

PLAN DE CONTRÔLE***BROCCIU CORSE
BROCCIU*****AOP****VERSION APPROUVEE LE 01 MARS 2017****Organisme Certificateur**

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

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
06 février 2017	

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT – POINTS A MAITRISER	4
2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....	6
3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG	8
3.1- Eléments généraux.....	8
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	10
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle	11
4 – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	37
4.1 - Autocontrôles	37
4.2 – Contrôles internes	37
4.3 – Contrôles externes	37
5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	38
5.1 - Eléments généraux.....	38
5.2 - Evaluation des manquements externes.....	38
5.3 - Suivi des manquements.....	38
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur	40

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Modification du plan de contrôle « Brocciu » AOP suite à demande d'évolution des fréquences d'examen analytique

Cahier des Charges :

Appellation d'Origine Protégée « Brocciu corse » ou « Brocciu » en vigueur

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion de l'AOC

« Brocciu corse » ou « Brocciu »

Station expérimentale d'Altiani

20270 ALERIA

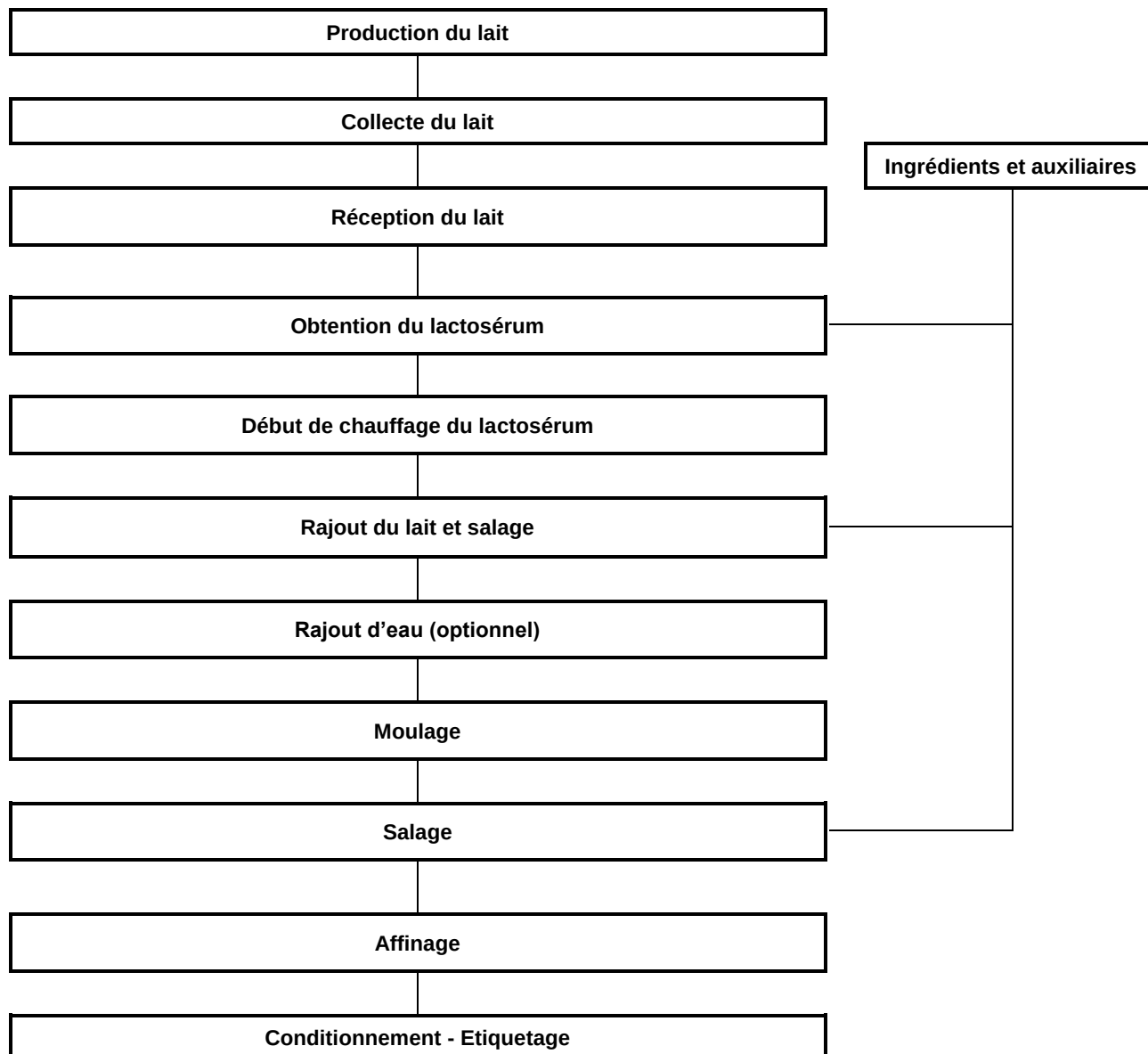
Tél : 09 75 87 03 25

Fax : 04 95 48 85 09

iloc@orange.fr

Opérateurs :

Livreurs
Fermiers
Transformateurs

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT – POINTS A MAITRISER


ETAPE	Point de Maitrise (PM)	POINTS A CONTROLER
Toutes étapes	PM 0	Disponibilité des documents en vigueur
Production de lait	PM 1	Situation géographique de l'élevage
	PM 2	Espèce et race des animaux du troupeau
	PM 3	Nature de l'alimentation (prépondérance du parcours)
	PM 4	Nature des compléments au parcours
	PM 5	Origine des compléments au parcours
	PM 6	Nature des aliments interdits
Fabrication du fromage	PM 7	Traçabilité des laits à la collecte
	PM 8	Situation géographique de l'atelier de transformation
	PM 9	Traçabilité des laits
	PM 10	Traçabilité des lactosérums
	PM 11	Traçabilité des fromages
	PM 12	Type de lait utilisé pour la fabrication du caillé
	PM 13	Délai de mise en fabrication du lait pour la fabrication du caillé
	PM 14	Modalités de coagulation du lait
	PM 15	Délactosage (interdit)
	PM 16 et 17	Nature du lactosérum utilisé pour les fabrications
	PM 18	Délai d'utilisation du lactosérum
	PM 19	pH du lactosérum
	PM 20	Techniques de floculation des protéines de lactosérum
	PM 21	Méthode de chauffage (début de chauffage du floculât)
	PM 22	Modalités d'ajout du sel
	PM 23 et 24	Modalités d'ajout du lait
	PM 25	Modalités d'ajout d'eau (optionnel)
	PM 26	Méthodes de conservation interdites
	PM 27	Modalités d'écumage
	PM 28	Méthode de moulage
	PM 29	Dimensions des faisselles de moulage
	PM 30	Connaissance et suivi des volumes
Affinage du fromage (brocciu passu)	PM 31	Situation géographique de l'atelier d'affinage
	PM 32	Traçabilité des fromages en affinage
	PM 33 et 34	Modalités de salage
	PM 35	Durée d'affinage
Conditionnement Etiquetage	PM 36	Techniques d'emballage
	PM 38	Modalités de commercialisation
	PM 39	Traçabilité des produits commercialisés
	PM 40	Mentions obligatoires sur l'étiquetage
	PM 41	Modalités d'étiquetage
Obligation déclaratives	PM42	Déclaration annuelle de production
Produit fini	PM 43	Critères visuels et organoleptiques
	PM 44	Forme et poids
	PM 45	Teneur en matière sèche et teneur en matières grasses
Réclamations	PM 46	Gestion des réclamations clients/consommateurs

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 276 V04 Validation : 06/02/2017 ----- page 6 / 51
	« BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU » AOP	

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

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion « Syndicat interprofessionnel de défense et de promotion de l'Appellation d'Origine "Brocciu corse" ou "Brocciu" » en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification :

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

2.1 – Evaluation de l'ODG

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Lorsqu'il n'est pas en charge des contrôles en vue de l'habilitation, l'ODG transmet la déclaration d'identification à CERTIPAQ dans un délai maximum de 3 semaines à compter du moment où l'ODG valide la complétude de la déclaration.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 276 V04 Validation : 06/02/2017 ----- page 7 / 51
	« BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU » AOP	

2.3 – Habilitation des opérateurs

✓ **L'habilitation de chaque producteur « livreur », « fermier » et « transformateur »** effectuée sous la responsabilité de CERTIPAQ conformément à la procédure PR 05, a pour but de vérifier :

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

Chaque producteur « livreur » « fermier » et « transformateur » 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 « Brocciu » le concernant.

