties au pâturage des VL, ...	15%/an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire des documents de déclaration de surface : PAC, document d'enregistrement des dates d'entrées et de sorties au pâturage des VL, ...</b>	5% / an	Auditeur Externe	Visuel Documentaire	
PM9	Période d'adaptation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « Alimentation des génisses »	AC	Compléter le registre d'élevage ou document équivalent. Conservation des passeports bovins	A chaque mouvement d'animaux	Opérateur	Documentaire	Passeports bovins et registre d'élevage et/ou factures d'achat des animaux et/ou cahier d'alimentation ou document équivalent
			CI	Contrôle documentaire des passeports bovins et/ou registre d'élevage et/ou factures d'achat des animaux et/ou du cahier d'alimentation ou document équivalent.	15%/an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire des passeports bovins et/ou registre d'élevage et/ou factures d'achat des animaux et/ou du cahier d'alimentation ou document équivalent.</b>	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire	
PM10	Quantité de concentré Vaches Laitières	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « Aliments complémentaires et additifs »	AC	Enregistrement des rations et conservation des étiquettes, facture ou bon de livraison.	A chaque changement de ration	Opérateur	Documentaire	Registre d'alimentation (et/ou document équivalent), factures et bon de livraison et/ou étiquettes, et/ou emballages.
			CI	Contrôle documentaire du registre d'alimentation ou document équivalent et des bons de livraison, et/ou des factures d'achats d'aliments	15%/an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire du registre d'alimentation ou document équivalent et des bons de livraison, et/ou des factures d'achats d'aliments</b>	5% / 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
PM11	Aliments complémentaires autorisés	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « Aliments complémentaires et additifs »	AC	Choix d'un aliment dont la composition est conforme Vérification de l'étiquette lors de la livraison Conservation des étiquettes ou bons de livraisons	A chaque commande et à chaque livraison d'aliment	Opérateur	Documentaire 	Registre d'alimentation (et/ou document équivalent), factures et bon de livraison, et étiquettes, et emballages
			CI	Vérification de la conformité de l'aliment, contrôle documentaire de la composition des aliments.	15%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification de la conformité de l'aliment, contrôle documentaire de la composition des aliments.</b>	5% / an	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire 	
PM12	Additifs autorisés	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « Aliments complémentaires et additifs »	AC	Choix d'un aliment dont la composition est conforme Vérification de l'étiquette lors de la livraison Conservation des étiquettes ou bons de livraisons	A chaque commande et à chaque livraison d'aliment	Opérateur	Documentaire 	Registre d'alimentation (et/ou document équivalent), factures et bon de livraison, et étiquettes, et emballages
			CI	Vérification de la conformité de l'aliment, contrôle documentaire de la composition des aliments.	15%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification de la conformité de l'aliment, contrôle documentaire de la composition des aliments.</b>	5% / an	<b>Auditeur Externe</b>	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
PM13	Alimentation des animaux à partir de produits non transgéniques	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « OGM »	AC	Choix d'un aliment dont la composition est conforme Vérification de l'étiquette lors de la livraison Conservation des étiquettes ou bons de livraisons	A chaque commande et à chaque livraison d'aliment	Opérateur	Documentaire 	Registre d'alimentation (et/ou document équivalent), factures et bon de livraison, et étiquettes, et emballages
			CI	Vérification de la conformité de l'aliment (pas de mention de présence d'OGM dans l'aliment), contrôle documentaire de la composition des aliments.	15%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification de la conformité de l'aliment (pas de mention de présence d'OGM dans l'aliment), contrôle documentaire de la composition des aliments.</b>	5% / an	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire 	
PM14	Cultures transgéniques	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Production du lait », paragraphe « OGM »	AC	Choix de semence dont la composition est conforme Vérification de l'étiquette lors de la livraison Conservation des étiquettes ou bons de livraisons	A chaque commande et à chaque livraison de semence	Opérateur	Documentaire 	Factures et /ou bon de livraison, et étiquettes, et emballages
			CI	Vérification de la conformité des semences (pas de mention de présence d'OGM dans les semences), contrôle documentaire de la composition des semences.	15%/an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<b>Vérification de la conformité des semences (pas de mention de présence d'OGM dans les semences), contrôle documentaire de la composition des semences.</b>	5% / an	<b>Auditeur Externe</b>	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
PM15	Conditions de stockage du lait après la traite	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Lait mis en œuvre »	AC	Vérification de l'état de marche du tank (ou matériel équivalent)	Quotidien	Opérateur	Visuel 👁️	
			CI	Contrôle visuel de la présence du tank (ou matériel équivalent) et de son fonctionnement	15%/an	ODG	Visuel 👁️	
			CE	<b>Contrôle visuel de la présence du tank (ou matériel équivalent) et de son fonctionnement</b>	<b>5% / an</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Visuel 👁️	
PM16	Durée de Stockage du lait à la ferme	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Lait mis en œuvre »	AC	Suivi des ramassages par la laiterie Vérification de la mise à jour du carnet de collecte	A chaque ramassage	Opérateur	Visuel 👁️ Documentaire 📖	Document de ramassage
			CI	Vérification de la durée de stockage du lait présent sur l'exploitation, et/ou contrôle documentaire du document de ramassage	15%/an	ODG	Visuel 👁️ Documentaire 📖	
			CE	<b>Vérification de la durée de stockage du lait présent sur l'exploitation, et/ou contrôle documentaire du document de ramassage</b>	<b>5% / an</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Visuel 👁️ Documentaire 📖	

### 3.3.2 – Collecte du Lait

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM0	Déclaration d'identification.	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration d'identification »	AC	Demande de modification de la déclaration d'identification en cas de changement d'identité et/ou modification de l'outil de production	En continu	Opérateur	Documentaire 	Déclaration d'identification.
			CI	Vérification de la réception de la déclaration d'identification et mise à jour de la liste des opérateurs. Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence, à jour)	A chaque modification  50%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification que l'ODG a bien reçu la déclaration d'identification et mis à jour de la liste des opérateurs.</b> <b>Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence, à jour)</b>	50% / an	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire 	
PM17	Preuve de l'origine du lait collecté	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »  Lait issu d'exploitations habilitées pour l'AOP Bleu des Causses	AC	Organisation des tournées de ramassage et/ou liste des producteurs habilités pour l'AOP et/ou traçabilité du lait	Permanent A chaque mise à jour de la liste	Opérateur	Documentaire 	Feuilles de ramassage du lait, et/ou liste des producteurs habilités et/ou liste et composition des tournées
			CI	Vérification documentaire de la corrélation entre les feuilles de ramassage du lait et la liste des producteurs habilités en AOP, et/ou vérification possible des quantités de lait collectées en AOP et des livrées aux transformateurs	50%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification documentaire de la corrélation entre les feuilles de ramassage du lait et la liste des producteurs habilités en AOP, et/ou vérification des quantités de lait collectées en AOP et des quantités livrées aux transformateurs</b>	50%/an	<b>Auditeur Externe</b>	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
PM18	Stockage du lait à la ferme	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Lait mis en œuvre »	AC	Suivi des heures de ramassage par rapport aux heures de traite	A chaque collecte	Opérateur	Documentaire 	Calendrier des prélèvements et/ou document de ramassage
			CI	Contrôle documentaire du calendrier des ramassages	50%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle documentaire du calendrier des ramassages</b>	50%/an	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire 	
PM19	Dépotage des citernes dans des tanks fixes	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Lait mis en œuvre »	AC	/	/	/	/	plan de masse des bâtiments et/ou DI
			CI	Contrôle documentaire et/ou visuel de la localisation des tanks de dépotage	50%/an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle documentaire et/ou visuel de la localisation des tanks de dépotage</b>	50%/an	<b>Auditeur Externe</b>	Visuel  Documentaire 	
PM20	Nature du lait	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	/	/	/	/	Documents de traçabilité du lait
			CI	Vérification de la provenance et de la traçabilité du lait livré aux transformateurs (producteurs habilités pour l'AOP),	50%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification de la provenance et de la traçabilité du lait livré aux transformateurs (producteurs habilités pour l'AOP),</b>	50%/an	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire 	
PM21	Traçabilité quantitative du lait	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Registres »	AC	Enregistrement des entrées et sorties Comptabilité matière	Permanent	Opérateur	Documentaire 	Documents d'enregistrement des entrées et sorties, comptabilité matière
			CI	Vérification des quantités de lait collectées en AOP et des quantités livrées aux transformateurs, et/ou vérification des tournées : pas de mélange de laits AOP et non AOP.	50%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification des quantités de lait collectées en AOP et des quantités livrées aux transformateurs, et/ou vérification des tournées : pas de mélange de laits AOP et non AOP.</b>	50%/an	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire 	

