

VERSION APPROUVEE LE 19 DECEMBRE 2014

PLAN DE CONTRÔLE

**Appellation d'Origine Protégée
« Charolais »**



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.
9 décembre 2014	

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
1 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS	4
2 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG	7
2.1 – Eléments généraux	7
2.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	10
2.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle.....	11
3 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	44
3.1 - Autocontrôles	44
3.2 – Contrôles internes	44
3.3 – Contrôles externes.....	44
4 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	45
4.1 - Eléments généraux.....	45
4.2 - Evaluation des manquements externes	45
4.3 - Suivi des manquements	45
4.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur	48

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

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

Cahier des Charges :

Cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « Charolais » validé par la Commission Permanente de l'INAO du 3 octobre 2013

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat de Défense du Fromage Charolais
Chambre d'Agriculture
59, rue du 19 mars 1962
BP 522 – 71010 MACON CEDEX
Tél : 03.85.29.56.26
Fax : 03.85.29.56.62
Email : vmarguin@sl.chambagri.fr

Opérateurs :

- Producteurs de lait
- Producteurs fermiers
- Transformateurs laitiers
- Affineurs

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 21 V04
	<i>Appellation d'origine Protégée « Charolais »</i>	Validation : 09/12/2014 ----- page 4/65

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

1.1 – 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.

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

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

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

Dans le cadre de la convention, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 relative à la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 2.3.6 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* ». Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

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

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

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

Une déclaration d'identification doit être adressée par l'opérateur au plus tard 2 mois précédent le début de l'activité concernée à l'ODG de l'AOP Charolais suivant le modèle de déclaration d'identification de l'AOP Charolais validé par l'INAO.

L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées.

L'ODG enregistre la déclaration d'identification : l'ODG inscrit l'opérateur sur le fichier des opérateurs identifiés et tient à jour ce fichier.

L'ODG transmet la déclaration d'identification à CERTIPAQ.

1.3 – Habilitation des opérateurs

✓ **L'habilitation de chaque producteur de lait et producteur fermier** effectuée sous la responsabilité de CERTIPAQ, a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** des opérateurs à répondre aux **exigences du cahier des charges** « Charolais » Appellation d'Origine Protégée (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.

Chacun de ces opérateurs fait l'objet d'une évaluation, par l'ODG, de l'aptitude de cet opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine Protégée « Charolais ».

L'évaluation des producteurs de lait et des producteurs fermiers, en vue de leur habilitation par Certipaq, porte sur la déclaration d'identification des opérateurs et sur **les points suivants du plan de contrôle** défini au chapitre 2.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » :

- Pour les producteurs de lait : PC1 à PC10, PC14 à PC19 et PC23
- Pour les producteurs fermiers : PC1 à PC10, PC14 à PC19, PC23, PC25 à PC30, PC32, PC33, PC35 à PC39, PC41, PC43 à PC55, PC57 à PC60, PC64, PC66, PC68

Les rapports de contrôle sont transmis à l'Organisme Certificateur. L'Organisme Certificateur procède à l'examen documentaire, transmis à CERTIPAQ par l'ODG, des rapports d'audits réalisés sur site. En fonction des conclusions de l'audit, CERTIPAQ décide ou non de l'habilitation de ces opérateurs.

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

✓ **L'habilitation de chaque transformateur laitier et affineur**, effectuée par CERTIPAQ selon la procédure PR 05 relative à la gestion des audits d'habilitation des opérateurs, a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** des opérateurs à répondre aux **exigences du cahier des charges** « Charolais » Appellation d'Origine Protégée (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.

Dès réception de la déclaration d'identification d'un opérateur transmise par l'ODG, CERTIPAQ « déclenche » la procédure d'habilitation. A cet effet, les audits d'habilitation sont réalisés par des agents habilités par CERTIPAQ, tel que décrit au chapitre 3.1.3 du présent plan de contrôle. Ces audits, effectués sur le(s) site(s) des différents opérateurs permettent l'examen de la déclaration d'identification des opérateurs et **des points suivants du plan de contrôle** défini au chapitre 2.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier :

- Pour les transformateurs laitiers : PC25 à PC30, PC32, PC33, PC35 à PC39, PC41, PC43 à PC55
- Pour les affineurs : PC57 à PC60, PC64, PC66, PC68

Ces audits sont menés à l'aide d'un **support d'audit spécifique** au produit « Charolais » Appellation d'Origine Protégée.

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

✓ Dispositions générales relatives à l'habilitation des opérateurs

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

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

Les décisions d'admission après évaluation et habilitation sont prises conformément à la procédure PR 04 "*Traitement d'une demande de certification*" de CERTIPAQ. Les audits réalisés font l'objet d'un rapport circonstancié transmis aux membres du Comité de Certification de CERTIPAQ, qui décident ou non l'admission de l'Organisme de Défense et de Gestion (octroi de la Licence) et l'habilitation des opérateurs (octroi de l'habilitation).

La décision d'habilitation (avec la portée) ou de non habilitation (motivé) 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 (par courrier postal simple ou avec accusé de réception).

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.

En cas de modification :

- majeure de l'identité de l'opérateur (changement de personne physique ou morale), une nouvelle procédure d'habilitation est engagée. Celle-ci sera néanmoins simplifiée et reposera uniquement sur la vérification de la déclaration d'identification.
- majeure des outils de production, notamment en ce qui concerne la localisation de la (des) structure(s) de production (bâtiments d'élevage, locaux de transformation ou d'affinage), une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.
- toutes autres modifications sont enregistrées par l'ODG sur la base de la déclaration d'identification et sont transmises pour information à CERTIPAQ. Ces modifications n'entraînent pas le déclenchement d'une nouvelle procédure d'habilitation.

La cessation d'activité d'un opérateur entraîne systématiquement l'arrêt de l'habilitation de celui-ci et sa radiation dans la liste des opérateurs habilités.

Après la phase d'évaluation de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son admission et d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification Appellation d'Origine Protégée, se met en place le plan de contrôle qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe pour les opérateurs et l'évaluation en suivi de l'ODG.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 21 V04
	<i>Appellation d'origine Protégée « Charolais »</i>	Validation : 09/12/2014 ----- page 7/65

2 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG

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

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

2.1.1 – 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 « Charolais» vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine Protégée. Les registres sont conservés au moins 5 ans.

2.1.2 – Le contrôle interne

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

- **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Charolais » Appellation d'Origine Protégée**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Charolais» Appellation d'Origine Protégée, 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 « Charolais»,
 - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Suivi de son engagement général vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

Le détail par étapes et par point à contrôler du plan de contrôle interne est présenté au chapitre 2.3.

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

- **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 déterminée et vérifiés dans le cadre du contrôle externe.

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

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Producteur de lait producteur fermier	Contrôle	BTA ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG de l'AOP Charolais	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière laitière, Conditions de production de l'AOP Charolais.
Producteur fermier Transformateur laitier Affineur	Audit	BTA ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG de l'AOP Charolais	Production agricole, Fonctionnement des équipements de transformation fromagère Filière laitière, Règles d'hygiène, Conditions de production de l'AOP Charolais.

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

Les agents mandatés par l'ODG de l'AOP Charolais s'obligent à respecter la confidentialité des informations recueillies lors des missions de contrôle ou d'accompagnement auprès des opérateurs de la filière.