L'évaluation, en vue de leur habilitation par Certipaq, porte sur les points suivants du tableau du chapitre 3.3 :

Livreurs : **PM 0 à 6.**

Fermiers : **PM 0, 8, 19, 20, 28, 29, 31, 40**

Transformateurs: **PM 0, 7, 8, 9, 10, 19, 20, 28, 29, 31, 40**

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.

CERTIPAQ procède à l'examen documentaire du rapport d'évaluation transmis par l'ODG. En fonction des conclusions de l'audit, CERTIPAQ décide ou non de l'habilitation de ces opérateurs.

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

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

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

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

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

L'habilitation a pour conséquence l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités.

CERTIPAQ tient à jour la liste des opérateurs habilités

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

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

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

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

Exemples de modifications majeures :

Changement de localisation de la (des) structure(s) de production (bâtiments d'élevage, locaux de transformation ou d'affinage), fusion d'exploitations dont une au moins n'est pas habilitée dans le cadre de l'Appellation d'Origine Brocciu, modification du parcellaire impactant l'autonomie alimentaire, scission d'exploitation, modification majeure du cheptel (par exemple, introduction d'ovins dans un troupeau de caprins ou l'inverse)

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 276 V04 Validation : 06/02/2017 ----- page 8 / 51
	« BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU » AOP	

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 aux 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 Brocciu 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 Brocciu vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine. Les opérateurs conservent les documents d'enregistrement pendant une durée minimale de 5 ans.

3.1.2 – Le contrôle interne

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

✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière Brocciu Appellation d'Origine**

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

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

Les contrôles internes doivent prendre en compte la réalisation des autocontrôles.

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

	PLAN DE CONTRÔLE		PC AO 276 V04 Validation : 06/02/2017 ----- page 9 / 51
	« BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU » AOP		

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
Livreurs Fermiers Transformateurs	Audit	BTS ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG	- Transformation laitière, - Fonctionnement des équipements, - Filière laitière. - Conditions de production de l'Appellation d'Origine Brocciu

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

Ces agents doivent bénéficier d'un mandatement reconnu et validé par l'Organisme de Défense et de Gestion.

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

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

3.1.3 – Le contrôle externe

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

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles et prendre en compte la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

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

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

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

Un **support de contrôle** est mis en place reprenant l'ensemble des points à 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 contrôler dans le cadre des visites de chaque opérateur.

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

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

Structures / fonctions contrôlées	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Responsable	
ODG	/	/	/	2 audits / an	Auditeur externe	2 audits / an
livreurs ¹	Contrôle	/	/	Sur site : 10% des producteurs livreurs / an	Auditeur externe	10% des producteurs livreurs / an
fermiers (dont affineurs fermiers) ²	Audit	Sur site : 10% des producteurs fermiers / an	ODG	Sur site : 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	20% des producteurs fermiers / an
laitiers (dont affineurs laitiers) ³	Audit	50% des transformateurs laitiers / an	ODG	50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	100% des transformateurs laitiers / an
Obligations déclaratives	Contrôle documentaire	100% des déclarations / an	ODG	Par sondage, lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	100% des déclarations / an + Par sondage, lors de l'audit de l'ODG
Contrôle produits finis	Analyse chimique (extrait sec, matière grasse)	<u>Producteurs fermiers</u> : 1 produit / an / producteur fermier chez 40% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant 50T et plus</u> : 2 produits / an / transformateur chez 80% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant moins de 50T</u> : 1 produit / an / transformateur chez 80% de ces opérateurs	ODG	<u>Producteurs fermiers</u> : 1 produit / an / producteur fermier chez 25% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant 50T et plus</u> : 2 produits / an / transformateur chez 20% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant moins de 50T</u> : 1 produit / an / transformateur chez 25% de ces opérateurs	Laboratoire externe	<u>Producteurs fermiers</u> : 1 produit / an / producteur fermier chez 65% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant 50T et plus</u> : 2 produits / an / transformateur chez 100% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant moins de 50T</u> : 1 produit / an / transformateur chez 105% de ces opérateurs

	Contrôle organoleptique	Producteurs fermiers : 1 produit / an / producteur fermier chez 40% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant 50T et plus</u> : 2 produits / an / transformateur chez 80% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant moins de 50T</u> : 1 produit / an / transformateur chez 80% de ces opérateurs	ODG	<u>Producteurs fermiers</u> : 1 produit / an / producteur fermier chez 25% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant 50T et plus</u> : 2 produits / an / transformateur chez 20% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant moins de 50T</u> : 1 produit / an / transformateur chez 25% de ces opérateurs Dont 1 supervision annuelle	Commission de dégustation	Producteurs fermiers : 1 produit / an / producteur fermier chez 65% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant 50T et plus</u> : 2 produits / an / transformateur chez 100% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant moins de 50T</u> : 1 produit / an / transformateur chez 105% de ces opérateurs Dont 1 supervision annuelle
--	-------------------------	--	-----	--	---------------------------	---

Règle d'arrondi mathématique pour le calcul du nombre d'opérateurs à contrôler :

Si 20% des éleveurs-transformateurs correspond à 15,2 opérateurs => arrondi à 15.

Si 20% des éleveurs-transformateurs correspond à 15,6 opérateurs => arrondi à 16.

¹ Producteurs livreurs : éleveurs ovins ou caprins livrant leur lait à une coopérative, un artisan ou un industriel fromager

² Producteurs fermiers : éleveurs ovins ou caprins fabriquant eux-mêmes leur brocciu dans un atelier à la ferme

³ Transformateurs laitiers : coopératives, artisans ou industriels achetant le lait aux livreurs et fabriquant le brocciu dans leur atelier

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

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

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

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

Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges
« Brocciu » 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/ preuves
PM6							

PM = Point à Maîtriser

En cas de manquement constaté lors des actions de surveillance interne et/ou externe, mise en place :

- **d'Actions Correctrices (CR)**: actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définie le devenir du produit NC);
- **d'Actions Correctives (CV)**: actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des manquements, à les éliminer et empêcher leur renouvellement.

3.3.1 – Production laitière (livreurs et fermiers)