### 3.3.2 – Contrôle des conditions de transformation et/ou affinage et/ou maturation

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	Déclaration d'identification	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration d'identification »	AC	Demande de modification de la déclaration d'identification en cas de changement d'identité et/ou modification de l'outil de production	En continu	Opérateur	Documentaire 	Déclaration d'identification.
			CI	Vérification de la réception de la déclaration d'identification et mise à jour de la liste des opérateurs. Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence, à jour)	A chaque modification 50% / an pour les transformateurs laitiers, affineurs et entreprise de maturation 25% pour les transformateurs fermiers affineurs ou non affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification que l'ODG a bien reçu la déclaration d'identification et mis à jour de la liste des opérateurs. Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence, à jour)</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers, affineurs et entreprise de maturation 25% pour les transformateurs fermiers, affineurs ou non affineurs réalisant ou non la maturation</i>	<i>Auditeur Externe</i>	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
PM22	Localisation de la fabrication des fromages	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	/	/	/	/	Déclaration d'identification et/ou plan de masse du(es) bâtiment(s)
			CI	Vérification visuelle et documentaire de la situation géographique du(es) bâtiment(s) de fabrication des fromages	A chaque nouvelle déclaration d'identification ou modification de l'outil de production 50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	<i>Vérification visuelle et documentaire de la situation géographique du(es) bâtiment(s) de fabrication des fromages</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</i>	Auditeur Externe	Visuel Documentaire	
PM23	Localisation de l'affinage et de la maturation des fromages	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	/	/	/	/	Adresse de la (des) cave(s) DI
			CI	Vérification visuelle et documentaire de la situation géographique de la (des) cave(s) d'affinage et de la (des) salle(s) de maturation des fromages	A chaque nouvelle déclaration d'identification ou modification de l'outil de production 50% / an pour les affineurs et entreprises de maturation 25% pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	<i>Vérification visuelle et documentaire de la situation géographique de la (des) cave(s) d'affinage et de la (des) salle(s) de maturation des fromages</i>	<i>50% / an pour les affineurs et entreprises de maturation 25% pour les</i>	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>transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation</i>			
PM24	Preuve de l'origine du lait collecté et utilisé	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique » Lait issu d'exploitations habilitées pour l'AOP Bleu des Causse	AC	Organisation des tournées de ramassage et/ou liste des producteurs habilités pour l'AOP et/ou traçabilité du lait	Permanent	Opérateur	Documentaire 	Feuilles de ramassage ou document de traçabilité du collecteur, et/ou enregistrements de traçabilité (feuilles de fabrication, etc.), et/ou liste de composition des tournées
			CI	Vérification documentaire de la provenance du lait utilisé (producteurs habilités), et/ou vérification de la traçabilité (vérification documentaire de la corrélation entre la liste de composition des tournées et la liste des producteurs habilités en AOP), et/ou vérification possible des quantités de lait collectées en AOP et des quantités transformées	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire de la provenance du lait utilisé (producteurs habilités), et/ou vérification de la traçabilité (vérification documentaire de la corrélation entre la liste de composition des tournées et la liste des producteurs habilités en AOP), et/ou vérification possible des quantités de lait collectées en AOP et des quantités transformées</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Documentaire 	
PM25	Traçabilité quantitative du lait	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Registres »	AC	Enregistrement des entrées et sortie, tenue d'une comptabilité matière	Permanent	Opérateur	Documentaire 	Documents d'enregistrement des entrées et sorties, comptabilité matière
			CI	Vérification des quantités de lait collectées et/ou achetées en AOP et des quantités mises en transformation Vérification des tournées et des conditions de stockage : pas de mélange de laits AOP et non AOP	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification des quantités de lait collectées et/ou achetées en AOP et des quantités mises en transformation</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	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 tournées et des conditions de stockage : pas de mélange de laits AOP et non AOP</i>	<b>25% pour les transformateurs fermiers</b>			
PM26	Nature du lait	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	/	/	/	/	Document de traçabilité du lait et/ou factures de lait
			CI	Vérification documentaire de la provenance du lait utilisé (producteurs habilités pour l'AOP),	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire de la provenance du lait utilisé (producteurs habilités pour l'AOP)</i>	<b>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire 	
PM27	Caractéristique du lait mis en œuvre : traitement du lait	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Lait mis en œuvre »	AC	Enregistrement des traitements du lait mis en fabrication	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication et/ou bilan matière
			CI	Vérification documentaire et/ou contrôle visuel sur site	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire et/ou contrôle visuel sur site</i>	<b>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</b>	<b>Auditeur Externe</b>	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
PM28	Caractéristique du lait mis en œuvre	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Lait mis en œuvre »	AC	Suivi du process de fabrication	Permanent	Opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication <sup>2</sup> et/ou schéma de fabrication et/ou résultat d'analyse
			CI	Vérification documentaire des fiches de fabrication, et/ou contrôle visuel Vérification visuelle de l'absence de matériel et/ou vérification documentaire du bilan matière (si présence de matériel dans la fromagerie). Si présence, vérification des analyses et cohérence à divers stades du process	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire des fiches de fabrication, et/ou contrôle visuel</i> <i>Vérification visuelle de l'absence de matériel et/ou vérification documentaire du bilan matière (si présence de matériel dans la fromagerie).</i> <i>Si présence, vérification des analyses et cohérence à divers stades du process</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers</i> <i>25% pour les transformateurs fermiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel  Documentaire 	
PM29	Concentration du lait	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Lait mis en œuvre »	AC	Instructions de travail	Permanent	Opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire de la fiche de fabrication	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire de la fiche de fabrication</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers</i> <i>25% pour les transformateurs fermiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Documentaire 	

<sup>2</sup> Le contenu des registres à tenir par l'opérateur est à minima celui défini dans le cahier des charges de l'AOP Bleu des Causse