Dans ce cadre, l'ODG tient à jour et à disposition de l'Organisme Certificateur le champ de compétence détaillé de chaque contrôleur interne intervenant pour son compte, conformément à l'article 13 – "Plan de contrôle interne" des Conditions générales de certification définies par CERTIPAQ.

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.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 21 V04
	<i>Appellation d'origine Protégée « Charolais »</i>	Validation : 09/12/2014 ----- page 9/65

2.1.3 – 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 Protégée.

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

Les agents chargés des audits sont **habilités** par le Comité de Certification selon les modalités décrites dans la procédure de CERTIPAQ référencée PR 18 « *Qualification, habilitation et suivi du personnel de certification / inspection* ».

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

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

Un **support de contrôle spécifique** est mis en place reprenant l'ensemble des points à contrôler, défini au chapitre 2.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.

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

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

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

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

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	1 audit / an	Auditeur externe	1 audit / an
Producteur de lait	Contrôle	23% des producteurs de lait / an	Contrôleur interne	10% des producteurs de lait / an	Auditeur externe	100% des opérateurs contrôlés tous les 3 ans
Producteur fermier	Contrôle Audit	23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	100% des opérateurs contrôlés tous les 3 ans
Transformateur laitier	Audit	30% des transformateurs / an	Auditeur interne	20% des transformateurs / an	Auditeur externe	100% des opérateurs contrôlés tous les 2 ans
Affineur	Audit	30% des affineurs / an	Auditeur interne	20% des affineurs / an	Auditeur externe	100% des opérateurs contrôlés tous les 2 ans
Obligations déclaratives	Contrôle documentaire	100% des déclarations / an	Auditeur interne	Par sondage, lors des audits ODG	Auditeur externe	100% des déclarations / an + Par sondage, lors des audits ODG
Contrôle produit	Analytique	/	/	1 examen analytique / opérateur / an	Laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC	1 examen analytique / opérateur / an
	Organoleptique	/	/	1 examen / organoleptique / opérateur / an	Certipaq	1 examen / organoleptique / opérateur / an

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

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

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

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 de CERTIPAQ peut demander un **renforcement des fréquences de contrôles** internes et/ou externes, conformément aux procédures de l'Organisme Certificateur (voir également chapitre 5 – « Traitement des manquements »).

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

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

- les **points à contrôler** (PC) ;
- les **valeurs de référence**,
- 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
« Charolais » Appellation d'Origine Protégée**

Articulation plan de contrôle

Interne / Externe

Documents de référence :
référentiel, procédures, instructions.

Documents preuves :
documents d'enregistrement

Code	Point à contrôler	Valeur de référence	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI), Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsables	Méthode	Document de référence/ Documents preuves
PC6							

PC = Point à Contrôler

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

En cas de manquement constaté lors des actions de contrôle 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.

2.3.1 – Production laitière (producteurs de lait et producteurs fermiers) :