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM0	Documentation en vigueur à disposition de l'opérateur	Documents en vigueur : Cahier des charges (CDC) et plan de contrôle (PC), ou extrait en vigueur	AC	Disposition des documents en vigueur	En continu	Opérateur	Documentaire 	- Cahier des charges - Plan de contrôle - ou extrait du cahier des charges et du plan de contrôle
			CI	Communication ou mise à disposition des documents dont CDC et PC ou extrait en vigueur aux opérateurs	Lors de l'identification de l'opérateur et à chaque révision du CDC et/ou du PC	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification des documents en vigueur à disposition des opérateurs	10% des producteurs livreurs / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM1**	Aire géographique de production de lait	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	Déclaration d'identification avec engagement du producteur de respecter le cahier des charges Vérification de la conformité de la localisation des parcelles/ bâtiments par rapport au CDC AOC	En continu	Opérateur	Visuel  Documentaire 	- Plan cadastral ou carte RPG PAC ou document équivalent - DI
			CI	Contrôle de la localisation des exploitations laitières	Lors de l'identification de l'opérateur 100% / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification du registre cadastral	10% des producteurs livreurs / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM2**	Races autorisées (mâles et femelles)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Troupeau, races et alimentation »	AC	Déclaratif/ engagement du producteur S'assurer que 100% des mâles et femelles sont de race corse Le producteur met en place les dispositions nécessaires pour que le troupeau soit visible au moment des contrôles internes et externes.	Au démarrage/en continu	Opérateur	Documentaire 	Engagement individuel et/ou déclaratif
			CI	Contrôle visuel du phénotype	10% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel du phénotype	10% des producteurs livreurs / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM3	Nature de l'alimentation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Troupeau, races et alimentation »	AC	Déclaratif/ engagement du producteur Registre d'élevage	En continu	Opérateur	Documentaire 📖	- Engagement individuel et/ou déclaratif - Cahier d'élevage - Relevé parcellaire
			CI	Vérification de la conformité des pratiques liées à l'alimentation des animaux	10% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 📖	
			CE	Vérification de la conformité des pratiques liées à l'alimentation des animaux	10% des producteurs livreurs / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 📖	
PM4	Nature des compléments au parcours autorisés	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Troupeau, races et alimentation »	AC	Déclaratif/ engagement du producteur Respect des interdictions Archiver les factures d'achat le cas échéant	Au démarrage En continu	Opérateur	Visuel 👁️ Documentaire 📖	- Engagement individuel et/ou déclaratif - BL/Factures d'achat
			CI	Vérification de la conformité des pratiques liées à l'alimentation des animaux	10% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁️ Documentaire 📖	
			CE	Vérification de la conformité des pratiques liées à l'alimentation des animaux	10% des producteurs livreurs / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁️ Documentaire 📖	
PM5**	Origine des compléments au parcours	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Troupeau, races et alimentation »	AC	Déclaratif/ engagement du producteur Respect des interdictions Archiver les factures d'achat le cas échéant	Au démarrage En continu	Opérateur	Visuel 👁️ Documentaire 📖	- Engagement individuel et/ou déclaratif - BL/Factures d'achat
			CI	Vérification de la conformité des pratiques liées à l'alimentation des animaux	10% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁️ Documentaire 📖	
			CE	Vérification de la conformité des pratiques liées à l'alimentation des animaux	10% des producteurs livreurs / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁️ Documentaire 📖	
PM6**	Nature des aliments interdits	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Troupeau, races et alimentation »	AC	Déclaratif/ engagement du producteur Respect des interdictions	Au démarrage En continu	Opérateur	Visuel 👁️	Engagement individuel et/ou déclaratif
			CI	Vérification de la conformité des pratiques liées à l'alimentation des animaux	10% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁️	
			CE	Vérification de la conformité des pratiques liées à l'alimentation des animaux	10% des producteurs livreurs / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁️	

**PPC : Principal Point à Contrôler

3.3.2 – Transformation (producteurs fermiers et transformateurs laitiers)