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
PM30	Emprésurage : délai d' emprésurage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Planning de fabrication, organisation interne	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Fiches de fabrication et/ou comptabilité matière
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication, de la comptabilité matière	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire des fiches de fabrication, de la comptabilité matière</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Documentaire 	
PM31	Emprésurage : température du lait	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Prise de température et enregistrement sur fiche de fabrication	A chaque fabrication	Opérateur	Visuel  Documentaire 	Fiche de fabrication, et/ou carnet de métrologie
			CI	Vérification documentaire de l'enregistrement des températures du lait à chaque fabrication, et contrôle visuel de l'affichage de la température par l'auditeur.	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire de l'enregistrement des températures du lait à chaque fabrication, et contrôle visuel de l'affichage de la température par l'auditeur.</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</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
PM32	Emprésurage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Enregistrement sur fiches de fabrication des intrants	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Fiches techniques et/ou fiches de fabrication et/ou factures des fournisseurs de présure
			CI	Vérification documentaire des fiches techniques et/ou fiches de fabrication et/ou des factures des fournisseurs de présure Contrôle visuel de l'utilisation de présure	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire des fiches techniques et/ou fiches de fabrication et/ou des factures des fournisseurs de présure</i> <i>Contrôle visuel de l'utilisation de présure</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers</i> <i>25% pour les transformateurs fermiers</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
PM33	Préparation du lait : nature des ingrédients, auxiliaires de fabrication et additifs autorisés	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Enregistrement sur fiches de fabrication des intrants	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Fiches de fabrication et/ou factures des fournisseurs de présure et/ou étiquettes et fiches techniques
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication, et/ou des factures des fournisseurs de présure, étiquettes et fiches techniques et/ou vérification documentaire de la traçabilité des additifs, et/ou contrôle visuel des additifs présents	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle documentaire des fiches de fabrication, et/ou des factures des fournisseurs de présure, étiquettes et fiches techniques et/ou vérification documentaire de la traçabilité des additifs, et/ou contrôle visuel des additifs présents</b>	<b>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Visuel  Documentaire 	
PM34	Découpage du caillé	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Choix du matériel adapté et/ou formation des opérateurs à l'autocontrôle visuel	Permanent	Opérateur	Visuel 	
			CI	Contrôle visuel de la taille des grains	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel 	
			CE	<b>Contrôle visuel de la taille des grains</b>	<b>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</b>	<b>Auditeur Externe</b>	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
PM35	Brassages et temps de repos	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Choix du matériel adapté et/ou formation des opérateurs à l'autocontrôle visuel	Permanent	Opérateur	Visuel 👁	
			CI	Contrôle visuel du grain obtenu et/ou contrôle visuel de la réalisation des différentes étapes	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel 👁	
			CE	<b>Contrôle visuel du grain obtenu et/ou contrôle visuel de la réalisation des différentes étapes</b>	<b>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Visuel 👁	
PM36	<b>Egouttage avant mise en moule</b>	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Equipement	A chaque achat de matériel	Opérateur	Visuel 👁	
			CI	Contrôle visuel du matériel utilisé	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel 👁	
			CE	<b>Contrôle visuel du matériel utilisé</b>	<b>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</b>	<b>Auditeur Externe</b>	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
PM37	Moulage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Fiches de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication Contrôle visuel	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire des fiches de fabrication</i> <i>Contrôle visuel</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers</i> <i>25% pour les transformateurs fermiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel  Documentaire 	
PM38	Egouttage après mise en moule	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Fiches de fabrication et/ou consignes	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Consignes et/ou fiches de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des consignes données et des opérations effectuées, et/ou contrôle visuel de la fabrication	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire des consignes données et des opérations effectuées, et/ou contrôle visuel de la fabrication</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers</i> <i>25% pour les transformateurs fermiers</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
PM39	Egouttage après mise en moule : température et durée d'égouttage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Prise de température et enregistrement sur fiche de fabrication	Quotidien	Opérateur	Documentaire 	Relevé de température et/ ou fiche de fabrication et/ou fiche d'enregistrement des températures, et/ou carnet de métrologie
			CI	Vérification documentaire des relevés de températures et contrôle visuel de l'affichage de la température par l'auditeur.	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	<i>Vérification documentaire des relevés de températures et contrôle visuel de l'affichage de la température par l'auditeur.</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Documentaire  Visuel 	
PM40		Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Contrôle fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication et/ou contrôle visuel	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire des fiches de fabrication et/ou contrôle visuel</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</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
PM41	Mise en température de salage : durée de mise en température de salage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Contrôle fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication et/ou contrôle visuel	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire des fiches de fabrication et/ou contrôle visuel</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel  Documentaire 	
PM42	Mise en température de salage : température	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Prise de température et enregistrement sur fiche de fabrication	Quotidien	Opérateur	Visuel  Documentaire 	Relevé de température et/ ou fiche de fabrication et/ou fiche d'enregistrement des températures, et/ou carnet de métrologie
			CI	Vérification documentaire des relevés de températures et contrôle visuel de l'affichage de la température par l'auditeur.	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire des relevés de températures et contrôle visuel de l'affichage de la température par l'auditeur.</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</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
PM43	Méthode de salage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Consignes et/ou suivi sur fiches de fabrication	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Contrôle fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication et/ou contrôle visuel de la méthode de salage	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle documentaire des fiches de fabrication et/ou contrôle visuel de la méthode de salage</b>	<b>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Visuel  Documentaire 	
PM44	Salage : température	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Prise de température et enregistrement sur fiche de fabrication	Quotidien	Opérateur	Visuel  Documentaire 	Relevé de température et/ ou fiche de fabrication et/ou fiche d'enregistrement des températures, et/ou carnet de métrologie
			CI	Vérification documentaire des relevés de températures et contrôle visuel de l'affichage de la température par l'auditeur.	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<b>Vérification documentaire des relevés de températures et contrôle visuel de l'affichage de la température par l'auditeur.</b>	<b>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</b>	<b>Auditeur Externe</b>	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
PM45	Piquage : délai entre emprésurage et piquage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Fiche de cave, et/ou registre de piquage, et/ou fiche de fabrication
			CI	Vérification documentaire du délai entre emprésurage et piquage, et/ou vérification de la traçabilité des fromages piqués (n° lot, quantités, etc.) et/ou contrôle visuel lors du piquage	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire du délai entre emprésurage et piquage, et/ou vérification de la traçabilité des fromages piqués (n° lot, quantités, etc.) et/ou contrôle visuel lors du piquage</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel  Documentaire 	
PM46	Piquage : délai entre piquage et entrée en cave	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication	A chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 	Fiche de cave, et/ou registre de piquage, et/ou fiche de fabrication
			CI	Vérification documentaire du délai entre piquage et entrée cave, et/ou vérification de la traçabilité des fromages piqués (n° lot, quantités, etc.)	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire du délai entre piquage et entrée cave, et/ou vérification de la traçabilité des fromages piqués (n° lot, quantités, etc.)</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	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
PM47	Conservation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Fabrication »	AC	Instructions de travail	Permanent	Opérateur	Documentaire 	Fiches de fabrication et/ou registre de suivi et/ou fiche de cave et/ou bilan matière
			CI	Contrôle documentaire et/ou visuel de l'absence de matériel de stockage de caillé et ou matières premières laitières à une température négative	50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire et/ou visuel de l'absence de matériel de stockage de caillé et ou matières premières laitières à une température négative</i>	<i>50% / an pour les transformateurs laitiers 25% pour les transformateurs fermiers</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel  Documentaire 	
PM48	Caractéristiques des caves d'affinage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Affinage et maturation »	AC	/	/	/	/	
			CI	Vérification visuelle sur site	50%/an pour les affineurs 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs	ODG	Visuel 	
			CE	<i>Vérification visuelle sur site</i>	<i>50%/an pour les affineurs 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs</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
PM49	Affinage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Affinage et maturation »	AC	Enregistrement des entrées et sorties en cave de chaque lot	A chaque lot	Opérateur	Documentaire 	Enregistrements (registre entrées/sorties, traçabilité)
			CI	Vérification documentaire des durées d'affinage grâce au registre de suivi et/ou fiche de fabrication et/ou fiche de cave, et/ou vérification de la traçabilité des lots, et/ou contrôle visuel de la corrélation entre ce qui est présent en cave d'affinage et les enregistrements et/ou vérification visuelle sur site	50%/an pour les affineurs  25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire des durées d'affinage grâce au registre de suivi et/ou fiche de fabrication et/ou fiche de cave, et/ou vérification de la traçabilité des lots, et/ou contrôle visuel de la corrélation entre ce qui est présent en cave d'affinage et les enregistrements et/ou vérification visuelle sur site	50%/an pour les affineurs  25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM50	Plombage des fromages	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Affinage et maturation »	AC	Instructions de travail	Permanent	Opérateur	Documentaire 	
			CI	Contrôle visuel du plombage	50%/an pour les affineurs  25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel du plombage	50%/an pour les affineurs  25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs	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
PM51	Maturation : température	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Affinage et maturation »	AC	Prise de température et enregistrement	Quotidien	Opérateur	Documentaire 	Relevé de température et/ ou fiche de fabrication et/ou fiche d'enregistrement des températures, et/ou carnet de métrologie
			CI	Vérification documentaire des relevés de températures et contrôle visuel de l'affichage de la température par l'auditeur.	50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire des relevés de températures et contrôle visuel de l'affichage de la température par l'auditeur.</i>	<i>50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation</i>	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM52	Maturation : durée de maturation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Affinage et maturation »	AC	Pour chaque lot, enregistrement des dates d'emprésurage et de sortie de cave.	A chaque mouvement de fromages	Opérateur	Documentaire 	Registre de suivi, et/ou fiche de fabrication, et/ou fiche de cave
			CI	Vérification documentaire des durées de maturation grâce au registre de suivi et/ou fiche de fabrication et/ou fiche de cave, et/ou vérification de la traçabilité des lots, et/ou contrôle visuel de la corrélation entre ce qui est présent en salle de maturation et les enregistrements	50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire des durées de maturation grâce au registre de suivi et/ou fiche de fabrication et/ou fiche de cave, et/ou vérification de la traçabilité des lots, et/ou contrôle visuel de la corrélation entre ce qui est présent en salle de maturation et les enregistrements</i>	<i>50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation</i>	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
PM63	Age des fromages	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Pour chaque lot, enregistrement des dates d'emprésurage et de sortie de cave.	A chaque mouvement de fromages	Opérateur	Documentaire 	Registre de suivi, et/ou fiche de fabrication, et/ou fiche de cave
			CI	Vérification documentaire de l'âge des fromages grâce au registre de suivi et/ou fiche de fabrication et/ou fiche de cave, et/ou vérification de la traçabilité des lots, et/ou contrôle visuel de la corrélation entre ce qui est présent en salle de maturation et les enregistrements	50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire de l'âge des fromages grâce au registre de suivi et/ou fiche de fabrication et/ou fiche de cave, et/ou vérification de la traçabilité des lots, et/ou contrôle visuel de la corrélation entre ce qui est présent en salle de maturation et les enregistrements</i>	<i>50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation</i>	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM53	Conservation des fromages frais, des fromages en cours d'affinage et des fromages en cours de maturation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Affinage et maturation »	AC	Instructions de travail	Permanent	Opérateur	Documentaire 	Registre de suivi, et/ou fiche de fabrication, et/ou fiche de cave,
			CI	Vérification documentaire des fiches de fabrication et/ou fiches de cave, et/ou vérification de la traçabilité des lots Contrôle visuel de la corrélation entre ce qui est présent en cave et les enregistrements	50%/an pour les transformateurs laitiers + affineurs et entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs ou non affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire des fiches de fabrication et/ou fiches de cave, et/ou vérification de la traçabilité des lots Contrôle visuel de la corrélation entre ce qui est présent en cave et les enregistrements</i>	<i>50%/an pour les transformateurs laitiers + affineurs et entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs</i>	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
					<b>ou non affineurs réalisant ou non la maturation</b>			
PM54	Traçabilité quantitative des fromages	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Registres »	AC	Tenue d'un registre d'entrée et de sortie des fromages	Quotidien	Opérateur	Documentaire 	Comptabilité journalière et/ou registre de comptabilité matière et/ou enregistrements de fabrication et/ou tout autre document équivalent correspondant aux enregistrements exigés dans le cahier des charges de l'appellation.
			CI	Contrôle visuel des méthodes d'identification physique des lots aux différents stades de fabrication Réalisation d'un test de traçabilité ascendant et descendant Vérification des quantités de fromages vendues en AOP par rapport aux quantités fabriquées (par lot)	50%/an pour les transformateurs laitiers + affineurs et entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs ou non affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle visuel des méthodes d'identification physique des lots aux différents stades de fabrication</b> <b>Réalisation d'un test de traçabilité ascendant et descendant</b> <b>Vérification des quantités de fromages vendues en AOP par rapport aux quantités fabriquées (par lot)</b>	50%/an pour les transformateurs laitiers + affineurs et entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs ou non affineurs réalisant ou non la maturation	<b>Auditeur Externe</b>	Visuel  Documentaire 	
PM55	Etiquetage obligatoire : nom de l'appellation, dimension des caractères	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Validation des étiquetages	A chaque nouvelle étiquette	Opérateur	Visuel 	Etiquettes produits
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Visuel 	
			CE	<b>Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage</b>	50%/an pour les entreprises de	<b>Auditeur Externe</b>	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
					<b>maturation</b> <b>25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation</b>			
PM56	Etiquetage obligatoire : symbole communautaire	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Validation des étiquetages	A chaque nouvelle étiquette	Opérateur	Visuel 👁️	Etiquettes produits
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Visuel 👁️	
			CE	<b>Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage</b>	<b>50%/an pour les entreprises de maturation</b> <b>25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation</b>	<b>Auditeur Externe</b>	Visuel 👁️	
PM57	Etiquetage	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Validation des étiquetages	A chaque nouvelle étiquette	Opérateur	Visuel 👁️	Etiquettes produits
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Visuel 👁️	
			CE	<b>Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage</b>	<b>50%/an pour les entreprises de maturation</b> <b>25% / an pour les</b>	<b>Auditeur Externe</b>	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>transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation</i>			