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC1	Version en vigueur du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> A jour et disponible sur site 	AC	Information et transmission du cahier des charges par l'ODG	Chaque nouvelle version du CDC	Producteur de lait Producteur fermier	Document 	Cahier des charges en vigueur
			CI	Contrôle documentaire de la présence du cahier des charges en vigueur	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle documentaire de la présence du cahier des charges en vigueur	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document 	
PC2	Situation géographique de la production de lait	<ul style="list-style-type: none"> 100% dans l'aire géographique 	AC	/	/	Producteur de lait Producteur fermier	/	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges, carte géographique du zonage défini, photographie aérienne IGN de l'exploitation, cartographie du parcellaire de l'exploitation, déclaration PAC
			CI	Contrôle de la localisation des bâtiments d'élevage et des parcelles dans la zone AOP	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document  Visuel 	
			CE	Contrôle de la localisation des bâtiments d'élevage et des parcelles dans la zone AOP	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document  Et/ou Visuel 	
PC3	Origine du lait	<ul style="list-style-type: none"> 100% de chèvre 	AC	Mise en place d'un système de traçabilité du lait (tank identifié, collecte différenciée, ...)	En continu	Producteur de lait Producteur fermier	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Étiquette, panonceaux, ... Documents de traçabilité, Registre d'élevage Fiches de dégustation, PV de la Commission chargée de l'examen organoleptique Produit Bulletin d'analyse (en cas de suspicion)
			CI	- Contrôle visuel de l'efficacité et de la pertinence des installations - Contrôle documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document  Visuel 	
			CE	- Contrôle visuel de l'efficacité et de la pertinence des installations - Contrôle documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place - Analyse en cas de suspicion	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document  Visuel  Analyse si suspicion (Méthode : test Elisa et/ou test Isoélectrofocalisation ou méthode équivalente)	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC4	Race des chèvres	<ul style="list-style-type: none"> Alpine et/ou Saanen et/ou croisement de ces 2 races 	AC	Saillie et/ou IA par bouc(s) de race Alpine ou Saanen ou issu(s) du croisement de ces 2 races	Chaque reproduction	Producteur de lait Producteur fermier	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> bulletins IA, Fiches carrière (ou pédigree), Facture d'achat, Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	<i>Contrôle des documents de preuve</i>	<i>10% des producteurs de lait / an</i> <i>10% des producteurs fermiers / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Document Et/ou Visuel	
PC5	Chargement caprin	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 10 chèvres / ha réellement utilisé en pâturage ou en production fourragère 	AC	Attribution de surfaces fourragères nécessaires au troupeau caprin (Déclaration PAC, Registre d'élevage)	En continu	Producteur de lait Producteur fermier	Document	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration PAC, Registre d'élevage Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Calcul du chargement caprin Contrôle visuel et documentaire de la pertinence des surfaces fourragères déclarées	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document	
			CE	<i>Contrôle visuel et documentaire de la pertinence des surfaces fourragères déclarées</i>	<i>10% des producteurs de lait / an</i> <i>10% des producteurs fermiers / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Document	
PC6	Chargement global de l'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 1,5 UGB PAC / ha de SAU (Surface Agricole Utile) 	AC	Gestion extensive de l'élevage (calcul du chargement global de l'exploitation, calcul des UGB PAC)	En continu	Producteur de lait Producteur fermier	Document	<ul style="list-style-type: none"> Calcul du chargement global de l'exploitation Calcul des UGB PAC sur base documentaire et des déclarations de l'éleveur Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Calcul du chargement global de l'exploitation Calcul des UGB PAC sur base documentaire et des déclarations de l'éleveur	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document	
			CE	<i>Calcul du chargement global de l'exploitation</i> <i>Calcul des UGB PAC sur base documentaire et des déclarations de l'éleveur</i>	<i>10% des producteurs de lait / an</i> <i>10% des producteurs fermiers / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Document	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC7	Surface à disposition des chèvres (aire paillée)	<ul style="list-style-type: none"> ≥ 1,5 m² / chèvre Claustration permanente interdite 	AC	Aménagement adéquat du bâtiment d'élevage (plan de bâtiment)	En continu	Producteur de lait Producteur fermier	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Plan de bâtiment Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Calcul de la surface d'aire paillée par chèvre (calcul réalisé sur la base du nombre de chèvres présentes (soit hors boucs, chevrettes ou chevreaux) et par mesure ou à l'aide des plans des bâtiments)	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Calcul de la surface d'aire paillée par chèvre (calcul réalisé sur la base du nombre de chèvres présentes (soit hors boucs, chevrettes ou chevreaux) et par mesure ou à l'aide des plans des bâtiments)	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC8	Surface à disposition des chèvres (parc d'exercice)	<ul style="list-style-type: none"> Obligatoire si accès pâturage < 150 jours / an ≥ 3 m² / chèvre 	AC	Aménagement adéquat des bâtiments (plan de bâtiment)	En continu	Producteur de lait Producteur fermier	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Plan de bâtiment Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Calcul de la surface d'aire d'exercice par chèvre Calcul de la surface d'aire d'exercice (mesure ou plan des bâtiments)	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Calcul de la surface d'aire d'exercice par chèvre Calcul de la surface d'aire d'exercice (mesure ou plan des bâtiments)	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC9	Fourrages issus de prairies mono-spécifiques et de cultures annuelles	<ul style="list-style-type: none"> Fourrages issus de prairies mono-spécifiques et de cultures annuelles interdits 	AC	Respect lors du semis des prairies temporaires et conservation des enregistrements	Chaque semis	Producteur de lait Producteur fermier	Document	<ul style="list-style-type: none"> Factures, Etiquettes semences, Déclaration PAC Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve Contrôle de la présence de plusieurs espèces sur prairie	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle des documents de preuve Contrôle de la présence de plusieurs espèces sur prairie	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC10	Surface fourragère réservée au troupeau caprin	<ul style="list-style-type: none"> ≥ 60% de prairies permanentes et/ou temporaires de plus de 4 ans 	AC	Enregistrement des surfaces fourragères Enregistrement des dates de mise en place des prairies	Chaque année	Producteur de lait Producteur fermier	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage Déclaration PAC
			CI	Contrôle de l'enregistrement des dates de semis Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle de l'enregistrement des dates de semis Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document 	
PC11	Exploitation des surfaces fourragères	<ul style="list-style-type: none"> ≥ 21 jours après épandage de toute fumure minérale ≥ 8 semaines après épandage de fumure organique ≥ 4 semaines après épandage de compost 	AC	Enregistrement des dates d'épandage et d'exploitation des surfaces concernées	Chaque épandage	Producteur de lait Producteur fermier	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage, Cahier d'épandage, Plan de fumure Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle de l'enregistrement des épandages réalisés Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle de l'enregistrement des épandages réalisés Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document 	
PC12	Conditions d'épandage des fumures organiques d'origine agricole	<ul style="list-style-type: none"> 100% issues de l'aire géographique compost, fumier, lisier, purin 	AC	S'assurer de l'origine géographique des matières organiques non issues de l'exploitation Enregistrement sur un cahier d'épandage	Chaque épandage	Producteur de lait Producteur fermier	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage, Cahier d'épandage, Plan de fumure, Bons de livraison ou d'enlèvement si épandage de fumures organiques non issues de l'exploitation Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle de l'enregistrement des épandages réalisés Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle de l'enregistrement des épandages réalisés Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document 	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC13	Conditions d'épandage des fumures organiques d'origine NON agricole	<ul style="list-style-type: none"> Type boues d'épuration (ou sous-produits) et déchets verts Suivi analytique lot par lot (germes pathogènes, métaux lourds, composés-traces organique / réglementation) Enfouissement immédiat Respect de la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, quantités...) 	AC	Enregistrement sur un cahier d'épandage Suivi analytique	Chaque épandage	Producteur de lait Producteur fermier	Document Analyse	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage, Cahier d'épandage, Plan de fumure, Bons de livraison ou d'enlèvement si épandage de fumures organiques non issues de l'exploitation Résultats d'analyse Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle de l'enregistrement des épandages réalisés et du suivi analytique Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document	