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM0	Documentation en vigueur à disposition de l'opérateur	Documents en vigueur : Cahier des charges (CDC) et plan de contrôle (PC), ou extrait en vigueur	AC	Disposition des documents en vigueur	En continu	Opérateur	Documentaire 	- Cahier des charges - Plan de contrôle - ou extrait du cahier des charges et du plan de contrôle
			CI	Communication ou mise à disposition des documents dont CDC et PC ou extrait en vigueur aux opérateurs Vérification des documents en vigueur à disposition des opérateurs	Lors de l'identification de l'opérateur et à chaque révision du CDC et/ou du PC 10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification des documents en vigueur à disposition des opérateurs	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM7	Traçabilité des laits à la collecte	Connaissance de la composition de chaque tournée Collecte de lait d'opérateurs habilités	AC	Identification des producteurs et des tournées de ramassage Suivi des laits collectés Suivi des flux de lait	Chaque collecte	Opérateur	Documentaire 	- Liste des producteurs collectés - Liste des tournées de ramassage (avec litrages journaliers par producteur)
			CI	- Contrôle de traçabilité par collecte - Comptabilité matière	50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	- Contrôle de traçabilité par collecte sur minimum 1 lot - Comptabilité matière sur minimum 1 lot	50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM8**	Aire de localisation géographique des établissements de transformation	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	Déclaration d'Identification avec engagement de respecter le cahier des charges Respect de la zone définie dans le CDC AOC	En continu	Opérateur	Documentaire 	- CDC AOC - DI
			CI	Vérification de la conformité de la localisation du site de transformation	Lors de l'identification de l'opérateur 10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification de la conformité de la localisation du site de transformation	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM9	Traçabilité des laits à la réception, au stockage et en transformation	Connaissance des origines des laits par tank de stockage et par cuve de fabrication Mise en fabrication de laits provenant de tournées de collecte d'opérateurs habilités	AC Enregistrement des réceptions de collecte (quantités collectées et origine) Enregistrement des affectations des laits dans les tanks de stockage Enregistrement des affectations des laits dans les cuves de fabrication	Chaque tournée Chaque tank de stockage Chaque cuve de fabrication	Opérateur	Visuel Documentaire	- Fiche de tournée/réception / dépotage - Fiche d'affectation des laits / de mise en fabrication (tank de stockage, cuve de fabrication)
			CI - Contrôle de traçabilité au stockage : connaissance de l'origine des laits constituant un tank de stockage - Contrôle de traçabilité en fabrication : connaissance de l'origine des laits constituant une cuve de fabrication - Comptabilité matière	50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE - Contrôle de traçabilité au stockage : connaissance de l'origine des laits constituant un tank de stockage - Contrôle de traçabilité en fabrication : connaissance de l'origine des laits constituant une cuve de fabrication - Comptabilité matière sur minimum 1 lot	50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM10	Traçabilité des lactosérums en fabrication	Connaissance des origines des lactosérums par tank de stockage et par cuve de fabrication Mise en fabrication de lactosérums provenant de lait d'opérateurs habilités	AC Tenue du registre de fabrication Enregistrement des affectations des lactosérums dans les tanks de stockage Enregistrement des affectations des lactosérums dans les cuves de fabrication	Chaque tank de stockage Chaque cuve de fabrication	Opérateur	Visuel Documentaire	Fiche d'affectation des lactosérums / de mise en fabrication (tank de stockage, cuve de fabrication)
			CI - Contrôle de traçabilité au stockage : connaissance de l'origine des lactosérums constituant un tank de stockage - Contrôle de traçabilité en fabrication : connaissance de l'origine des lactosérums constituant une cuve de fabrication - Comptabilité matière	50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE - Contrôle de traçabilité au stockage : connaissance de l'origine des lactosérums constituant un tank de stockage - Contrôle de traçabilité en fabrication : connaissance de l'origine des lactosérums constituant une cuve de fabrication - Comptabilité matière sur minimum 1 lot	50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM11	Traçabilité des fromages en fabrication	Suivi des fromages par lot de fabrication Suivi des déclassements	AC	Enregistrement des fabrications et identification des lots de fromages Enregistrement des déclassements	Chaque lot de fabrication Chaque déclassement	Opérateur	Visuel Documentaire	- Registre de production, Fiche de lot ou tout enregistrement équivalent - Déclaration des fromages fabriqués par année (avant le 31 octobre) à l'ODG - Enregistrement des lots à l'expédition - Enregistrement des fromages déclassés
			CI	- Contrôle de traçabilité en fabrication et à l'expédition - Comptabilité matière - Déclaratifs de fabrication à l'ODG - Enregistrement des déclassés	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	- Contrôle de traçabilité en fabrication et à l'expédition sur minimum 1 lot - Comptabilité matière sur minimum 1 lot - Déclaratifs de fabrication à l'ODG - Enregistrement des déclassés	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM12	Type de lait utilisé pour la fabrication du caillé	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « Le lactosérum et le lait de rajout »	AC	Organisation des plannings de fabrication et maîtrise des approvisionnements	Chaque fabrication	Opérateur	Documentaire	- Fiche d'affectation des laits pour la fabrication ou tout autre enregistrement équivalent - Registre de production ou Fiche de fabrication - Instruction de travail/ schéma type de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des enregistrements et contrôle visuel des installations	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire	
			CE	Contrôle documentaire des enregistrements et contrôle visuel des installations	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire	
PM13	Délai de mise en fabrication du lait pour la fabrication du caillé	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « Le lactosérum et le lait de rajout »	AC	Organisation des plannings de fabrication et maîtrise des approvisionnements Maîtrise délai d'empréurage	Chaque fabrication	Opérateur	Documentaire	- Fiche d'affectation des laits pour la fabrication ou tout autre enregistrement équivalent - Registre de production ou Fiche de fabrication - Instruction de travail/ schéma type de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des enregistrements	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire	
			CE	Contrôle documentaire des enregistrements	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM14 **	Modalités de coagulation du lait	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « Le lactosérum et le lait de rajout »	AC	Maîtrise des achats de présure Maîtrise des fabrications	Chaque approvisionnement Chaque fabrication	Opérateur	Visuel Documentaire	- Factures d'achat - Fiches techniques - Instruction de travail/ schéma type de fabrication - Fiches de fabrication
			CI	- Contrôle documentaire : BL/factures d'achat, fiches techniques - Contrôle visuel des produits présents et/ou utilisés	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	- Contrôle documentaire : BL/factures d'achat, fiches techniques - Contrôle visuel des produits présents et/ou utilisés	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM15	Délactosage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « Le lactosérum et le lait de rajout »	AC	Maîtrise de la fabrication	Chaque fabrication	Opérateur	Visuel	Instruction de travail/ schéma type de fabrication
			CI	Contrôle visuel du procédé de fabrication	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel	
			CE	Contrôle visuel du procédé de fabrication, dans la mesure du possible	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel	
PM16	Nature du lactosérum utilisé pour les fabrications (provenance)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « Le lactosérum et le lait de rajout »	AC	Maîtrise des approvisionnements Maîtrise des phases de préparation du lait	Chaque fabrication	Opérateur	Documentaire	- Instruction de travail/ schéma type de fabrication - Registre de production, Fiche de fabrication, ou tout enregistrement équivalent
			CI	Contrôle documentaire des enregistrements	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire	
			CE	Contrôle documentaire des enregistrements	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsabl e	Méthode	Documents de référence / preuves
PM17**	Nature du lactosérum utilisé pour les fabrications (caillé)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « Le lactosérum et le lait de rajout »	AC	Maîtrise des achats et des fabrications Maîtrise des phases de préparation du lait	Chaque fabrication	Opérateur	Documentaire 📖	- Instruction de travail/ schéma type de fabrication - Registre de production, Fiche de fabrication, ou tout enregistrement équivalent
			CI	Contrôle documentaire des enregistrements	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire 📖	
			CE	Contrôle documentaire des enregistrements	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire 📖	
PM18	Délai d'utilisation du lactosérum	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « Le lactosérum et le lait de rajout »	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication	Chaque fabrication	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	Instruction de travail / schéma type de fabrication
			CI	- Audit oral du fromager (Contrôle de la durée si possible)	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	Audit oral du fromager (Contrôle de la durée si possible)	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM19**	pH du lactosérum	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « Le lactosérum et le lait de rajout »	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication Mesure et enregistrement du pH	Chaque fabrication Chaque fabrication pour industriels Mini 1/trimestre pour fermiers	Opérateur	Documentaire 📖 Analyse 🧪	- Registre de production, Fiche de fabrication, ou tout enregistrement équivalent - Instruction de travail / schéma type de fabrication
			CI	Contrôle documentaire : relevés des enregistrements	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire 📖	
			CE	Contrôle documentaire : relevés des enregistrements	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire 📖	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsabl e	Méthode	Documents de référence / preuves
PM20**	Techniques de floculation des protéines de lactosérum	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maîtrise de la fabrication Utilisation de matériel conforme	Chaque fabrication	Opérateur	Visuel 👁	• /
			CI	• Contrôle visuel du matériel et des procédés • Audit oral du fromager	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	• Contrôle visuel du matériel et des procédés • Audit oral du fromager	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM21	Méthode de chauffage (début de chauffage du floculât)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication Enregistrement des paramètres (température)	Chaque fabrication Chaque fabrication pour industriels Mini 1/trimestre pour fermiers	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	• Registre de production, Fiche de fabrication, ou tout enregistrement équivalent • Instruction de travail / schéma type de fabrication
			CI	Contrôle documentaire : relevé des enregistrements Contrôle visuel de la fabrication en cours, dans la mesure du possible Audit oral du fromager	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	• Contrôle documentaire relevé des enregistrements • Contrôle visuel de la fabrication en cours, dans la mesure du possible • Audit oral du fromager	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM22	Modalités d'ajout du sel	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication Enregistrement des paramètres (quantité de sel)	Chaque fabrication Chaque fabrication pour industriels Mini 1/trimestre pour fermiers	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	• Registre de production, Fiche de fabrication, ou tout enregistrement équivalent • Instruction de travail/ Schéma type de fabrication
			CI	Contrôle documentaire : relevé des enregistrements Contrôle visuel de la fabrication en cours, dans la mesure du possible	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	• Contrôle documentaire : relevé des enregistrements • Contrôle visuel de la fabrication en cours, dans la mesure du possible	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM23	Modalités d'ajout du lait	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « Le lactosérum et le lait de rajout »	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication	Chaque fabrication	Opérateur	Visuel Documentaire	- Instruction de travail/ Schéma type de fabrication - Résultats d'analyse
			CI	Audit oral du fromager Contrôle visuel de la fabrication en cours, dans la mesure du possible Prélèvement pour analyse phosphatase alcaline sur lait de rajout	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel Analyse	
			CE	- Audit oral du fromager - Contrôle visuel de la fabrication en cours, dans la mesure du possible - Vérification des résultats d'analyses internes	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM24**	Modalités d'ajout du lait	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication Enregistrement des paramètres	Chaque fabrication Chaque fabrication pour industriels Mini 1/trimestre pour fermiers	Opérateur	Visuel Documentaire	- Fiche de fabrication ou équivalent - Instruction de travail/ Schéma type de fabrication
			CI	Contrôle documentaire : relevé des enregistrements Contrôle visuel de la fabrication en cours, dans la mesure du possible	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	- Contrôle documentaire : relevé des enregistrements - Contrôle visuel de la fabrication en cours, dans la mesure du possible	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM25	Modalité d'ajout d'eau (Optionnel)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication Enregistrement des paramètres	Chaque fabrication Chaque fabrication pour industriels Mini 1/trimestre pour fermiers	Opérateur	Visuel Documentaire	- Registre de production, Fiche de fabrication, ou tout enregistrement équivalent - Instruction de travail/ Schéma type de fabrication
			CI	Contrôle documentaire : relevé des enregistrements Contrôle visuel de la fabrication en cours, dans la mesure du possible	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	- Contrôle documentaire : relevé des enregistrements - Contrôle visuel de la fabrication en cours, dans la mesure du possible	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM26**	Méthodes de conservation interdites	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maitrise des plannings de fabrication	Chaque fabrication	Opérateur	Visuel 👁	• Déclassement
			CI	• Contrôle visuel	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	• Contrôle visuel	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM27	Modalités d'écumage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication	Chaque fabrication	Opérateur	Visuel 👁	• /
			CI	Contrôle visuel du matériel et des procédés Audit oral du fromager	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	• Contrôle visuel du matériel et des procédés • Audit oral du fromager	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM28**	Méthode de moulage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication	En continu	Opérateur	Visuel 👁	• /
			CI	Contrôle visuel du matériel et des procédés Audit oral du fromager	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	• Contrôle visuel du matériel et des procédés • Audit oral du fromager	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsabl e	Méthode	Documents de référence / <i>preuves</i>
PM29**	Dimensions des faisselles de moulage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Utilisation de faisselles permettant la fabrication de brocciu de poids et de forme conformes aux spécifications du cahier des charges	En continu	Opérateur	Visuel 👁	Fiche technique des faisselles (si elle existe)
			CI	Contrôle visuel de la forme Contrôle documentaire de la fiche technique, si elle existe (dimensions) Mesure des dimensions des faisselles si nécessaire	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	- Contrôle visuel de la forme - Contrôle documentaire de la fiche technique, si elle existe (dimensions) - Mesure des dimensions des faisselles si nécessaire	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM30	Connaissance et suivi des volumes	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Connaissance et suivi des volumes »	AC	Tenue à jour des statistiques de production et de commercialisation (annuel)	Pour chaque lot	Opérateur	Documentaire 📖	- Documents statistiques - Registre
			CI	Vérification de la tenue du registre Vérification de la comptabilité matière	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire 📖	
			CE	- Vérification de la tenue du registre - Vérification de la comptabilité matière sur minimum 1 lot	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire 📖	