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
PM64	Découpe	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Instruction de travail et contrôle visuel de la découpe	<i>Permanent</i>	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CI	Contrôle visuel de la découpe	50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Visuel 👁	
			CE	<i>Contrôle visuel de la découpe</i>	<i>50%/an pour les entreprises de maturation 25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs réalisant ou non la maturation</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel 👁	

### 3.3.3 – Gestion des réclamations (producteurs de lait\*, collecteurs, transformateurs fermiers, transformateurs laitiers, affineurs et entreprise de maturation)

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
PM58	Gestion des réclamations clients / consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrement des réclamations</li> <li>- Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur</li> <li>- Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire</li> <li>- Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place</li> </ul>	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	Permanent	Opérateur	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	50%/an pour les transformateurs laitiers + affineurs et entreprises de maturation  25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs ou non affineurs réalisant ou non la maturation	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations</b> <b>Examen et suivi du traitement des réclamations</b>  <i>*Dans le cas des producteurs de lait le respect de cet engagement est vérifié au niveau du collecteur concerné ou maillon suivant de la chaîne de certification concerné.</i>	50%/an pour les transformateurs laitiers + affineurs et entreprises de maturation  25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs ou non affineurs réalisant ou non la maturation	Auditeur externe	Documentaire 	

**3.3.4 – Obligations déclaratives**

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
PM59	Déclaration	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine »	AC	Transmission à l'ODG des volumes entrée et sortie cave / salle de maturation, des volumes commercialisés et non aptes à la commercialisation et des volumes en stock	Mensuellement	Opérateur	Documentaire 	Déclaration mensuelle Récapitulatif annuel
				Transmission à l'ODG d'un récapitulatif	Annuellement			
			CI CE	Vérification de la réception des déclarations Vérification de la réception du récapitulatif	Mensuel Annuel	ODG	Documentaire 	
		CE	<b>Vérification lors de l'audit ODG</b>	2 audits / an	<b>Auditeur Externe</b>	Documentaire 		
PM60	Obligations déclaratives	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Déclaration préalable de non-intention de production »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Déclaration préalable de reprise de la production »	AC	Transmission de la déclaration à l'ODG	A chaque arrêt de production	Opérateur	Documentaire 	Déclaration de non intention de production Déclaration de reprise de production
			CI	Contrôle documentaire des déclarations de non intention de production et de reprise de production	A chaque réception 100%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle documentaire des déclarations de non intention de production et de reprise de production</b>	<b>Par sondage lors de l'audit ODG</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire 	

**3.3.5 – Contrôle des Caractéristiques du produit**

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM61	Caractéristiques organoleptiques du produit :	Fromage répondant aux critères produit : format et tenue, aspect extérieur, avis conforme de la commission chargée de l'examen organoleptique	AC	Dégustation des produits en interne par l'entreprise	A chaque lot	Opérateur	Examen organoleptique	Avis de la commission, fiche de consensus Procédure de dégustation (IT200)
			CI	Commission d'examen organoleptique Mesure du poids et de la forme des fromages (hauteur, diamètre)	5 par an	Commission de dégustation	Examen organoleptique Mesure	
			CE	Commission d'examen organoleptique Mesure du poids et de la forme des fromages (hauteur, diamètre)	1 par an	Commission de dégustation	Examen organoleptique Mesure	
PM62	Caractéristiques physico-chimiques du produit	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Réalisation d'analyses	A chaque lot	Opérateur	Examen analytique	Résultats d'analyses
			CI	Vérification de la réalisation et de la conformité des analyses faites par l'entreprise  Réalisation d'analyses par un laboratoire externe lors de l'examen du produit en commission organoleptique	50%/an pour les entreprises de maturation  5 par an pour les entreprises de maturation	ODG  Laboratoire externe	Documentaire   Examen analytique	
			CE	Vérification de la réalisation et de la conformité des analyses faites par l'entreprise  Réalisation d'analyses par un laboratoire habilité par l'INAO – Prélèvement effectué lors de l'examen organoleptique du produit	50%/an pour les entreprises de maturation  25% / an pour les transformateurs fermiers affineurs  1 par an pour les entreprises de maturation	Auditeur externe  Laboratoire externe habilité par l'INAO	Documentaire   Examen analytique (Méthodes analytiques conformément à l'IT 280)	

### 3.3.6 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion Syndicat du Bleu des Caussees

Points à maîtriser	Points à maîtriser	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
<b>Organisation générale et documentaire</b>	- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG</li> <li>. des statuts et du règlement intérieur de l'ODG</li> <li>. de la convention ODG/ Organisme Certificateur</li> <li>. du cahier des charges</li> <li>. Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 2 audits / an
	- Documents gérés par Syndicat du Bleu des Caussees	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité, procédures intégrant les missions de l'ODG prévues par la directive INAO-DIR-CAC-01, procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire, documents CERTIPAQ	
	-Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives - 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 relatif à la définition du produit	
<b>Formation et information des opérateurs</b>	- 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 l'INAO (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant : <ul style="list-style-type: none"> <li>. si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi)</li> <li>. si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 2 audits / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes rendus des réunions	

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
<b>Suivi des opérateurs</b>	- 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 audits / 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 mesures sanctionnant les manquements - 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 de 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	
	Suivi des données statistiques	Vérification de la réception des données statistiques par l'ODG et conservation dans les délais prévus par le cahier des charges	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 324 V03</b>
	<i>Appellation d'origine « BLEU DES CAUSSES »</i>	Validation : 22/12/2016 ----- Page 52 / 70

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

### **4.1 - Autocontrôles**

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

### **4.2 - Contrôles internes**

Les modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques sont les mêmes que celles du contrôle externe (§ 4.3), mais réalisés sous la responsabilité de l'ODG (et non pas par CERTIPAQ comme précisé dans l'IT) : Prélèvement des échantillons, convocation du jury, anonymat des échantillons, animation de la commission, restitution des résultats, etc.

### **4.3 - Contrôles externes**

#### **4.3.1 - Examens analytiques :**

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.4 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

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

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

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

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

#### **4.3.2 - Examens organoleptiques :**

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT200 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Bleu des Causse » » (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 200, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 324 V03</b>
	<i>Appellation d'origine « BLEU DES CAUSSES »</i>	Validation : 22/12/2016 ----- Page 53 / 70

## 5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 5.1 - Eléments généraux

Les manquements constatés lors des contrôles sont traités conformément à la Directive INAO-DIR-CAC-01.

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

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

### 5.2 - Evaluation des manquements externes

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

Cette grille est présentée au chapitre 5.4 du présent dossier : "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur".

### 5.3 - Suivi des manquements

#### 5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

En cas de manquement constaté lors de la réalisation du contrôle interne, l'agent de contrôle interne informe l'ODG des problèmes rencontrés et des actions correctrices et/ou 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.

Le constat en interne de manquement grave ou majeur récurrent (sauf contrôle produits) entraîne systématiquement le déclenchement d'un contrôle externe. Dans ce dernier cas, les contrôles externes ne sont pas comptabilisés dans le nombre de contrôles externes annuels prévus dans le plan de surveillance.

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.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 324 V03</b>
	<b>Appellation d'origine « BLEU DES CAUSSES »</b>	Validation : 22/12/2016 ----- Page 54 / 70

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

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

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

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

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

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTIPAQ, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à CERTIPAQ et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus ci-dessus.

Si après analyse de l'étendue du manquement, CERTIPAQ constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, CERTIPAQ décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension du certificat.

### ✓ Mesures sanctionnant les manquements

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

Elles peuvent être :

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

Ces décisions sont effectuées en fonction du **barème** figurant au chapitre 5.4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur ».

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

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

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

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

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

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

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

- AV** : Avertissement par lettre du producteur
- RA** : Renforcement des audits
- RE** : Renforcement des essais
- DL** : Déclassement de lot
- SH** : Suspension de l'habilitation de l'opérateur
- RH** : Retrait de l'habilitation de l'opérateur
- SC** : Suspension du certificat de l'ODG
- RC** : Retrait du certificat de l'ODG

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

Dans la grille de manquement ci-dessous, les délais de réalisation du renforcement d'audit (contrôle supplémentaire) sont de 6 mois environ. Ces délais sont inscrits à titre indicatif et pourront être révisés par le responsable certification ou le Comité de Certification pour plus de pertinence.