			CE	Contrôle de l'enregistrement des épandages réalisés et du suivi analytique Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document	
PC14	Cultures sur les surfaces de l'exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOP Charolais	<ul style="list-style-type: none"> Implantation de cultures transgéniques interdites 	AC	Conservation des documents preuves attestant de l'absence de cultures annuelles transgéniques sur le parcellaire de l'exploitation	En continu	Producteur de lait Producteur fermier	Document	<ul style="list-style-type: none"> Factures, Bons de livraison, Étiquettes semences, Autorisation de dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC15	Alimentation en végétaux, coproduits et aliments complémentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Issus de produits non transgéniques 	AC	Respect de la liste positive des matières premières (végétaux et co-produits) autorisés dans la composition des aliments complémentaires S'assurer de l'absence de matières premières et de composants OGM	A chaque apport d'alimentation	Producteur de lait Producteur fermier	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> • Factures, • Bons de livraison, • Etiquettes des aliments
			CI	Contrôle des documents de preuve Contrôle visuel de la composition des aliments	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle des documents de preuve Contrôle visuel de la composition des aliments	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC16	Fourrages fermentés	<ul style="list-style-type: none"> • Fourrages fermentés interdits 	AC	Stockage à l'écart du parcours des chèvres et des aliments destinés au troupeau caprin Réalisation d'un bilan fourrager en cas d'utilisation de fourrages fermentés sur l'EA	A chaque apport d'alimentation	Producteur de lait Producteur fermier	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Bilan fourrager annuel
			CI	Contrôle visuel (auges, absence ou localisation des silos, stockage enrubannage) Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel (auges, absence ou localisation des silos, stockage enrubannage) Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document Et/ou Visuel	
PC17	Durée annuelle pâturage	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 150 jours consécutifs ou non 	AC	Enregistrement sur le registre d'élevage	En continu	Producteur de lait Producteur fermier	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel de la réalité du pâturage Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel de la réalité du pâturage Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC18	Durée annuelle d'affouragement en vert	<ul style="list-style-type: none"> ≥ 150 jours consécutifs ou non, transition alimentaire incluse 	AC	Enregistrement sur le registre d'élevage	En continu	Producteur de lait Producteur fermier	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage Facture d'achat matériel Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel de la présence des équipements nécessaires à l'affouragement en vert Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel de la présence des équipements nécessaires à l'affouragement en vert Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC19	Origine des fourrages	<ul style="list-style-type: none"> 100% de l'aire géographique 	AC	S'assurer de l'origine géographique des fourrages et conserver les enregistrements	Chaque achat de fourrage	Producteur de lait Producteur fermier	Document	<ul style="list-style-type: none"> Factures d'achat Bons de livraison Contrats de mise à disposition
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document	
PC20	En cas de pâturage : ration des chèvres pendant une période d'au moins 120 jours	<ul style="list-style-type: none"> Herbe fraîche pâturée ≥ 1/3 des fourrages ingérés / jour / chèvre Foin ≤ 1,2 Kg de MB / chèvre / jour 	AC	Enregistrement des rations et avec quantités distribuées	Chaque changement de ration	Producteur de lait Producteur fermier	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage, Ration établie par technicien (Contrôle Laitier, Chambre d'Agriculture, fournisseur aliment) Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve Calcul de la ration en cas de doute ou d'enregistrements incomplets ou douteux : quantité d'herbe ingérée calculée de manière théorique sur la base des tables INRA et déduite de la ration sèche distribuée + quantité d'aliments complémentaires distribués	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Et/ou Visuel	
			CE	Contrôle des documents de preuve Calcul de la ration en cas de doute ou d'enregistrements incomplets ou douteux : quantité d'herbe ingérée calculée de manière théorique sur la base des tables INRA et déduite de la ration sèche distribuée + quantité d'aliments complémentaires distribués	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document Et/ou Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC21	En cas d'affouragement en vert : ration des chèvres pendant une période d'au moins 120 jours	<ul style="list-style-type: none"> Herbe fraîche \geq 2/3 des fourrages distribués / jour / chèvre Foin \leq 1 Kg de MB / chèvre / jour Herbe consommée dans les 24h (au-delà de 24h : refus retirés des auges) 	AC	Enregistrement des rations et avec quantités distribuées	Chaque changement de ration	Producteur de lait Producteur fermier	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage, Ration établie par technicien (Contrôle Laitier, Chambre d'Agriculture, fournisseur aliment) Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve Calcul de la ration en cas de doute ou d'enregistrements incomplets ou douteux : quantité d'herbe ingérée calculée de manière théorique sur la base des tables INRA et déduite de la ration sèche distribuée + quantité d'aliments complémentaires distribués	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Et/ou Visuel	
			CE	Contrôle des documents de preuve Calcul de la ration en cas de doute ou d'enregistrements incomplets ou douteux : quantité d'herbe ingérée calculée de manière théorique sur la base des tables INRA et déduite de la ration sèche distribuée + quantité d'aliments complémentaires distribués	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document Et/ou Visuel	
PC22	Proportion annuelle d'aliments complémentaires	<ul style="list-style-type: none"> \leq 1/3 de la quantité ingérée annuellement par chèvre (luzerne incluse) – évalué en kilos de matière sèche \leq 600g / L de lait produit par chèvre et par an 	AC	Enregistrement des rations et avec quantités distribuées	Chaque changement de ration	Producteur de lait Producteur fermier	Document	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage, Ration établie par technicien (Contrôle Laitier, Chambre d'Agriculture, fournisseur aliment) Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve Calcul de la quantité annuelle distribuée : quantité d'herbe ingérée calculée de manière théorique sur la base des tables INRA et déduite de la ration sèche distribuée + quantité d'aliments complémentaires distribués	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document	
			CE	Contrôle des documents de preuve Calcul de la ration en cas de doute ou d'enregistrements incomplets ou douteux : quantité d'herbe ingérée calculée de manière théorique sur la base des tables INRA et déduite de la ration sèche distribuée + quantité d'aliments complémentaires distribués	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document	
PC23	Composition des aliments complémentaires	<ul style="list-style-type: none"> Matières premières incorporables définies selon la liste positive (annexe 2 du CDC) 	AC	Utilisation d'un aliment conforme et conservation des documents preuves En cas de fabrication des aliments par l'opérateur : enregistrement de la conformité de la composition	En continu	Producteur de lait Producteur fermier	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Factures, Étiquettes des aliments Bon de livraison Grille et rapport de contrôle interne
			CI	- Contrôle des documents de preuve - Vérification de la liste des matières premières - Contrôle visuel de la composition de l'aliment complémentaire	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	- Contrôle des documents de preuve - Vérification de la liste des matières premières - Contrôle visuel de la composition de l'aliment complémentaire	10% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC24	Tenue du registre d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> Tenue du registre d'élevage obligatoire 	AC	Enregistrement des données exigées en temps réel Archivage cohérent des documents de preuve Tenue à jour des données de production et de commercialisation	En continu	Producteur de lait Producteur fermier	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Tous documents de preuve Registre d'élevage
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	<i>Contrôle des documents de preuve</i>	<i>10% des producteurs de lait / an</i> <i>10% des producteurs fermiers / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Document 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 21 V04
	<i>Appellation d'origine Protégée « Charolais »</i>	Validation : 09/12/2014 ----- page 22/65