**PPC : Principal Point à Contrôler

3.3.3 – Affinage (fermiers, transformateurs) : Brocciu de type « passu »

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM0	Documentation en vigueur à disposition de l'opérateur	Documents en vigueur : Cahier des charges (CDC) et plan de contrôle (PC), ou extrait en vigueur	AC	Disposition des documents en vigueur	En continu	Opérateur	Documentaire 	• Cahier des charges • Plan de contrôle • ou extrait du cahier des charges et du plan de contrôle
			CI	Communication ou mise à disposition des documents dont CDC et PC ou extrait en vigueur aux opérateurs Vérification des documents en vigueur à disposition des opérateurs	Lors de l'identification de l'opérateur et à chaque révision du CDC et/ou du PC 10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	• Vérification des documents en vigueur à disposition des opérateurs	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM31**	Aire de localisation géographique des établissements d'affinage	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	Déclaration d'identification avec engagement de respecter le cahier des charges Respect de la zone définie dans le CDC AOC	En continu	Opérateur	Visuel  Documentaire 	• CDC AOC • DI
			CI	Vérification de la conformité de la localisation du site d'affinage	Lors de l'identification de l'opérateur 10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	• Vérification de la conformité de la localisation du site d'affinage	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM32	Traçabilité des fromages en affinage	Suivi des fromages par lot d'affinage Approvisionnement auprès d'opérateurs habilités de la filière Brocciu	AC	Enregistrement et identification des lots de fromages en affinage	Chaque lot d'affinage	Opérateur	Visuel  Documentaire 	• Fiche de lot, BL • Enregistrement des lots à l'expédition • Enregistrement des fromages déclassés
			CI	• Contrôle de traçabilité à l'affinage	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	• Contrôle de traçabilité à l'affinage	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM33**	Modalités de salage des fromages	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maîtrise du procédé d'affinage	Chaque lot	Opérateur	Visuel 👁	/
			CI	- Contrôle visuel des procédés et des produits en cours de salage (si possible) - Audit oral de l'affineur	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	Contrôle visuel des procédés et des produits en cours de salage (si possible) Audit oral de l'affineur	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM 34	Modalités de salage des fromages	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maîtrise du procédé d'affinage	Chaque lot	Opérateur	Visuel 👁	/
			CI	- Contrôle visuel des procédés et des produits en cours de salage (si possible) - Audit oral de l'affineur	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	Contrôle visuel des procédés et des produits encours de salage (si possible) Audit oral de l'affineur	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM35**	Durée d'affinage du Brocciu passu	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Traçabilité des fabrications : enregistrement des dates de fabrication (emprésurage) et de sortie de salle d'affinage	En continu	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	Fiche de lot ou équivalent
			CI	- Contrôle documentaire des enregistrements - Contrôle visuel des lots en cave	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	Contrôle documentaire des enregistrements Contrôle visuel des lots en cave	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	

**PPC : Principal Point à Contrôler

3.3.4 – Conditionnement – étiquetage - commercialisation (producteurs fermiers, transformateurs laitiers)

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM36**	Techniques d'emballage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication » -Technique d'emballage permettant de conserver les qualités physico-chimiques et organoleptiques du produit au cours de la durée de présentation à la consommation prévue sur l'étiquetage par le conditionneur -Adjonction de produits exogènes interdite, à l'exception des gaz d'emballage autorisés par la réglementation relative aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine	AC	Maîtrise du procédé d'emballage	Chaque lot	Opérateur	Visuel 👁	/
			CI	Contrôle visuel des procédés d'emballage et des produits en stock	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	• Contrôle visuel des procédés d'emballage et des produits en stock	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	
								•
PM38	Modalités de commercialisation du « Brocciu corse » ou « Brocciu »	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication, affinage, conditionnement », point « La fabrication »	AC	Maîtrise des ventes	Pour chaque lot	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	• Déclassement
			CI	Contrôle visuel des produits commercialisés	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	Contrôle visuel des produits commercialisés	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM39	Traçabilité des produits commercialisés	Traçabilité des produits commercialisés Documents présents et consultables	AC Enregistrement des lots à l'expédition (hors ventes directes) Identification du lot à la commercialisation (étiquette, bon de livraison) Procédure (ou principes) de rappel des lots	Chaque lot	Opérateur	Visuel Documentaire	• Documents de traçabilité
			CI - Contrôle de traçabilité : vérification de la tenue des documents nécessaires (factures, bons de livraison), procédure de lot et test de traçabilité - Contrôle visuel : identification des produits - Test de traçabilité - Comptabilité matière	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE - Contrôle de traçabilité : vérification de la tenue des documents nécessaires (factures, bons de livraison), procédure de lot et test de traçabilité - Contrôle visuel : identification des produits - Test de traçabilité sur minimum 1 lot - Comptabilité matière sur minimum 1 lot	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	

**PPC : Principal Point à Contrôler

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM40	Mentions obligatoires sur l'étiquetage	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Utilisation d'étiquettes conformes	Chaque nouvelle étiquette ou modification	Opérateur	Visuel Documentaire	• Etiquetages utilisés
			CI	Contrôle visuel des étiquettes	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	• Contrôle visuel des étiquettes	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM41	Modalités d'étiquetage	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Application de modalités d'étiquetage conformes	Chaque lot	Opérateur	Visuel Documentaire	
			CI	Contrôle visuel des modalités d'étiquetage sur produits en stock	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel	
			CE	• Contrôle visuel des modalités d'étiquetages sur produits en stock	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel	

3.3.5 – Gestion des réclamations (producteurs livreurs, producteurs fermiers, transformateurs laitiers)

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM46	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : - Enregistrement des réclamations - Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur - Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire - Enregistrement des actions correctrices / correctives mises en place	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	Chaque réclamation	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	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	• Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations • Examen et suivi du traitement des réclamations	10% des producteurs livreurs / an 10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	

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

3.3.6 – Obligations déclaratives

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM42**	Déclaration annuelle de production	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Obligations déclaratives »	AC	Formalisation de la déclaration et transmission à l'ODG dans les délais définis	Selon délais défini pour chaque déclaration	Opérateur	Documentaire 	• Déclaration annuelle de production
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire 	
			CE	• Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	Lors de l'audit ODG 1 fois /an	Auditeur externe	Documentaire 	

3.3.7 – Contrôle produit

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM43**	Critères visuels et organoleptiques	Cf. Chapitre « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique », paragraphe « Spécificité du produit »	AC Maîtrise des paramètres de fabrication et d'affinage Fabrication et mise à disposition d'un échantillon dans le cadre de CEO interne ou externe	Chaque lot	Opérateur	Visuel 👁	Résultats des commissions de dégustation
			CI Evaluation organoleptique réalisée conformément à l'Instruction technique pour l'examen organoleptique interne	<u>Producteurs fermiers</u> : 1 produit / an / producteur fermier chez 40% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant 50T et plus</u> : 2 produits / an / transformateur chez 80% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant moins de 50T</u> : 1 produit / an / transformateur chez 80% de ces opérateurs	Commission de Dégustation	Examen organoleptique	
			CE Evaluation organoleptique réalisée conformément à l'Instruction technique pour l'examen organoleptique externe	<u>Producteurs fermiers</u> : 1 produit / an / producteur fermier chez 25% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant 50T et plus</u> : 2 produits / an / transformateur chez 20% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant moins de 50T</u> : 1 produit / an / transformateur chez 25% de ces opérateurs Dont 1 supervision annuelle	Commission de Dégustation	Examen organoleptique	