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production :		X		Refus d'habilitation					
/	Identification erronée :		X						X	X
/	Absence d'information à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X				X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
/	Non-respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
/	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	X
/	Absence de déclassement de lots de fromages suite à la demande de l'OC :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X			X	
	<i>récurrent</i>			X		X			X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
/	Non respect d'une décision de l'OC :									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
/	Non-respect des engagements pris lors de la déclaration d'identification :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X		X	X		
	<i>Récurrent</i>		X		X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
/	Absence documents en vigueur :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
/	Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X	X		
	<i>récurrent</i>			X		X	X	X	X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
/	Non respect des fréquences d'autocontrôle :										
	<i>ponctuel</i>	X			X		X				
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X		X		
	<i>systématique</i>			X					X	X	
/	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité de la filière			X		X	X		X	X	
/	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives :										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X	X			
	<i>récurrent</i>		X			X	X	X	X		
	<i>systématique</i>			X		X	X	X	X	X	
PM 0 à 58	Absence de présentation ou de transmission des documents nécessaires au contrôle :										
	<i>ponctuel</i>	X			X		X*				
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>		X				X		X	X	
PM 0 à 58	Enregistrements et documents non existants :										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X				
	<i>systématique</i>			X					X	X	
PM 0 à 58	Enregistrements et documents incomplets :										
	<i>ponctuel</i>	X			X		X*				
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X				
	<i>systématique</i>		X			X	X		X	X	
PM 0 à 58	Enregistrements et documents falsifiés			X		X			X	X	
/	Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X	X	
/	Faux caractérisé			X					X	X	
/	BCOP001 Refus de contrôle – refus d'accès aux documents										
	<i>ponctuel</i>			X					X	X	
/	BCOP002 Absence de réalisation du contrôle interne (suite à non-paiement des cotisations à l'ODG)										
	<i>ponctuel</i>			X					X	X	
/	BCOP003 Absence de réalisation du contrôle externe (suite à non-paiement des frais de contrôle externe à l'OC)										
	<i>ponctuel</i>			X					X	X	
PM58	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X		X				
PM58	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs :		X				X		X		
<b>Production du Lait</b>											
PM1	BCPL004 Bâtiments d'élevage et/ou de traite situés hors de l'aire géographique de production du lait de l'AOP Bleu des Causses			X							X
PM2	BCPL006 Nature du lait non conforme :										
	<i>ponctuel</i>			X					X	X	
	<i>récurrent</i>			X					X	X	
PM3	BCPL009 Origine de la ration de base des vaches laitières non conforme pour maximum 25% des fourrages :										
	<i>ponctuel</i>		X				X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM3	BCPL010 Origine de la ration de base des vaches laitières non conforme pour plus de 25% des fourrages :										
	<i>ponctuel</i>			X			X		X		
	<i>récurrent</i>			X					X	X	
PM4	BCPL011 Nature des fourrages non conforme :										
	<i>ponctuel</i>		X				X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X		
	<i>systématique</i>			X					X	X	
PM5	BCPL012 Hors période de pâturage, la quantité de foin reçu quotidiennement par les vaches laitières est inférieure de 0,2 point par rapport à la valeur cible :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X	X	
PM5	BCPL013 Hors période de pâturage, la quantité de foin reçu quotidiennement par les vaches laitières est inférieure de plus de 0,2 point par rapport à la valeur cible :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
PM5	BCPL014 Hors période de pâturage, absence de foin dans la ration quotidienne des vaches laitières :										
	<i>ponctuel</i>			X			X		X	X	
	<i>récurrent</i>			X					X	X	
PM6	BCPL015 Système d'élevage non conforme :										
	<i>ponctuel</i>			X			X		X	X	
	<i>récurrent</i>			X					X	X	
PM7	BCPL016 Pas de pâturage en période de disponibilité d'herbe alors que les conditions climatiques le permettent et durée minimale de pâturage respectée										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X		
PM7	BCPL017 Durée de pâturage inférieure de moins de 10 jours à la durée minimale										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X		
PM7	BCPL018 Durée de pâturage inférieure de plus de 10 jours mais de moins de 30 jours à la durée minimale										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
PM7	BCPL019 Durée de pâturage inférieure de plus de 30 jours à la durée minimale										
	<i>ponctuel</i>			X			X		X	X	
	<i>récurrent</i>			X					X	X	

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM8	BCPL02 La surface mise à disposition pour le pâturage des vaches laitières en lactation est inférieure de 10 ares maximum par vache en moyenne sur la période de pâturage par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
PM8	BCPL021 La surface mise à disposition pour le pâturage des vaches laitières en lactation est inférieure de plus de 10ares par vache en moyenne sur la période de pâturage par rapport à la valeur cible :										
	<i>ponctuel</i>			X			X		X	X	
	<i>récurrent</i>			X					X	X	
PM9	BCPL022 Période d'adaptation non conforme										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X		
PM10	BCPL023 L'apport d'aliments complémentaires et d'additifs est supérieur de moins de 200 kg en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X		
PM10	BCPL024 L'apport d'aliments complémentaires et d'additifs est supérieur de plus de 200 mais moins de 300 kg en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières par rapport à la valeur cible :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
PM10	BCPL025 L'apport d'aliments complémentaires et d'additifs est supérieur de plus de 300 kg en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>			X			X		X	X	
	<i>récurrent</i>			X					X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
PM11	BCPL026 Utilisation d'aliments complémentaires non conformes										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
PM12	BCPL027 Utilisation d'additifs non conformes										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
PM13	BCPL028 Non respect des modalités d'alimentation des animaux										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
PM14	BCPL029 Non respect des modalités de cultures transgéniques										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM15	BCPL030 Stockage du lait après la traite non conforme <i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM15	BCPL031 Absence de matériel de stockage conforme pour le stockage du lait après la traite <i>ponctuel</i>			X			X		X	X
	<i>récurrent</i>			X					X	X
<b>Collecte du Lait</b>										
PM17	BCCL004 Origine du lait non conforme <i>ponctuel</i>			X			X		X	X
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM20	BCCL009 Nature du lait non conforme <i>ponctuel</i>			X			X		X	X
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM18	BCCL010 Durée de stockage du lait à la ferme supérieure de moins d'1 heure par rapport à la valeur cible <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	
PM18	BCCL011 Durée de stockage du lait à la ferme supérieure de plus d'1 heure par rapport à la valeur cible <i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM19	BCCL012 Dépotage dans un tank fixe non réalisé dans l'aire géographique de l'appellation <i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM21	BCCL005 Traçabilité quantitative du lait : Enregistrements incomplets <i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X			X		X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM21	BCCL006 Traçabilité quantitative du lait : Absence d'enregistrement ou informations fausses <i>ponctuel</i>			X			X		X	X
	<i>récurrent</i>			X					X	X
<b>Fabrication et/ou affinage et/ou maturation</b>										
PM22	BCTR004 Ateliers de fabrication situés hors de l'aire géographique de l'appellation <i>ponctuel</i>			X					X	X
PM23	BCAF004 Affinage et/ou maturation non localisé dans les communes de l'aire géographique <i>ponctuel</i>			X					X	X
PM24	BCTR016 Tri des laits AOP et non AOP non respecté <i>ponctuel</i>			X		X	X		X	X
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
PM26	BCTR005 Non respect de la nature du lait <i>ponctuel</i>			X		X	X		X	X
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM28	BCTR017 Non-respect des interdictions <i>ponctuel</i>			X		X	X		X	X
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
PM29	BCTR018 Non-respect des conditions de concentration du lait <i>ponctuel</i>			X		X	X		X	X
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
PM30	BCTR019 Délai pour l'emprésurage après la réception du lait à l'atelier de transformation dépassé d'une heure maximum <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X			X	X			
	<i>systématique</i>			X		X	X		X	
PM30	BCTR020 Délai d'emprésurage après la réception du lait à l'atelier de transformation dépassé de plus d'une heure <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
PM31	BCTR021 Température d'emprésurage non respectée (écart <1°C) <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X		X	X		X	
PM31	BCTR022 Température d'emprésurage non respectée (écart >1°C) <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
PM32	BCTR023 Emprésurage non réalisé exclusivement avec de la présure <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
PM33	BCTR024 Incorporation d'additif(s) ou auxiliaire(s) non autorisé(s) <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
PM34	BCTR025 Découpage du caillé : taille des grains non conforme <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	
PM35	BCTR026 Absence de brassage et/ou de repos <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	
PM36	BCTR027 Non respect des modalités d'égouttage avant mise en moule : <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
PM37	BCTR028 Non-respect du délai entre l'emprésurage et le début du moulage : <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM38	BCTR029 Non respect des modalités d'égouttage après mise en moule										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
PM39	BCTR030 Température de la salle d'égouttage non respectée : écart < ou = 1°C par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X		
PM39	BCTR031 Température de la salle d'égouttage non respectée : écart > 1°C par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
PM40	BCTR032 Durée d'égouttage après mise en moule non respectée : écart < ou = 1 heure par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X		
PM40	BCTR033 Durée d'égouttage après mise en moule non respectée : écart > 1 heure par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
PM41	BCTR034 Durée de la phase de mise en température de salage non respectée : écart < ou = 1 heure par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X		
PM41	BCTR035 Durée de la phase de mise en température de salage non respectée : écart > 1 heure par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
PM42	BCTR036 Température de la salle non respectée : écart < ou = 1 heure par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X		
PM42	BCTR037 Température de la salle non respectée : écart > 1 heure par rapport à la valeur cible										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
PM43	BCTR038 Salage au sel non réalisé après démoulage et/ou non-respect de la méthode de salage										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X			X		X		