2.3.2 – Transformation laitière (transformateurs laitiers et producteurs fermiers) :

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC25	Version en vigueur du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> A jour et disponible sur site 	AC	Information et transmission du cahier des charges par l'ODG	Chaque nouvelle version du CDC	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document 	Cahier des charges en vigueur
			CI	Contrôle documentaire de la présence du cahier des charges en vigueur	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	<i>Contrôle documentaire de la présence du cahier des charges en vigueur</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Document 	
PC26	Situation géographique de la transformation laitière	<ul style="list-style-type: none"> 100% dans l'aire géographique 	AC	/	/	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	/	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges, Carte géographique du zonage défini, Photographie aérienne IGN de l'entreprise
			CI	Contrôle de la localisation de l'atelier de transformation dans la zone	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Visuel 	
			CE	<i>Contrôle de la localisation de l'atelier de transformation dans la zone</i>	<i>10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC27	Type de lait	<ul style="list-style-type: none"> 100% cru et entier 	AC	Enregistrement des températures de réchauffage du lait Eventuellement analyse	En continu 1 fois / an	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document 📄 Visuel 👁️ Et/ou analyse	<ul style="list-style-type: none"> Fiche d'enregistrement Bulletin d'analyse (en cas de suspicion)
			CI	Contrôle visuel de la pertinence des installations (absence d'écrémeuse, de matériel de standardisation, d'installation de traitements thermiques, ... et justification si présence) Contrôle documentaire du bulletin d'analyse si analyse réalisée par l'opérateur	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document 📄 Visuel 👁️	
			CE	Contrôle visuel de la pertinence des installations (absence d'écrémeuse, de matériel de standardisation, d'installation de traitements thermiques, ... et justification si présence) Analyse en cas de suspicion	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document 📄 Visuel 👁️ Analyse en cas de suspicion (Méthode : Lait cru : Phosphatase NF EN ISO 11816-2 (négatif si < 10 mU/g selon saisine 2009-SA-0096) ou méthode équivalente Lait entier : analyse MG/MS (MG : NF V 04-284 B / MS : NF EN ISO 5534) ou méthode équivalente)	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC28	Report de lait	<ul style="list-style-type: none"> Report du lait interdit 	AC	En cas de pratique de report de lait, mise en place d'un système de traçabilité du lait Si pratiqué, destination du lait à d'autres fabrications de fromages que celle du Charolais AOP et mise en place d'un système de traçabilité du lait	Chaque report de lait	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication
			CI	Contrôle visuel de l'absence de lait en chambre froide, et demande de justification si présence Contrôle documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document  Visuel 	
			CE	Contrôle visuel de l'absence de lait en chambre froide, et demande de justification si présence Contrôle documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document  Et/ou Visuel 	
PC29	Si multi-fabrications AOP	<ul style="list-style-type: none"> Systèmes de collecte différenciés et de circuits séparés dans l'atelier et/ou journée de fabrication attribuée à chaque fromage 	AC	Mise en place d'un système de traçabilité du lait et des fromages (tank identifié, collecte différenciée, séparation et identification des fromages ...) Enregistrement dans le registre de fabrication	Chaque fabrication	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication
			CI	Contrôle visuel de l'efficacité et de la pertinence des installations Contrôle documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document  Visuel 	
			CE	Contrôle visuel de l'efficacité et de la pertinence des installations Contrôle documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PC30	Transformation du lait par le producteur fermier	<ul style="list-style-type: none"> Transformation du lait quotidienne 	AC	Enregistrement sur le registre de fabrication	Chaque fabrication	Producteurs fermiers	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Document 	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC31	T°C de refroidissement du lait pour prématuration	<ul style="list-style-type: none"> T°C ≥ 8°C 	AC	Enregistrement du suivi des températures ou de la consigne dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication Diagramme de fabrication Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel des températures (consigne et réelle) Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel des températures (consigne et réelle) Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC32	En fabrication laitière : collecte de lait	<ul style="list-style-type: none"> Collecte du lait auprès d'opérateurs habilités 4 traites possibles collectées sur 48 heures maximum 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de la liste des opérateurs habilités transmise par l'ODG Enregistrement des tournées de collecte et des horaires 	Chaque nouvel opérateur collecté Chaque collecte	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document	<ul style="list-style-type: none"> Disques horaires des camions de collecte, Fiches d'organisation des tournées Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document	
PC33	Traitements physique ou chimique du lait autorisés	<ul style="list-style-type: none"> Filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques Réchauffage du lait ≤ 25°C pour l'emprésurage 	AC	Enregistrements dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication Diagramme de fabrication
			CI	Contrôle visuel de la pertinence des installations (absence d'écrémeuse, de matériel de standardisation, d'installation de traitements thermiques, ... et demande de justification si présence) Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel de la pertinence des installations (absence d'écrémeuse, de matériel de standardisation, d'installation de traitements thermiques, ... et demande de justification si présence) Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC34	Ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés	<ul style="list-style-type: none"> Présure Cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures Sel 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication, Factures d'achats, Bons de livraison Diagramme de fabrication
			CI	Contrôle visuel des ingrédients et auxiliaires de fabrication présents dans l'atelier de transformation (absence d'auxiliaires ou ingrédients non autorisés et justification si présence)	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document  Visuel 	
			CE	Contrôle visuel des ingrédients et auxiliaires de fabrication présents dans l'atelier de transformation (absence d'auxiliaires ou ingrédients non autorisés et justification si présence)	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PC35	Ensemencement en bactéries lactiques	<ul style="list-style-type: none"> Lactosérum de chèvre issu de l'exploitation En cas de problèmes de fabrication temporaire : recours soit à du lactosérum de chèvre issu de l'exploitation d'un autre opérateur habilité, soit aux ferments du commerce répertoriés par une « banque de ferments lactiques » 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication du type et des quantités de ferments utilisés ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication, Factures d'achats des ferments Diagramme de fabrication Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve Contrôle visuel : Présence de ferments du commerce dans l'atelier de transformation	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document  Visuel 	
			CE	Contrôle des documents de preuve Contrôle visuel : Présence de ferments du commerce dans l'atelier de transformation	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document  Et/ou Visuel 	
PC36	Délais d'emprésurages	<ul style="list-style-type: none"> Pour les fabrications fermières ≤ 18 heures après la traite la plus ancienne Pour les fabrications laitières ≤ 8 heures après la collecte du dernier producteur et ≤ 12 heures après la collecte du premier producteur 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication Enregistrement des horaires ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication, Disques horaires des camions de collecte, Fiches d'organisation des tournées Diagramme de fabrication Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document 	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC37	T°C d'emprésurage	<ul style="list-style-type: none"> 18°C ≤ T°C ≤ 25°C 	AC	Enregistrement du suivi de température ou de la consigne dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication Diagramme de fabrication Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel des températures (consigne et réelle)	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel des températures (consigne et réelle)	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC38	Dose de présure	<ul style="list-style-type: none"> Dose équivalente ≤ 30 ml de présure à 250 mg/l de chymosine pour 100 litres de lait 	AC	Enregistrement de la dose dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication Diagramme de fabrication Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve Calcul du dosage équivalent en cas de concentration en chymosine différente	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document	
			CE	Contrôle des documents de preuve Calcul du dosage équivalent en cas de concentration en chymosine différente Contrôle visuel si cette activité a lieu au moment de l'audit	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Et/ou Visuel	
PC39	Concentration de la présure	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 250 mg/l de chymosine 	AC	Conservation des enregistrements relatifs à la nature de présure (teneur en chymosine)	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication Étiquette de la présure utilisée Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve Contrôle visuel de l'étiquette de la présure utilisée	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle des documents de preuve Contrôle visuel de l'étiquette de la présure utilisée	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC40	Acidité du lactosérum en fin de caillage	<ul style="list-style-type: none"> • 55°D ≤ acidité lactosérum ≤ 70°D • 4,2 ≤ pH ≤ 4,5 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Mesure ↓	<ul style="list-style-type: none"> • Registre de fabrication • Diagramme de fabrication • Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document ↓	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document ↓	