**PPC : Principal Point à Contrôler

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM44**	Forme et Poids	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication Contrôle visuel Utilisation d'une faisselle adaptée (250g, 500 g, 1 kg, 3 kg) Suivi régulier de pesée des produits	Chaque lot Selon fréquence définie par l'opérateur	Opérateur	Visuel Documentaire	- Résultats des commissions de dégustation - Enregistrement des pesées
				Poids : Contrôle de l'utilisation d'une faisselle adaptée (250g, 500 g, 1 kg, 3 kg) Contrôle de l'existence du suivi et /ou mesure	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Visuel	
			CI	Forme : Evaluation organoleptique réalisée conformément à l'Instruction technique pour l'examen organoleptique interne	Producteurs fermiers : 1 produit / an / producteur fermier chez 40% de ces opérateurs Transformateurs laitiers produisant 50T et plus : 2 produits / an / transformateur chez 80% de ces opérateurs Transformateurs laitiers produisant moins de 50T : 1 produit / an / transformateur chez 80% de ces opérateurs	Commission de Dégustation	Examen organoleptique	
				Poids : Contrôle de l'utilisation d'une faisselle adaptée (250g, 500 g, 1 kg, 3 kg) Contrôle des enregistrements de pesée	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel	
			CE	Forme : Prélèvement et Analyse des produits finis	Producteurs fermiers : 1 produit / an / producteur fermier chez 25% de ces opérateurs Transformateurs laitiers produisant 50T et plus : 2 produits / an / transformateur chez 20% de ces opérateurs Transformateurs laitiers produisant moins de 50T : 1 produit / an / transformateur chez 25% de ces opérateurs Dont 1 supervision annuelle	Commission de Dégustation	Examen organoleptique	

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM45**	Teneur en matière grasse (en grammes de matière sèche pour 100 grammes de matière sèche de produit fini) Teneur en Matière sèche (en grammes de matière sèche par gramme de produit) : Brocciu frais / Brocciu passu	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC Maîtrise des paramètres de fabrication et d'affinage Analyse matière grasse Analyse Extraits sec	Chaque lot Minimum 1/mois pour industriels Minimum 1/trimestre pour fermiers	Opérateur	Analyse ↓ Documentaire 	• Résultats d'analyse
			• Contrôle documentaire (plan d'autocontrôle, résultats d'analyse internes)	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	ODG	Documentaire 	
			CI • Prélèvement et Analyse des produits finis	<u>Producteurs fermiers</u> : 1 produit / an / producteur fermier chez 40% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers</u> : 2 produits / an / transformateur chez 80% de ces opérateurs	ODG	Examen analytique	
			• Contrôle documentaire (plan d'autocontrôle, résultats d'analyse internes)	10% des producteurs fermiers / an 50% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
			CE • Prélèvement et Analyse des produits finis	<u>Producteurs fermiers</u> : 1 produit / an / producteur fermier chez 25% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant 50T et plus</u> : 2 produits / an / transformateur chez 20% de ces opérateurs <u>Transformateurs laitiers produisant moins de 50T</u> : 1 produit / an / transformateur chez 80% de ces opérateurs	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Examen analytique (Méthodes : MG : Méthode interne adaptée de NF EN ISO 1735 MS : Méthode interne adaptée de NF EN ISO 5534 Ou méthodes équivalentes)	

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

1^{er} audit ODG :

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . du contrat de certification ODG/ Organisme Certificateur . du cahier des charges Appellation d'Origine . Identification auprès de l'ODG conformément au Code Rural et de la Pêche Maritime Art. D644-1
	- Documents gérés par l'ODG	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité, procédures intégrant les missions de l'ODG prévues par la directive INAO-DIR-CAC-01, procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire, documents CERTIPAQ - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives - Vérification de la gestion des vignettes avec symbole AOP
	Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC [et de leurs évolutions], au minimum pour les parties les concernant : . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi). . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG.
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes-rendus des réunions

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe
Suivi des opérateurs	- Formation et qualification du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes et 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
	- 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
	- 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) le cas échéant.
	- 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

2^{ème} audit ODG :

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe
Suivi des opérateurs	- 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).

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 276 V04 Validation : 06/02/2017 ----- page 37 / 51
	« BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU » AOP	

4 - MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 – Autocontrôles

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des transformateurs laitiers ou fermiers selon les modalités définies au point 3.3.7.

4.2 – Contrôles internes

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

4.3 – Contrôles externes

4.3.1 – Examens analytiques

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.7 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

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

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

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

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

4.3.2 – Examens organoleptiques

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 144 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du fromage « Brocciu » » (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 144, en application de la directive du CAC de l'INAO.

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 / ODG.

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

5.2 - Evaluation et suivi des manquements

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

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

5.3 - Suivi des manquements

5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

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

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

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

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur^[1],
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement (notamment, refus de déclassement du lot suite à résultat d'examen organoleptique remettant en cause l'appartenance à l'Appellation d'Origine)

^[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'ODG archive les fiches de manquement et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 276 V04 Validation : 06/02/2017 ----- page 39 / 51
	« BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU » AOP	

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.

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

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

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

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

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

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

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

✓ Mesures sanctionnant les manquements

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

Elles peuvent être :

- avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),
- renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur,

	PLAN DE CONTRÔLE		PC AO 276 V04 Validation : 06/02/2017 ----- page 40 / 51
	« BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU » AOP		

- renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
- déclassement de lot (DL),
- suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou du certificat (SC) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou du certificat (SC) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

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

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

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

Toute décision du Comité de Certification, de la Direction ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG(s)/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 « Brocciu corse » ou « Brocciu » Appellation d'Origine ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

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

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

- AV** : Avertissement 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

5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
GENERAL										
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production		X		Refus d'habilitation					
/	Déclaration d'identification erronée		X		X	X			X	X
	ponctuel			X					X	X
/	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outils de production	X			X					
	ponctuel			X						
	récurrent			X						
/	Non-respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG :	X			X					
	ponctuel			X						
	récurrent			X			X			
/				X						
	ponctuel			X						
	récurrent			X						
/	Non transmission des documents prévus par le PC par l'opérateur à l'OC ou à l'ODG :	X			X					
	ponctuel			X						
	récurrent			X						
/				X	X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	X			X					
	ponctuel			X	X					
	récurrent			X	X					
0				X						
	ponctuel			X	X					

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	Enregistrements, documents, procédures ou instructions non existants :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X			X	
	<i>systématique</i>			X					X	X
	Enregistrements, documents, procédures ou instructions incomplets :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X				
	<i>systématique</i>		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
	Refus de visite – refus d'accès aux documents			X					X	X
	Faux caractérisé			X					X	X
	1, 8, 31 ** Non respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOC (exploitation laitière, site de transformation, d'affinage et de conditionnement)			X				X	X	X
PRODUCTION DE LAIT										
1 à 6	Déclaratif non mis à jour en cas de modification du système d'exploitation sur des critères du CDC AOC :									
	<i>ponctuel</i>	X	X		X	X			X	
2 **	Présence de mâle(s) non conforme(s) au standard de la race corse :									
	<i>ponctuel</i>		X			X			X	
2 **	<i>récurrent</i>			X					X	X
	Présence de femelle(s) non conforme(s) au standard de la race corse : entre 80 et 99% de femelles conformes dans le troupeau									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X*				
2 **	<i>récurrent</i>		X		X	X				
	<i>systématique</i>		X			X		X		
2 **	Présence de femelle(s) non conforme(s) au standard de la race corse : moins de 80% de femelles conformes dans le troupeau									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>		X			X		X	X	
3	<i>systématique</i>			X				X	X	X
	Non respect de la nature de l'alimentation (parcours non prépondérant) :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X				
4	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
	Non respect de la nature des compléments au parcours :	X			X	X		X		
5 **	<i>ponctuel</i>		X			X			X	
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
6 **	Distribution de fourrages fermentés :									
	<i>ponctuel</i>		X			X			X	
	<i>récurrent</i>			X		X			X	
6 **	<i>systématique</i>			X					X	X