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM43	BCTR039 Non respect des modalités de salage <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X		X		
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	
PM44	BCTR040 Température de la salle de salage non respectée : écart < ou = 1°C par rapport à la valeur cible <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	
PM44	BCTR041 Température de la salle de salage non respectée : écart > 1 °C par rapport à la valeur cible <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X	X	X		X	X	
PM45	BCTR042 Délai entre emprésurage et piquage non respecté <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X	X	X		X	X	
PM46	BCTR043 Délai entre piquage et entrée en cave non respecté <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X	X	X		X	X	
PM47	BCTR044 Non respect du mode de conservation <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X	X	X		X	X	
PM25 / 54	BCTR007 - BCAF006 Traçabilité quantitative du lait et des fromages : Enregistrements incomplets <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X	X	X		X	X	
PM25 / 54	BCTR008 - BCAF007 Traçabilité quantitative du lait et des fromages : Absence d'enregistrements ou informations fausse <i>ponctuel</i>			X		X	X		X	X
	<i>récurrent</i>			X		X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	
PM48	BCAF005 Dispositions relatives aux caractéristiques des caves d'affinage non respectées <i>ponctuel</i>			X		X	X		X	
	<i>récurrent</i>			X		X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	
PM49	BCAF023 Non respect des modalités d'affinage <i>ponctuel</i>			X		X	X		X	
	<i>récurrent</i>			X		X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	
PM50	BCAF024 Non-respect de la disposition relative au plombage <i>ponctuel</i>		X		X	X	X		X	
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM51	BCAF025 Température de la salle de maturation non respectée : écart < ou = 1°C par rapport à la valeur cible <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	
PM51	BCAF026 Température de la salle de maturation non respectée : écart > 1°C par rapport à la valeur cible <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
PM63	Bénéfice de l'AOP avant le délai minimal autorisé <i>ponctuel</i>			X		X	X		X	X
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systématique</i>			X		X				X
PM52	BCAF027 Durée de maturation non respectée <i>ponctuel</i>			X		X	X		X	X
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systématique</i>			X		X				X
PM53	BCAF009 Non respect des modalités de conservation des fromages <i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
PM55	BCAF011 Elément(s) de l'étiquetage obligatoire non pris en compte <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	
PM56	BCAF013 Le symbole communautaire AOP n'est pas apposé sur l'étiquetage <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	
PM57	BCAF014 Elément(s) d'étiquetage non pris en compte <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	
PM64	Non respect des modalités de découpe . <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM59	Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	
PM59	Déclaration erronée <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X			X		X	
PM59	Absence de déclaration <i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X			X		X	
PM60	Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X		X	X		X	
PM60	Déclaration erronée <i>ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X		X	X		X	
PM60	Reprise de la production sans transmission de la déclaration de reprise <i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	

## Liste des obligations déclaratives :

- volumes des entrées et des sorties de cave et/ou salle de maturation de Bleu des Causse, les volumes de Bleu des Causse produits et les volumes non aptes à la commercialisation pour le mois écoulé, ainsi que les stocks au dernier jour du mois écoulé.
- Il fournit également un récapitulatif de ces données en fin d'année.
- Déclaration de non intention de production
- Déclaration de reprise de production

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

Les modalités de traitement des manquements organoleptiques et analytiques sont décrites dans la procédure d'examen organoleptique IT200 annexée à ce plan de contrôle.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements
		Mineur	Majeur	Grave	
PM61 / 62	Refus de prélèvement			X	Nouveau prélèvement programme dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
PM61 / 62	Résultats de l'examen analytique ou organoleptique non conforme	X			Conformément à l'IT 200
	<i>ponctuel</i>			X	
	<i>récurrent</i>			X	
PM61 / 62	Non prélèvement d'échantillon				Interdiction pour l'opérateur de vendre sa production
	<i>ponctuel</i>		X		
	<i>récurrent</i>		X		

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

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...) :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</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>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	X	X		X	
Liste des opérateurs identifiés absente :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Liste des opérateurs identifiés non à jour :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</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>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</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>ponctuelle</i>	X			X	X			
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</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	
Éléments de promotion utilisés non conformes :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés : <i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets : <i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible : <i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne : <i>ponctuelle</i>		X		X	X	X		
<i>récurrente</i>			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement : <i>ponctuelle</i>		X		X	X	X		
<i>récurrente</i>			X	X	X	X	X	
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives : <i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			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>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification : <i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :			X	X	X		X	
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :			X				X	X

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X				X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de 2 visites successives :								
<i>mineurs</i>		X		X	X	X		
<i>majeurs</i>			X	X	X	X		
<i>graves</i>			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X	X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents			X				X	X
Faux caractérisé			X				X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 324 V03</b>
	<i>Appellation d'origine « BLEU DES CAUSSES »</i>	Validation : 22/12/2016 ----- Page 70 / 70

**ANNEXE**

**INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT**

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT200, ci-après)

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016 <b>Page 1/11</b>
	<b>AOP</b>	

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

-----

**CONTEXTE** : L'examen organoleptique des produits finis sous Appellation d'Origine défini dans le plan de contrôle, 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 et de la pêche maritime 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 « Bleu des Causses » dans le cadre du plan de contrôle AOP « Bleu des Causses ».

-----

## 1. DEFINITIONS :

**Commission chargée d'examen organoleptique** (ou jury): « ensemble de membres choisis 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-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

**Juré** : « personne physique formée par l'ODG susceptible de siéger dans une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury).» (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

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

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

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

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Bleu des Causses
- 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 liste des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique est transmise à l'organisme de contrôle à chaque modification.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016 <b>Page 2/11</b>
	<b>AOP</b>	

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

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

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

### 2.3 Compétences des membres de la commission

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

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les tests : formation préalable par l'ODG du Bleu des Causse avec présentation des points suivants :
  - Cahier des charges de l'appellation
  - Critères de dégustation
  - Déviations organoleptiques pouvant apparaître sur le produit, critères d'avis négatif (présentation des défauts et des mots de refus) quant à l'appartenance à la famille de l'appellation ;
  - Grille de dégustation et mode de fonctionnement de la commission.
- **Connaissance du fromage Bleu des Causse** et de la **méthode d'évaluation** utilisée lors des examens organoleptiques

Tout nouveau membre doit satisfaire à une période probatoire de 2 dégustations évaluées comme conforme, ses notes étant dans les limites de :

- ✓ +/- 0,3 par rapport à la moyenne des jurys pour les critères notés sur 5
- ✓ +/- 0,5 par rapport à la moyenne des jurys pour les critères notés sur 10.

L'ODG tient à disposition de CERTIPAQ les documents d'enregistrement de la formation réalisée pour vérification des modalités appliquées lors des audits ODG et/ou supervision de CEO.

- **Participation à toute formation** organisée dans ce cadre par l'ODG du Bleu des Causse.

Les experts doivent se former régulièrement à l'évaluation des différents critères analysés. Pour cela, des séances de remise à niveau ou de ré-étalonnage peuvent être organisées si nécessaire.

Suite à l'analyse des résultats de la commission en charge de l'examen organoleptique, l'OC peut si il le juge nécessaire demander des formations complémentaires et/ou supplémentaires d'un ou plusieurs jurys sur l'analyse sensorielle du lait et des produits laitiers et/ou toutes formations qui permettra d'améliorer la qualité du travail de la commission en charge de l'examen organoleptique.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016 <b>Page 3/11</b>
	<b>AOP</b>	

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

#### 2.4 Constitution du jury « Bleu des CausseS »

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

- cinq membres présents ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire ;

Pour ce faire, l'ODG propose à CERTIPAQ une liste des jurés.

A chaque séance, l'ensemble des membres du jury de dégustation est convoqué.

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

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

Un bilan annuel des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission.

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

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

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

#### 3.1 Notion de lot

Selon la directive INAO-DIR-CAC-02, « *Le lot, ensemble de produits élaboré dans des conditions présumées uniformes, est défini et identifié par l'opérateur. Ce lot est concerné par les conclusions du contrôle.* »

L'entreprise tient à disposition une liste de l'ensemble des lots qui ont la durée minimum d'affinage et de maturation. Le préleveur choisit aléatoirement les lots à prélever dans la liste présentée, la sélection du lot devant intervenir avant la visite du lieu de prélèvement. Les prélèvements sont ensuite effectués en présence du responsable de l'entreprise ou de son représentant.

#### 3.2 Règles d'échantillonnage

Le prélèvement sera réalisé sur des fromages ayant la durée minimum légale d'affinage et de maturation.

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016 <b>Page 4/11</b>
	<b>AOP</b>	

Une fois le lot sélectionné, l'agent prélève 6 fromages entiers dans le lot :

- 1 pour les analyses organoleptiques et physico-chimiques emmené le jour même
- 5 sont consignés dans l'entreprise au froid sous scellés.