PC41	Temps de caillage après emprésurage	<ul style="list-style-type: none"> • Compris entre 18h et 36h 	AC	Enregistrement des heures d'emprésurage et de moulage dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel 👁	<ul style="list-style-type: none"> • Registre de fabrication • Diagramme de fabrication • Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Et/ou Visuel 👁	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Et/ou Visuel 👁	
PC42	Texture du caillé avant moulage	<ul style="list-style-type: none"> • Franche, ferme et homogène 	AC	En cas de problème, enregistrement dans le registre de fabrication	En continu	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel 👁	<ul style="list-style-type: none"> • Registre de fabrication • Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel des bacs de caillage présents en salle de fabrication Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel 👁	
			CE	Contrôle visuel des bacs de caillage présents en salle de fabrication Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel 👁	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC43	Report de caillé	<ul style="list-style-type: none"> Report de caillé interdit 	AC	Si pratiqué, destination du caillé à d'autres fabrications de fromages que celle du Charolais AOP et mise en place d'un système de traçabilité du caillé	Chaque report de caillé	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication
			CI	Contrôle visuel de l'absence de bacs de caillé en chambre froide, et demande de justification si présence Contrôle documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel de l'absence de bacs de caillé en chambre froide, et demande de justification si présence Contrôle documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC44	Mode de moulage	<ul style="list-style-type: none"> Manuel A la louche ou à la pelle Tranchage et pré-égouttage du caillé interdits 2 recharges mini des moules dans les 12h qui suivent Bloc moule comportant maximum 15 moules autorisé Rehausses autorisées 	AC	/	/	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel de la pertinence des outils de moulage et installations Contrôle visuel de l'absence de tranche-caillé et de toile d'égouttage dans l'atelier de fabrication, et demande de justification si présence Contrôle visuel du mode de moulage en cas de réalisation au moment de la visite	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel de la pertinence des outils de moulage et installations Contrôle visuel de l'absence de tranche-caillé et de toile d'égouttage dans l'atelier de fabrication, et demande de justification si présence Contrôle visuel du mode de moulage en cas de réalisation au moment de la visite	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Et/ou Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC45	Diamètre louche ou pelle	<ul style="list-style-type: none"> Diamètre louche ou pelle ≤ 30 cm 	AC	/	/	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Visuel 👁️	<ul style="list-style-type: none"> Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Vérification visuelle du diamètre de la louche ou largeur de la pelle et mesure à l'aide d'une règle en cas de doute	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Visuel 👁️	
			CE	Vérification visuelle du diamètre de la louche ou largeur de la pelle et mesure à l'aide d'une règle en cas de doute	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁️	
PC46	Dimensions des moules ou faisselles charolais(es)	<ul style="list-style-type: none"> Diamètre intérieur haut = 77 mm, Diamètre intérieur bas = 68 mm, Hauteur extérieure = 130 mm 	AC	Utilisation des faisselles (dites "charolaises") dont les dimensions permettent la fabrication de fromages correspondant aux caractéristiques fixées par le cahier des charges – conservation des fiches techniques (si présence)	En continu	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Visuel 👁️	<ul style="list-style-type: none"> Grille et rapport de contrôle interne Fiche techniques des faisselles (si présence)
			CI	Contrôle visuel de la présence et/ou utilisation de faisselles "charolaises" Vérification des fiches techniques des faisselles (si présence)	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Visuel 👁️ Document 📖	
			CE	Contrôle visuel de la présence et/ou utilisation de faisselles "charolaises" Vérification des fiches techniques des faisselles (si présence) Mesure des faisselles en cas de doute ou absence des fiches techniques	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁️ Et/ou Document 📖 Et/ou Mesure (conformément à l'IT 176 de Certipaq) ↓	
PC47	Durée égouttage	<ul style="list-style-type: none"> ≥ 48 heures 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Visuel 👁️ Document 📖	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication Fiches de dégustation, PV de Commission chargée de l'examen organoleptique Diagramme de fabrication Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document 📖	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document 📖	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC48	T°C d'égouttage avant démoulage	<ul style="list-style-type: none"> 18°C ≤ T°C ≤ 22°C 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel Mesure	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication Diagramme de fabrication Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel des températures (consigne et réelle) Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel des températures (consigne et réelle) Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC49	Retournement des fromages	<ul style="list-style-type: none"> 1 ou 2 retournements / jour 	AC	/	/	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel des fromages en faiselles sur table / claie d'égouttage	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel des fromages en faiselles sur table / claie d'égouttage	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC50	Mode de ressuyage	<ul style="list-style-type: none"> En moule ou démoulé 	AC	/	/	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel du matériel et du mode de ressuyage	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel du matériel et du mode de ressuyage	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC51	Température de ressuyage si durée de ressuyage ≤ 72 heures	<ul style="list-style-type: none"> 18°C ≤ T°C ≤ 22°C 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel Mesure	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication Diagramme de fabrication Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle documentaires des enregistrements Contrôle visuel des températures (consigne et réelle)	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle documentaires des enregistrements Contrôle visuel des températures (consigne et réelle)	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC52	Température de ressuyage si durée de ressuyage ≤ 48 heures	<ul style="list-style-type: none"> T°C ≥ à 2°C 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel Mesure	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication Diagramme de fabrication Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel des températures (consigne et réelle) Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel des températures (consigne et réelle) Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC53	Report de fromages en blanc	<ul style="list-style-type: none"> Report de fromage en blanc interdit 	AC	Si pratiqué, mise en place d'un système de traçabilité des fromages et identification autre que "Charolais" En cas de pratique de report de fromages, enregistrement dans le registre de fabrication	Chaque report de fromage en blanc	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication
			CI	Contrôle visuel de l'absence de fromages "en blanc" en chambre froide, et demande de justification si présence Contrôle visuel et documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel de l'absence de fromages "en blanc" en chambre froide, et demande de justification si présence Contrôle visuel et documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC54	Mode de Salage	<ul style="list-style-type: none"> Manuel Au sel sec Sur les 2 faces du fromage avant démoulage Tour du fromage (facultatif) 	AC	/	/	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	/	<ul style="list-style-type: none"> Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel de la présence de sel sec et de son utilisation en cas de fabrication en cours lors de la visite Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel de la présence de sel sec et de son utilisation en cas de fabrication en cours lors de la visite Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Et/ou Visuel	
PC55	T° de Stockage des fromages chez le transformateur avant collecte	<ul style="list-style-type: none"> 2°C ≤ T°C ≤ 5°C 	AC	Contrôle des températures de stockage et enregistrement dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Transformateur laitier : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document Visuel Mesure	<ul style="list-style-type: none"> Registre de fabrication Bons de livraison ou de réception Diagramme de fabrication
			CI	Contrôle visuel des températures (consigne et réelle) Contrôle des documents de preuves	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel des températures (consigne et réelle) Contrôle des documents de preuves	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC56	Tenue du registre de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour du registre de fabrication obligatoire 	AC	Enregistrement des données exigées en temps réel Archivage cohérent des documents de preuve Tenue à jour des données de fabrication et de commercialisation	En continu	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers	Document	<ul style="list-style-type: none"> Tous documents de preuve Registre de fabrication
			CI	Contrôle de la tenue à jour des registres de fabrication	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an	Auditeur interne	Document	
			CE	Contrôle de la tenue à jour des registres de fabrication	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an	Auditeur externe	Document	