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
COLLECTE										
7	Défaut de traçabilité à la collecte : <i>ponctuel</i>	X			X	X*				
	<i>récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>systématique</i>			X				X	X	X
7	Collecte d'un opérateur non habilité, absence de traçabilité à la collecte : <i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X		X	X	X
FABRICATION										
9 à 11	Défaut de traçabilité des laits ou lactosérums au stockage ou des lots de fromages en fabrication ou des fromages déclassés : <i>ponctuel</i>	X			X	X*				
	<i>récurrent</i>		X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X				X	X	X
9 à 11	Absence de traçabilité des laits ou lactosérums au stockage ou des lots de fromages en fabrication ou des fromages déclassés: <i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	X
9 et 10	Mise en fabrication du lait ou lactosérum issu de lait d'un opérateur non habilité : <i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X		X	X	X
11	Absence de déclassement des fromages dans le cadre des autocontrôles ou des contrôles internes : <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X				X	X	X
12	Non-respect du type et de la nature de lait utilisé pour la fabrication du caillé : <i>ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>systématique</i>			X				X	X	X
13	Non respect du délai de mise en fabrication du lait : <i>ponctuel</i>	X			X	X*				
	<i>récurrent</i>	X			X	X*				
	<i>systématique</i>		X					X		
14 ** —	Non respect des modalités de coagulation du lait: <i>ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>systématique</i>			X				X	X	X
15	Déclassement : <i>ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>récurrent</i>		X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	X
16	Non-respect de la provenance du lactosérum : <i>ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>récurrent</i>		X		X	X		X	X	
	<i>systématique</i>			X				X	X	X
17 ** —	Non respect de la nature du lactosérum utilisé pour les fabrications : <i>ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>récurrent</i>		X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X				X	X	X
18	Non respect du délai d'utilisation du lactosérum: <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>	X			X	X				
	<i>systématique</i>		X			X		X		

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
19 ** —	pH du lactosérum non conforme :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X*				
	<i>récurrent</i>		X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X				X	X	X
20 ** —	Non respect des techniques de floculation des protéines de lactosérum :									
	<i>ponctuel</i>		X			X		X		
	<i>récurrent</i>		X			X		X		
	<i>systématique</i>		X			X		X		
21	Non-respect de la méthode de chauffage du floculat ou Température maximale non respectée :									
	<i>ponctuel</i>	X			X	X*				
	<i>récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>systématique</i>		X			X			X	X
22	Non respect des modalités d'ajout de sel :									
	<i>ponctuel</i>	X			X	X*				
	<i>récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>systématique</i>		X			X			X	X
23	Non respect de la nature du lait de rajout									
	<i>ponctuel</i>	X			X	X*				
	<i>récurrent</i>		X		X	X		X	X	
	<i>systématique</i>		X			X		X	X	X
23	Non respect de la température d'ajout du lait									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>	X			X	X*				
	<i>systématique</i>		X			X			X	X
23	Non respect du délai d'utilisation du lait de rajout									
	<i>ponctuel</i>	X			X	X*				
	<i>récurrent</i>	X			X	X*				
	<i>systématique</i>		X					X	X	X
24 ** —	Non respect des modalités d'ajout du lait (proportion de lait ajouté) :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>		X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	X
25	Non respect des modalités d'ajout d'eau :									
	<i>ponctuel</i>	X			X	X*				
	<i>récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>systématique</i>		X			X			X	X
26 **	Utilisation d'une méthode de conservation interdite :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>récurrent</i>		X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	X
27	Non respect des modalités d'écumage :									
	<i>ponctuel</i>	X			X	X*				
	<i>récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>systématique</i>		X			X			X	X
28 ** —	Technique de moulage non conforme :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>		X			X		X	X	
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	X
29 ** —	Forme non respectée*** :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X*				
	<i>récurrent</i>		X			X			X	
	<i>systématique</i>			X						X
44 ** —	Poids non respecté *** :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>	X			X	X				
	<i>systématique</i>		X			X			X	

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
30	Comptabilité matière non cohérente ou									
	Tenue du registre de fabrication non satisfaisante : ponctuel	X			X	X*				
	récurrent		X		X	X			X	
	systématique		X			X			X	X
AFFINAGE										
32	Défaut de traçabilité des fromages en affinage ou des fromages déclassés : ponctuel	X			X	X*				
	récurrent		X			X			X	
	systématique			X				X	X	X
	Absence de traçabilité des fromages en affinage ou des fromages déclassés : ponctuel		X		X	X				
32	récurrent			X	X	X		X	X	X
	systématique			X		X		X	X	X
	Approvisionnement auprès d'opérateurs non habilités : ponctuel		X		X	X				
32	récurrent			X		X		X	X	X
	systématique			X		X		X	X	X
33 ** —	Non respect des modalités de salage : ponctuel		X		X	X				
	récurrent		X		X	X			X	
	systématique			X		X			X	X
34	Non respect du délai de mise en œuvre du premier salage après la mise en moule : ponctuel	X			X	X*				
	récurrent		X		X	X			X	
	systématique		X			X			X	X
	Non respect de la durée d'affinage : écart ≤2 jours : ponctuel		X		X	X*				
35 ** —	récurrent		X		X	X			X	
	systématique			X		X			X	X
	Non respect de la durée d'affinage : écart >2 jours : ponctuel		X		X	X				
35 ** —	récurrent		X			X		X	X	
	systématique			X		X		X	X	X
CONDITIONNEMENT, ETIQUETAGE, COMMERCIALISATION										
36 ** —	Non respect des techniques d'emballage : ponctuel		X		X	X		X		
	récurrent		X			X		X	X	
	systématique			X		X		X	X	X
	Non respect de modalités de commercialisation du Brocciu ponctuel	X			X	X*				
38	récurrent		X		X	X			X	
	systématique		X			X			X	X
39	Défaut de traçabilité des produits commercialisés ou des fromages déclassés : ponctuel	X			X	X*				
	récurrent		X			X			X	
	systématique			X				X	X	X

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
39	Absence de traçabilité des produits commercialisés ou des fromages déclassés :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	X
40	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit (mentions obligatoires non apposées) (après prise en compte des règles d'écoulement fixées par la DDPP, le cas échéant)									
	<i>ponctuel</i>		X		X			X		
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	X
	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments n'induisant pas le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit (mentions obligatoires non apposées) (après prise en compte des règles d'écoulement fixées par la DDPP, le cas échéant)									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X			X		
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	X
41	Etiquetage non individuel ou Absence d'étiquetage des caisses et autres emballage contenant le Brocciu									
	<i>ponctuel</i>	X			X	X*				
	<i>récurrent</i>		X			X			X	
	<i>systématique</i>			X					X	X
46	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X	X				
	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs :		X			X			X	

*** :en cas de non respect de la taille des faisselles, la GTM est appliquée si la forme ou le poids des fromages est non conforme. Dans les autres cas, un point sensible est notifié.

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
42**	Non-respect du délai de transmission de la déclaration de production									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>	X			X					
	<i>systématique</i>		X		X		X			
42**	Déclaration de production non conforme									
	<i>ponctuel</i>	X			X		X			
	<i>récurrent</i>		X				X		X	
	<i>systématique</i>			X					X	X
42**	Absence de déclaration de production									
	<i>ponctuel</i>		X				X		X	
	<i>récurrent</i>			X					X	X

	PLAN DE CONTRÔLE		PC AO 276 V04 Validation : 06/02/2017 ----- page 47 / 51
	« BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU » AOP		

5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PRODUITS FINIS										
<u>43**</u> <u>44**</u> <u>45**</u>	Refus de prélèvement			X	Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation					
<u>43**</u> —	Non respect des critères organoleptiques, forme : <i>1^{er} examen</i>		X		X			X		
	<i>2^{ème} examen</i>		X		X			X	X***	
<u>44**</u> —	<i>3^{ème} examen</i>			X		X			X***	X
<u>45**</u> —	Non respect de la teneur en Matière Sèche Non respect de la teneur en Matière Grasse (après prise en compte des incertitudes liées aux méthodes d'analyse) <i>1^{er} examen</i>		X		X			X		
	<i>2^{ème} examen</i>		X					X	X***	
	<i>3^{ème} examen</i>			X					X***	X
<u>43**</u> <u>44**</u> <u>45**</u>	Impossibilité de prélèvement (absence de mise à disposition d'un échantillon) de brocciu sur une année civile <i>ponctuel (sur 1 cycle de contrôle)</i>		X		X			X ¹		
	<i>récurrent (sur 2 cycles de contrôle consécutifs)</i>			X				X ¹	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

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

*** En cas de suspension d'habilitation suite à l'évaluation organoleptique, l'opérateur dispose d'un an à compter de la date de ladite suspension pour présenter un échantillon conforme aux critères définis pour l'A.O.C. Brocciu et recueillir un avis favorable de la Commission d'Examen Organoleptique externe. Au-delà du délai d'un an, l'Organisme certificateur procédera à un retrait d'habilitation.