Dans le cadre du contrôle interne, l'agent de prélèvement peut, une fois le prélèvement terminé, exécuter un tour du lieu de prélèvement.

Si une même entreprise fabrique du Bleu des Causses au lait cru et du Bleu des Causses au lait traité thermiquement, il sera prélevé un échantillon pour chaque type de fabrication.

Au moment de la dégustation, les échantillons ne seront pas différenciés puisqu'il s'agit d'une seule et même AOP.

### 3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité.

Lors du prélèvement, chaque lot de fromage est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Les prélèvements sont conservés en caisse isotherme à une température maximale de 6°C lors du transport et conservés dans les mêmes conditions de température. Les prélèvements sont mis à température ambiante au moins 1H avant dégustation.

Tout échantillon est accompagné d'une « fiche de suivi des échantillons » préétablie par CERTIPAQ (FE 01). Cette fiche assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique. L'agent de prélèvement doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée, au type d'analyse à réaliser.
- Compléter les éléments suivants : - Nature du produit ; - Nombre d'unités : quantité prélevée,... ; - N° de lot ; - DLC/DLUO : si elle existe ; - Date de fabrication : quantième du fromage, ... ; - Date d'envoi : date de prélèvement ou d'expédition si différente ; - Température d'envoi : température relevée lors du prélèvement ; - N° du produit.

Une fiche de suivi d'échantillon doit être complétée par échantillon (ne pas mettre plusieurs échantillons sur la même fiche).

Cette fiche est retournée par mail à CERTIPAQ, par le préleveur. Elle peut être également jointe en annexe des rapports, en l'absence de problème particulier lié aux échantillons.

NB : L'échantillon ainsi prélevé est utilisé également pour les analyses physico-chimiques.

### 3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

#### 3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

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

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

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016 <b>Page 5/11</b>
	<b>AOP</b>	

L'animateur du jury est choisi et qualifié par CERTIPAQ.

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

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

#### 3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle mise à disposition par l'ODG. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité est également mis à disposition.

Chaque fromage est numéroté avant l'arrivée des membres du jury.

##### ➤ **Examen analytique :**

Lors de la commission, un échantillon de chaque fromage présenté est envoyé pour analyse de l'Extrait Sec (ES) exprimée en pour-cent (%) et de Gras sur Sec (G/S) exprimée en pour-cent (%) à un laboratoire accrédité COFRAC et figurant sur la liste des laboratoires habilités par l'INAO.

Chaque prélèvement de fromage sera effectué et identifié par un représentant de l'OC qui les acheminera au laboratoire pour analyse.

##### ➤ **Examen organoleptique :**

L'animateur de la séance de dégustation pèse et mesure (diamètre et hauteur) chaque fromage prélevé. Ces données sont reportées et mises à la disposition des dégustateurs.

#### 3.4.3 Critères de dégustation et évaluation

Avant de commencer l'évaluation officielle, un échantillon « témoin » est dégusté. Ce fromage choisi par le préleveur est évalué par les membres du jury. Cet échantillon n'est pas présenté à titre officiel, il permet aux membres de « s'étalonner ». L'affichage des résultats et des défauts est réalisé afin de permettre la discussion entre les membres. Une fois cette opération terminée, les membres jugent les autres fromages.

Chaque membre du jury doit statuer sur la conformité du produit pour l'aspect extérieur, la pâte et le goût. Lorsqu'il juge un produit non conforme, il doit obligatoirement indiquer les défauts qui sont constatés.

Une fois la dégustation terminée, les fiches d'évaluations des jurys sont collectées. Les résultats sont alors diffusés anonymement à l'ensemble de la commission pour permettre le calcul d'une moyenne des évaluations par critère.

#### 3.4.4 Présentation des produits

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016 <b>Page 6/11</b>
	<b>AOP</b>	

Les fromages sont évalués selon 3 critères dans l'ordre suivant

- Aspect extérieur
- Pâte (aspect et texture)
- Goût

Une dégustation ne peut comporter plus de 15 fromages mais au minimum 3 fromages et ne doit pas durer plus de 2H30.

#### 3.4.5 Critères d'acceptation et/ou de refus du produit

##### ➤ **Examen analytique :**

Les niveaux d'acceptation ou de refus du produit sur les critères d'extrait sec ou de gras sur sec sont définis dans le cahier des charges de l'appellation.

Si les ES et le calcul du G/S sont conformes, les 5 fromages consignés lors du prélèvement sont libérés.

Si les ES et/ou le G/S sont non-conformes, l'agent de prélèvement va prélever sur les 5 fromages consignés, un échantillon par fromage pour analyses complémentaires. Pour les opérateurs fabricant des produits au lait cru et au lait traité thermiquement, le reprélèvement est effectué sur les échantillons consignés pour le type de lait concerné par la non-conformité. Les frais de prélèvement et de déplacement seront à la charge de l'opérateur. Si au moins 3 des 5 échantillons sont non conformes, l'examen analytique est considéré comme non conforme.

Dans le cas où une non-conformité est déjà établie sur un critère organoleptique d'aspect extérieur, pâte ou goût, il peut ne pas y avoir de nouveau prélèvement concernant les critères analytiques, au choix de l'opérateur. En cas de non reprélèvement, un manquement sur le critère analytique sera adressé à l'opérateur concerné.

De même l'impossibilité d'effectuer un prélèvement sur les fromages consignés lors du prélèvement initial entraînera un manquement pour l'entreprise de maturation concernée.

##### ➤ **Examen organoleptique :**

A l'issue de l'évaluation, chaque dégustateur doit signifier l'appartenance ou non du produit à l'AOP à partir des éléments ci-dessous. Constitue une non-conformité :

- une note inférieure à 3 pour l'aspect extérieur
- une note inférieure à 3 pour la pâte
- une note inférieure à 6 pour le goût

Lorsqu'il n'y a pas d'unanimité dans le jury (certains jugent le fromage acceptable dans l'appellation revendiquée et d'autres non), le jury établit une « fiche de consensus de jury » afin de statuer sur les motifs de refus éventuels. Le jury peut re-déguster le fromage en question s'il le souhaite.

#### 3.4.6 Modalités de restitution des résultats

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016 <b>Page 7/11</b>
	<b>AOP</b>	

Les résultats (notes, moyennes et commentaires) sont transmis aux opérateurs (en même temps que les résultats d'analyses définitifs) et concernent uniquement leur fromage.

Chaque opérateur recevra les résultats de son fromage ainsi que les évaluations des autres opérateurs encore sous anonymat.

#### **4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS**

##### **Cas des entreprises fabricant des produits au lait cru et au lait traité thermiquement :**

Dans la procédure ci-dessous, les manquements et les mesures sanctionnant les manquements associées sont notifiées par type de lait (cru ou traité thermiquement), jusqu'à la procédure d'allotissement incluse.

En revanche, dans le cas où l'opérateur est suspendu ou résilié, la suspension ou le retrait d'habilitation s'applique à l'opérateur dans sa totalité (impossibilité de fabriquer des fromages, que ce soit avec du lait cru ou du lait traité thermiquement).

##### **➤ Contrôle interne**

Lorsqu'un produit sera déclaré non conforme, l'organisme de défense et de gestion adressera un manquement à l'atelier concerné par lettre recommandée. L'opérateur est informé par fax mail ou tout autre moyen du manquement à J+1.

Deux manquements sur trois dégustations successives (interne et/ou externe) entraînent une procédure d'allotissement. L'ODG informe l'OC de la nécessité de déclencher une demande d'allotissement à l'opérateur tel que prévu au paragraphe « allotissement » ci-dessous.

Toutefois, dans le cas où l'un des deux manquements est dû uniquement à des critères analytiques non conformes pour des valeurs ES supérieures ou égales à 0,5 point de moins que la valeur cible et/ou pour des valeurs G/S supérieures ou égales à 0,5 point de moins que la valeur cible, l'opérateur se verra prélevé 2 lots de fromages à la CEO suivante

Dans l'attente de ce renforcement de contrôle, l'opérateur doit se rapprocher de l'organisme de défense et de gestion pour mettre en place des actions correctives.

L'organisme de défense et de gestion adressera la demande d'allotissement, ou de renforcement de contrôle, à l'atelier concerné par lettre recommandée dans les 3 jours, une copie sera adressée à l'organisme de contrôle. L'opérateur est informé par fax, mail, ou tout autre moyen au plus tard le lendemain de la décision.

##### **Non prélèvement d'échantillon**

Si l'agent de prélèvement ne peut prélever d'échantillon suite au déclassement par l'opérateur lui-même de la totalité de son stock, l'atelier ne peut "de facto" vendre des produits de sa fabrication en AOP. L'agent de prélèvement s'assurera alors de l'origine des Bleus des Causses vendues en AOP par l'opérateur (origine des Bleus des Causses en expédition de l'atelier).

Dès que l'opérateur sera en mesure de proposer des lots de fromages au contrôle, il en avertira l'ODG qui organisera sous 15 jours un examen organoleptique et analytique. Il préviendra l'OC.

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016 <b>Page 8/11</b>
	<b>AOP</b>	

Pendant cette période l'opérateur s'interdit de vendre sa propre production en AOP.