2.3.3 – Affinage (affineur et producteurs fermiers) :

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC57	Version en vigueur du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> A jour et disponible sur site 	AC	Information et transmission du cahier des charges par l'ODG	Chaque nouvelle version du CDC	Producteurs fermiers Affineurs	Document 📄	Cahier des charges en vigueur
			CI	Contrôle documentaire de la présence du cahier des charges en vigueur	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document 📄	
			CE	Contrôle documentaire de la présence du cahier des charges en vigueur	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document 📄	
PC58	Situation géographique de l'affinage	<ul style="list-style-type: none"> 100% dans l'aire géographique 	AC	/	/	Producteurs fermiers Affineurs	/	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges, Carte géographique du zonage défini, Photographie aérienne IGN de l'entreprise
			CI	Contrôle de la localisation des entreprises d'affinage dans la zone AOP	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document 📄 Visuel 👁️	
			CE	Contrôle de la localisation des entreprises d'affinage dans la zone AOP	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document 📄 Et/ou Visuel 👁️	
PC59	Report de fromages affinés	<ul style="list-style-type: none"> Report de fromages affinés interdit 	AC	Si pratiqué, mise en place d'un système de traçabilité des fromages et identification autre que "Charolais" En cas de pratique de report de fromages, enregistrement dans le registre de fabrication	Chaque report de fromages affinés	Producteurs fermiers Affineurs	Document 📄 Visuel 👁️	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'affinage
			CI	Contrôle visuel de l'absence de fromages en chambre froide, et demande de justification si présence Contrôle visuel et documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document 📄 Visuel 👁️	
			CE	Contrôle visuel de l'absence de fromages en chambre froide, et demande de justification si présence Contrôle visuel et documentaire de l'efficacité et de la pertinence des éléments de traçabilité mis en place Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document 📄 Visuel 👁️	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC60	Délai de collecte des fromages par affineur	<ul style="list-style-type: none"> Collecte auprès d'un opérateur habilité ≤ 72 heures après démoulage 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de la liste des opérateurs habilités transmise par l'ODG <u>Transformateur</u> : Contrôle du respect de ce délai et enregistrement dans le registre de fabrication <ul style="list-style-type: none"> <u>Affineur</u> : Enregistrement des dates de démoulage et de collecte des fromages	Chaque nouvel opérateur collecté Chaque collecte	Producteurs fermiers Affineurs	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Liste des opérateurs collectés Registre d'affinage Registre de fabrication Bons de livraison ou de réception, Documents de traçabilité mis en place par l'affineur
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document 	
PC61	Durée de stockage des fromages chez l'affineur	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 24 heures 	AC	Enregistrement des dates	En continu	Producteurs fermiers Affineurs	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'affinage Bons de livraison ou de réception, Documents de traçabilité mis en place par l'affineur
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document 	
PC62	Durée de stockage au froid positif des fromages	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 96 heures 	AC	Enregistrement de la durée et de la température de stockage	En continu	Producteurs fermiers Affineurs	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'affinage Bons de livraison ou de réception, Documents de traçabilité mis en place par l'affineur
			CI	Contrôle des documents de preuve Contrôle visuel des températures (consigne et réelle)	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document  Visuel 	
			CE	Contrôle des documents de preuve Contrôle visuel des températures (consigne et réelle)	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC63	Durée de séchage	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 48 heures 	AC	Enregistrement de la durée de séchage dans le registre de fabrication	En continu	Producteurs fermiers Affineurs	Document 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'affinage • Fiches de dégustation, • PV de Commission chargée de l'examen organoleptique • Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document 	
PC64	Conditions de séchage	<ul style="list-style-type: none"> • $12^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq 16^{\circ}\text{C}$ • $60\% \leq \text{Hygrométrie} \leq 80\%$ • 1 retournement / jour 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Affineur : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Affineurs	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'affinage • Diagramme de fabrication • Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel des températures et hygrométries (de consigne et réelle en tenant compte du contexte technique et environnemental : porte ouverte, prise en compte des consignes, taille du séchoir, taux de remplissage du séchoir, présence de fromages frais et humides,...) Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document  Visuel 	
			CE	Contrôle visuel des températures et hygrométries (de consigne et réelle en tenant compte du contexte technique et environnemental : porte ouverte, prise en compte des consignes, taille du séchoir, taux de remplissage du séchoir, présence de fromages frais et humides,...) Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PC65	Durée d'affinage proprement dit	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 8 jours après démoulage 	AC	Enregistrement de la durée dans le registre de fabrication Mise en place d'un système de traçabilité des fromages jusqu'au stade de la commercialisation	Pour chaque lot en affinage	Producteurs fermiers Affineurs	Document 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'affinage • Bons de livraison • Factures de vente • Fiches de dégustation • PV de Commission chargée de l'examen organoleptique
			CI	Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document 	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC66	Conditions d'affinage	<ul style="list-style-type: none"> • $8^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq 15^{\circ}\text{C}$ • $85\% \leq \text{Hygrométrie} \leq 95\%$ • 1 retournement tous les 2 jours minimum • En caves naturelles et sur supports en bois (facultatif) 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Affineur : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Affineurs	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'affinage • Diagramme de fabrication • Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle visuel des températures et hygrométries (de consigne et réelle en tenant compte du contexte technique et environnemental : porte ouverte, prise en compte des consignes, taille du hâloir, taux de remplissage du hâloir, présence de nombreux fromages plus frais et plus humides,...) Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	<i>Contrôle visuel des températures et hygrométries (de consigne et réelle en tenant compte du contexte technique et environnemental : porte ouverte, prise en compte des consignes, taille du hâloir, taux de remplissage du hâloir, présence de nombreux fromages plus frais et plus humides,...) Contrôle des documents de preuve</i>	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC67	Durée totale d'affinage	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 16 jours après emprésurage • Fromages collectés par un affineur, reportés au froid positif : ≥ 16 jours + nombre de jours passés au froid positif 	AC	Enregistrement des dates sur registre d'affinage	Affineur : Chaque affinage Producteur fermier : 2 fois / an	Producteurs fermiers Affineurs	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'affinage • Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle du respect des durées d'affinage Contrôle documentaire des enregistrements	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document Et/ou Visuel	
			CE	<i>Contrôle du respect des durées d'affinage Contrôle documentaire des enregistrements</i>	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document Et/ou Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC68	Stockage en attente de vente	<ul style="list-style-type: none"> Après la durée totale d'affinage : stockage en chambre froide à T°C ≥ 2°C Autre moyen de stockage interdit 	AC	Enregistrement dans le registre de fabrication ou diagramme de fabrication à jour	Affineur : Chaque fabrication Producteur fermier : 2 fois / an ou diagramme de fabrication avec enregistrement des modifications	Producteurs fermiers Affineurs	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Diagramme de fabrication Registre d'affinage
			CI	Contrôle visuel de la présence d'une chambre froide et du stockage effectif de fromages affinés en attente de vente Contrôle visuel des températures (consigne et réelle) Contrôle des documents de preuve	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle visuel de la présence d'une chambre froide et du stockage effectif de fromages affinés en attente de vente Contrôle visuel des températures (consigne et réelle) Contrôle des documents de preuve	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PC69	Etiquetage des fromages	<ul style="list-style-type: none"> Chaque fromage « Charolais » est commercialisé muni d'une étiquette. Cette étiquette comporte une partie personnalisée mentionnant les coordonnées de l'opérateur et une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figure : - la dénomination « Charolais », inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, - la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée » jusqu'à l'enregistrement communautaire, - le symbole « AOP » de l'union européenne à compter de l'enregistrement communautaire. L'étiquetage peut être complété par la mention « appellation d'origine protégée ». dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire, seul un panneau doit mentionner ces éléments. La dénomination « Charolais » suivie de la mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce à compter de l'enregistrement communautaire. 	AC	Vérification de la conformité des mentions utilisées	En continu	Producteurs fermiers Affineurs	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel, Bon d'achat ou de livraison des étiquettes Factures et papiers de commerce Grille et rapport de contrôle interne
			CI	Contrôle de la présence des étiquettes et/ou du panneau dans la banque de commercialisation Vérification de la conformité des mentions	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document Visuel	
			CE	Contrôle de la présence des étiquettes et/ou du panneau dans la banque de commercialisation Vérification de la conformité des mentions	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC70	Tenue du registre d'affinage et comptabilité matière	<ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour et archivage des enregistrements et de la comptabilité matière 	AC	Enregistrement des données exigées en temps réel Archivage cohérent des documents de preuve	En continu	Producteurs fermiers Affineurs	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Tous documents de preuve Registre d'affinage Factures d'achat et de vente Comptabilité matière
			CI	Vérification de la disponibilité et de la tenue à jour des documents Contrôle de la cohérence entre les produits entrants et les produits sortants	23% des producteurs fermiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Vérification de la disponibilité et de la tenue à jour des documents Contrôle de la cohérence entre les produits entrants et les produits sortants	10% des producteurs fermiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document 	
PC71	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Transmission d'une synthèse des réclamations clients/ consommateurs auprès de l'ODG 	AC	Enregistrement du traitement des réclamations	Chaque réclamation	Producteurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	Document 	Classement/enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client/consommateur Enregistrement des actions correctives/correctrices Synthèse des réclamations
			CI	Contrôle de la gestion et des enregistrements des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	23% des producteurs fermiers / an 30% des transformateurs laitiers / an 30% des affineurs / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	10% des producteurs fermiers / an 20% des transformateurs laitiers / an 20% des affineurs / an	Auditeur externe	Document 	

2.3.4 – Obligations déclaratives

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PC72	Obligations déclaratives	Déclaration trimestrielle de production de lait : transmission à l'ODG par chaque producteur de lait avant les 15 janvier, 15 avril, 15 juillet, 15 octobre	AC	Transmission de la déclaration à l'ODG dans les délais	Selon délai défini pour chaque déclaration	Opérateur	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration trimestrielle de production de lait Déclaration trimestrielle de production de fromage
			CI	Contrôle documentaire et de la réalisation trimestrielle de la déclaration	100% des déclarations / an	ODG	Document 	
PC73		Déclaration trimestrielle de production de fromages : transmission à l'ODG par chaque transformateur et/ou affineur avant les 15 janvier, 15 avril, 15 juillet, 15 octobre	CE	Contrôle documentaire et de la réalisation trimestrielle de la déclaration	Par sondage lors des audits ODG	Auditeur externe	Document 	