*** cas de suspension d'habilitation suite à une non-conformité de matière grasse ou extrait sec, l'opérateur dispose d'un an à compter de la date de ladite suspension pour présenter un rapport d'un laboratoire habilité par l'INAO conforme aux exigences du cahier des charges. Dans ce cas, le prélèvement du produit sera réalisé par l'OC ou l'ODG. Ce renforcement d'audit et l'analyse seront à la charge de l'opérateur

¹ Prélèvement supplémentaire au cycle N+1 pour procéder au rattrapage du cycle N. Prélèvement à la charge de l'opérateur

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>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG ou de document équivalent (exemple : convention entre l'ODG et les opérateurs):								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Liste des opérateurs identifiés absente :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Liste des opérateurs identifiés non à jour :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>		X			X		X	
Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :			X		X		X	
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...) :								
<i>ponctuel</i>	X			X	X			
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X	X			
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs :		X			X		X	
Défaut de gestion de la formation des membres de CEO ou de la tenue à jour de la liste des membres de CEO :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Eléments de promotion utilisés non conformes :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X

Légende des mesure 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>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne : <i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement : <i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs : <i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	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	X
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives : <i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	X

Légende des mesure 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
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :			X	X	X		X	
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour 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 mesure 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.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 276 V04 Validation : 06/02/2017 ----- page 51 / 51
	« <i>BROCCIU CORSE</i> » OU « <i>BROCCIU</i> » AOP	

ANNEXE

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 144, ci-après)

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU »	IT 144 V 01 Validation : 11/10/16 Page 1/7
	AOC	

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

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

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

1. DEFINITIONS :

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

*Organisme de Défense et de Gestion

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

2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION 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 contrôlée.

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

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

2.2 Critères de composition de la commission :

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU »	IT 144 V 01 Validation : 11/10/16 Page 2/7
	AOC	

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

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

2.3 Compétences des membres de la commission

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

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

- **Connaissance du fromage Brocciu** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques : à cet effet, le dégustateur doit justifier d'une dégustation à blanc. 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.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les tests : formation préalable par l'ODG du Brocciu avec présentation des points suivants :
 - Cahier des charges de l'appellation
 - Critères de dégustation
 - Déviations organoleptiques pouvant apparaître sur le produit, critères d'avis négatif (présentation des mots de refus) quant à l'appartenance à la famille de l'appellation ;
 - Grille de dégustation (barème) et du mode de fonctionnement de la commission.

Chaque dégustateur reçoit un certificat attestant qu'il a suivi la formation.

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

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

2.4 Constitution du jury « Brocciu »

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.

En cas de séparation du jury en plusieurs groupes, au moins deux des trois collèges devront être représentés dans chaque groupe.

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU »	IT 144 V 01 Validation : 11/10/16 Page 3/7
	AOC	

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

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

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

Un bilan 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 de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

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

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

3.1 Notion de lot

Tous les fromages prélevés chez un opérateur doivent provenir d'un même numéro de lot, fabriqués la veille du prélèvement.

La définition de lot et les critères permettant de déterminer le périmètre du lot, établis par l'ODG, est représentative de l'activité des opérateurs et homogène.

Un lot correspond au maximum à un jour de fabrication.

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

3.2 Règles d'échantillonnage

Les règles d'échantillonnage ont été définies en fonction de l'activité des opérateurs et n'ont aucune influence sur les résultats des examens organoleptiques.

Les fromages prélevés doivent être représentatifs de la production, et fabriqués la veille du prélèvement. Ils sont transportés dans une glacière avec des blocs maintenant le froid.

Echantillons prélevés :

- 1 fromage entier pour l'examen organoleptique les contrôles physico-chimiques.
- Certains échantillons pourront être doublés au cours d'une même séance afin d'évaluer les capacités des dégustateurs, notamment la répétabilité et la reproductibilité de leur jugement.
- Des échantillons présentant des défauts très marqués pourront également être soumis aux dégustateurs afin d'évaluer leurs capacités.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU »	IT 144 V 01 Validation : 11/10/16 Page 4/7
	AOC	

En attente de leur dégustation, les échantillons doivent être conservés à une température de 4° Celsius afin de préserver leur intégrité.

Les prélèvements sont effectués le jour de l'examen organoleptique ou au tôt la veille, sur une fabrication de la veille du passage de l'agent préleveur.

Les échantillons pour examen analytique sont confiés au laboratoire au maximum le lendemain du jour du prélèvement.

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

Tout échantillon est accompagné d'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 : nombre de boîtes, nombre de fromages,... ; - N° de lot ; - DLC/DLUO : si elle existe ; - Date de fabrication : date de mise en fabrication, ... ; - 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 : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU »	IT 144 V 01 Validation : 11/10/16 Page 5/7
	AOC	

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.

L'animateur du jury est choisi et qualifié par CERTIPAQ. Par ailleurs, il est défini qu'un salarié de CERTIPAQ participe, de manière inopinée, à au moins un examen organoleptique tous les ans, pour superviser le dispositif.

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

CERTIPAQ peut convoquer le jury en séance extraordinaire afin de procéder aux contrôles nécessaires en vue de la levée de la suspension d'habilitation des opérateurs, tel que défini au chapitre 4 « Traitement des manquements » du plan de contrôle « Brocciu ».

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.

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

L'examen organoleptique s'effectue à température ambiante.

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

3.4.3 Critères de dégustation et notation

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

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury reçoivent, au début de chaque dégustation, une fiche d'enregistrement des notes attribuées.

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU »	IT 144 V 01 Validation : 11/10/16 Page 6/7
	AOC	

Ce système de notation de chaque critère est ordinal de 1 à 7 :

-1 est la meilleure note ;

-7 est la plus mauvaise.

Pour qu'un produit soit accepté, il faut qu'il obtienne une majorité de la note minimale 4.

Exemple :

notes de 4, 4 et 5 : produit accepté

notes de 5, 5 et 4 : produit non accepté

Les dégustateurs doivent expliquer les raisons qui les ont amenés à appliquer une note inférieure à 4. Ces éléments sont formalisés sur la fiche d'enregistrement des notes.

3.4.4 Présentation des produits

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

- Examen visuel du fromage (aspect entier et forme) : un fromage est laissé entier, et présenté dans une assiette blanche identifiée par un numéro.

- Examen gustatif du fromage (goût et texture en bouche) : un fromage est découpé en part les plus égales possibles, et présenté dans une assiette blanche identifiée par un numéro.

Le nombre maximal d'échantillons présentés à chaque membre du jury au cours d'une même séance devra obligatoirement être inférieur ou égal à 6.

L'ordre de présentation des échantillons proposés au jury suivra en général la règle suivante : Brocciu de « brebis », puis brocciu « issu de lait de mélange », puis brocciu de « chèvres ».

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

Une séance d'examen organoleptique ne pourra excéder 2 heures, hors délibérations.

3.4.5 Avis du jury

Chaque membre du jury formalise ses observations et avis motivés, de manière individuelle, sur une fiche d'enregistrement des notes attribuées.

Tout avis négatif d'un membre de jury doit être formulé par écrit sur cette fiche. Cet avis est motivé et utilise les défauts proposés et acceptés par l'ODG et l'OC.

Les fiches sont collectées par l'animateur de la séance. Ce dernier établit une synthèse des fiches d'enregistrement des notes attribuées. Cette synthèse est accompagnée des observations et avis motivés du jury.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU »	IT 144 V 01 Validation : 11/10/16 Page 7/7
	AOC	

L'animateur transmet à CERTIPAQ les fiches d'enregistrement et la synthèse établie, sous un délai d'une semaine.

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

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

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

Pour qu'un produit soit accepté, il faut qu'il obtienne une majorité de la note minimale 4.

Exemple : notes de 4, 4, 4, 4 et 5 : produit accepté

Notes de 5, 5, 5, 5 et 4 : produit non accepté

A l'issue de la CEO, l'ensemble des documents relatifs à la CEO est transmis à Certipaq par l'animateur.

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 : Fiche de suivi d'échantillon

Fiche d'enregistrement des notes attribuées

Feuille d'émargement

Fiche de mise en anonymat

Synthèse des résultats