Si l'agent de prélèvement ne peut prélever d'échantillon lors de deux dégustations consécutives, suite à une rupture de stock de l'opérateur, l'agent de prélèvement s'assurera alors de l'origine des Bleus des Causses vendues en AOP par l'opérateur (origine des Bleus des Causses en expédition de l'atelier).

Dès que l'opérateur sera en mesure de proposer des lots de fromages au contrôle, il en avertira l'ODG qui organisera sous 15 jours ouvrés un examen organoleptique et analytique. Il préviendra également l'OC.

### ➤ **Contrôle externe**

#### Contrôle externe normal (de routine)

Lorsqu'un produit sera déclaré non conforme, l'organisme de contrôle notifiera un manquement à l'atelier concerné et une copie pour information sera envoyée à l'ODG.

S'il s'agit d'un deuxième manquement sur 3 séances externes d'examens organoleptiques et analytiques successives, l'organisme de contrôle notifiera à l'opérateur une mesure d'allotissement. Copie de la notification sera adressée à l'organisme de défense et de gestion.

Toutefois, un opérateur peut prétendre à un contrôle externe supplémentaire dans les 90 jours par l'organisme de contrôle en lieu et place de cet allotissement une fois par an. Pour bénéficier de cette mesure, l'un des deux manquements doit être dû uniquement à des critères analytiques non conformes pour des valeurs ES supérieures ou égales à 0,5 point de moins que la valeur cible et/ou pour des valeurs G/S supérieures ou égales à 0,5 point de moins que la valeur cible.

Dans l'attente du contrôle supplémentaire, l'opérateur doit se rapprocher de l'organisme de défense et de gestion pour mettre en place des actions correctives.

#### Contrôle externe supplémentaire

Ce contrôle peut être déclenché par le contrôle externe ou à la demande de l'opérateur suite au contrôle interne et sera à la charge de l'opérateur.

L'OC le notifiera à l'opérateur par lettre recommandée, copie de cette notification est transmise à l'ODG.

L'agent de prélèvement de l'organisme de contrôle applique la procédure de prélèvements telle que décrite au point 3.3.

En revanche le lot ne pourra être commercialisé en AOP et devra rester chez l'opérateur jusqu'à l'obtention des résultats définitifs de la séance d'examens organoleptiques et analytiques.

Si les résultats définitifs de la séance d'examens organoleptiques et analytiques sont conformes, l'organisme de contrôle le notifie à l'opérateur et le lot en question est débloqué.

Si les résultats définitifs de la séance d'examens organoleptiques et analytiques sont non-conformes, l'organisme de contrôle notifie à l'opérateur une mesure d'interdiction de commercialisation sous AOP du lot en question et un manquement externe. Copie de cette notification est faite à l'ODG et à l'INAO.

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016 <b>Page 9/11</b>
	<b>AOP</b>	

### Allotissement

Ce contrôle peut être déclenché par le contrôle interne (uniquement suite à un contrôle en interne) ou par le contrôle externe (conformément aux procédures ci-dessus de traitement des manquements externes) et sera à la charge de l'opérateur.

Dans tous les cas, l'organisme de contrôle le notifiera à l'opérateur par lettre recommandée, copie de cette demande est transmise à l'ODG.

L'organisme de contrôle organisera une séance d'examens organoleptiques et analytiques à la charge de l'opérateur, qui devra avoir lieu dans les 15 jours à compter de la réception de la lettre recommandée par l'opérateur.

Cet allotissement devra être mis en place dans les 10 jours à compter de la réception de la lettre recommandée par l'opérateur.

L'allotissement se déroule comme suit :

- Il appartient à l'opérateur de séparer tous les fromages ayant la durée minimum d'affinage et de maturation qu'il juge conformes,
- les fromages non-conformes sont alors déclassés par l'opérateur et il doit pouvoir justifier leur dé classement,
- si aucun fromage n'est classé comme conforme, une interdiction de commercialisation des produits sous AOP Bleu des Causses est prononcée jusqu'à une nouvelle séance d'examens organoleptiques et analytiques conforme selon la procédure décrite au paragraphe « suspension du bénéfice de l'AOP pour les produits » ci-après.
- les fromages jugés conformes par l'opérateur sont répartis par ce dernier en trois, cinq ou sept lots. Un contrôle organoleptique et analytique externe est réalisé pour chaque lot avec le prélèvement de 6 fromages par lots (1 pour la dégustation, 5 consignés).

Si la majorité des échantillons prélevés sont conformes, les lots correspondants aux échantillons conformes peuvent être commercialisés en AOP, les éventuels lots non-conformes ne peuvent être commercialisés en AOP. L'OC notifie à l'opérateur la mesure d'interdiction de commercialisation (déclassement de lot) sous AOP du lot en question.

Si la majorité des échantillons prélevés sont non conformes, l'OC, notifie à l'opérateur :

- soit un manquement externe si l'allotissement est déclenché par le contrôle interne ainsi qu'une mesure d'interdiction de commercialisation (déclassement de lot) sous AOP des lots non conformes.
- soit une mesure de suspension du bénéfice de l'AOP pour les produits si l'allotissement est déclenché par le contrôle externe.

### Suspension du bénéfice de l'AOP pour les produits

La suspension du bénéfice de l'AOP pour les produits est notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception par l'OC. Copie est adressée à l'INAO et à l'ODG.

La suspension du bénéfice de l'AOP pour les produits implique :

- un déclassement de lot : l'interdiction de la commercialisation sous AOP Bleu des Causses de l'ensemble des stocks de Bleu des Causses affinés ou en cours de fabrication jusqu'au

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016 <b>Page 10/11</b>
	<b>AOP</b>	

jour de la date de réception de la notification de la suspension. Ces produits ne pourront plus jamais bénéficier de l'AOP Bleu des Causses.

- une suspension d'habilitation : l'interdiction de la commercialisation sous l'AOP Bleu des Causses des fromages fabriqués à compter du lendemain de la date de réception de la notification de la suspension.

Il appartient à l'opérateur de demander à l'OC de procéder à de nouveaux prélèvements sur la fabrication réalisée depuis la suspension du bénéfice de l'AOP pour les produits dès qu'il pense satisfaire aux exigences du cahier des charges de l'AOP Bleu des Causses.

Le prélèvement sera opéré pour la prochaine séance externe d'examens organoleptiques et analytiques ou lors d'une nouvelle séance à la charge de l'opérateur. L'organisme de contrôle organise une séance d'examens organoleptiques et analytiques. La séance à la charge de l'opérateur devra avoir lieu dans les 10 jours ouvrés.

L'agent de prélèvement demande au responsable de l'atelier ou à son représentant de lui présenter l'ensemble des lots ayant la durée minimale d'affinage et de maturation.

L'agent de prélèvement choisit trois lots aléatoirement dans la liste présentée. La sélection des lots doit intervenir avant la visite du lieu de prélèvement. Il prélève 6 fromages par lot (1 pour la dégustation et 5 consignés).

A l'issue de la séance d'examens organoleptiques et analytiques :

- Si au moins 2 échantillons correspondent aux critères de l'appellation, l'OC lui notifie alors la levée de sa suspension d'habilitation par lettre recommandée. Seuls les échantillons correspondant aux critères de l'appellation et les fromages fabriqués et affinés les jours suivants pourront bénéficier de l'AOP pour les produits Bleu des Causses sous réserve du respect des exigences du cahier des charges de l'AOP Bleu des Causses.
- Si au moins deux échantillons sont non conformes aux exigences de l'AOP la suspension du bénéfice de l'AOP pour les produits est prolongée par l'OC par lettre recommandée. La suspension du bénéfice de l'AOP est maintenue tant que les résultats des examens analytiques et organoleptiques ne se sont pas révélés conformes aux exigences du cahier des charges de l'AOP Bleu des Causses.

Au-delà de 1 an de suspension l'opérateur se voit retirer son habilitation.

Tous les justificatifs nécessaires comptables et autres devront être fournis, aux agents de contrôle à leur demande.

### Non prélèvement d'échantillon

Si l'agent de prélèvement ne peut prélever d'échantillon suite au déclassement par l'opérateur lui-même de la totalité de son stock, l'atelier ne peut "de facto" vendre des produits de sa fabrication en AOP. L'agent de prélèvement s'assurera alors de l'origine des Bleus des Causses vendues en AOP par l'opérateur (origine des Bleus des Causses en expédition de l'atelier).

Dès que l'opérateur sera en mesure de proposer des lots de fromages au contrôle, il en avertira l'OC qui organisera sous 15 jours un examen organoleptique et analytique.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « BLEU DES CAUSSES »</b>	<b>IT 200 V02</b> Validation : 22/12/2016
	<b>AOP</b>	<b>Page 11/11</b>

Pendant cette période l'opérateur s'interdit de vendre sa propre production en AOP.

Si l'agent de prélèvement ne peut prélever d'échantillon lors de deux dégustations consécutives, suite à une rupture de stock de l'opérateur, l'agent de prélèvement s'assurera alors de l'origine des Bleus des Causses vendues en AOP par l'opérateur (origine des Bleus des Causses en expédition de l'atelier).

Dès que l'opérateur sera en mesure de proposer des lots de fromages au contrôle, il en avertira l'OC qui organisera sous 15 jours ouvrés un examen organoleptique et analytique.