2.3.5 – Contrôle produits

Code	Points à contrôler	Valeurs de référence	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	
PC74	Examen analytique	<ul style="list-style-type: none"> Teneur en MS \geq 45% 1.5% \leq taux de sel \leq 2.5% de la MB 	CE	Vérification du respect des caractéristiques analytiques du fromage Examen analytique	1 examen analytique / opérateur / an pour producteur fermier et affineur	Laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC	Examen analytique ↓ (MS : méthodes NF V 04-287 B (MG), 04-287B/ISO5534 (gras/sec) ou équivalentes Taux de sel : Chloruremètre ou méthode équivalente)	<ul style="list-style-type: none"> Résultats d'analyses 	
		<ul style="list-style-type: none"> Dimensions : Diamètre : à mi-hauteur entre 60 et 70mm Hauteur : entre 70 et 85mm 		Mesure des dimensions sur 10 fromages	1 mesure / opérateur / an pour producteur fermier et affineur		Certipaq	Mesure : (Dimensions : conformément à l'IT174 de Certipaq)	<ul style="list-style-type: none"> Résultats de mesure
		<ul style="list-style-type: none"> Poids du fromage : entre 250 et 310g 		Mesure du poids sur les échantillons de produits présentés à l'examen organoleptique	1 mesure / opérateur / an pour producteur fermier et affineur		Certipaq	Mesure : (Poids : conformément à l'IT174 de Certipaq)	<ul style="list-style-type: none"> Résultats de mesure
PC75	Examen organoleptique	<ul style="list-style-type: none"> Qualité organoleptique selon la grille de dégustation <ul style="list-style-type: none"> Forme : cylindrique vertical, légèrement bombée Croûte fine, couverture de levure régulière principalement recouverte de géotrichum des tâches principalement de Pénicillium bleues pouvant apparaître Pâte de couleur crème, ferme et lisse Goût : diversité aromatique, note végétales (herbes, foin, paille fraîche, champignon,...) et/ou notes de fruits secs (noisette) et/ou de beurre 	CE	Vérification du respect des caractéristiques organoleptiques du fromage Examen organoleptique	1 examen organoleptique / opérateur / an pour producteur fermier et affineur	Certipaq	Examen organoleptique	<ul style="list-style-type: none"> Résultats d'analyses 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 21 V04
	<i>Appellation d'origine Protégée « Charolais »</i>	Validation : 09/12/2014 ----- page 42/65

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

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . de la convention ODG/ Organisme Certificateur . du cahier des charges . Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1 	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Documents gérés par l'ODG	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives - Vérification de la gestion des informations remontant des opérateurs - Vérification de la gestion des éléments relatifs aux CEO : liste des défauts, liste des membres de jury de dégustation, formation des membres de jury de dégustation. 	
	-Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent <ul style="list-style-type: none"> - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur 	
	- Gestion des étiquetages	- Etablissement des modèles d'étiquette et de panonceau <ul style="list-style-type: none"> - Gestion de leur mise à disposition auprès des opérateurs 	
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 <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits du cahier des charges homologué et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant : <ul style="list-style-type: none"> . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi) . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG 	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées 	

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Suivi des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et qualification du personnel - Suivi des contrôles internes - Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs - Gestion des réclamations (consommateurs, clients...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Examen : <ul style="list-style-type: none"> . 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 - Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> . 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 : <ul style="list-style-type: none"> . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des sanctions - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne tous les 5 ans (ce contrôle sera comptabilisé dans le cadre des fréquences de contrôles externes) - Vérification : <ul style="list-style-type: none"> . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives et de leur efficacité . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur - 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 	<p>Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an</p> <p>Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision tous les 5 ans</p>

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 21 V04 Validation : 09/12/2014
	<i>Appellation d'origine Protégée « Charolais »</i>	----- page 44/65

3 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

3.1 - Autocontrôles

La filière AOP Charolais ne réalise pas d'autocontrôle relatif à l'examen analytique et organoleptique des produits.

3.2 - Contrôles internes

L'ODG Charolais ne prévoit pas la réalisation de contrôles internes produits : examen analytique et examen organoleptique. Ainsi, ces contrôles produits sont tous réalisés en externe, sous la responsabilité de CERTIPAQ.

3.3 - Contrôles externes

3.3.1 - Examens analytiques :

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 2.3.5 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

Les 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.

3.3.2 - 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 40 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Charolais » » (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 40, en application de la directive du CAC de l'INAO.

CERTIPAQ fait un bilan annuel des examens organoleptiques qui porte sur le produit. Ce bilan permet à l'ODG d'enrichir sa réflexion sur les itinéraires techniques ainsi que sur les pratiques des opérateurs.

4 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

4.1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine Protégée 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 la convention CERTIPAQ / Syndicat de Défense du Fromage Charolais.

Ils peuvent également entraîner, de la part du Directeur de la Certification ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement au retrait de l'habilitation, du certificat et/ou de la licence conformément à la procédure PR 10 - "Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification" et au document de travail DT 07 - "Barème général de sanctions".

4.2 - Evaluation des manquements externes

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

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

4.3 - Suivi des manquements

4.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

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

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

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

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur [1],
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

[1] Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices.

Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, si nécessaire, un complément d'évaluation approprié.

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur, conformément au chapitre suivant « Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur ».

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 21 V04
	<i>Appellation d'origine Protégée « Charolais »</i>	Validation : 09/12/2014 ----- page 46/65

L'agent qualifié chargé des contrôles internes archive les fiches de manquement et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

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

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

Les manquements sont gérés selon la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

✓ Suivi des manquements

Tout manquement constaté donne lieu à la rédaction d'une **fiche de manquement** par l'auditeur.

L'opérateur dispose d'un délai de 3 semaines à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives.

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

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

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

La levée d'un manquement constaté en externe peut se faire sur la base d'un rapport du contrôle interne.

✓ Sanctions

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

Elles peuvent être :

- avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),
- Déclassement de lot (DL),
- renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur, ce contrôle est réalisé sur le point concerné par cette sanction, sauf si décision contraire du Comité de Certification.
- renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
- suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou de la licence (SL) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou de la licence (RL) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

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

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

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

Toute décision du Comité de Certification, du Directeur Général 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.

Toute sanction peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 "*Gestion des appels, réclamations et contestations*".

CERTIPAQ informe les services de l'INAO de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu au produit d'Appellation d'Origine Protégée « Charolais » 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.

4.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur
4.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction					
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production :	MR : Formalisation et envoi de la DI MV : Sensibilisation des opérateurs		X		Refus d'habilitation					
/	Identification erronée : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i> <i>systématique</i>	MR : Formalisation et envoi de la DI MV : Sensibilisation des opérateurs	X			X					
				X				X		X	X
/	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i> <i>systématique</i>	MR : Transmission à l'ODG des modifications MV : Sensibilisation des opérateurs	X			X					
				X				X		X	X
/	Non-respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i> <i>systématique</i>	MV : Sensibilisation des opérateurs	X			X					
				X		X	X	X			
					X					X	X
PC1 PC25 PC57	Absence de la version du cahier des charges en vigueur <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i> <i>systématique</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X			X		X*			
				X		X		X			
					X					X	X
PC2	Exploitation laitière hors de la zone AOP :	/			X					X	X
PC3	Non-respect de l'origine du lait :	MR : Déclassement du lait produit et/ou des lots de fromages fabriqués			X					X	X
PC4	Présence de races laitières non autorisées <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i>	MR : déclassement du lait produit et/ou des lots de fromages fabriqués MV : mise en place d'un échancier de mise en conformité du troupeau caprin par l'INAO		X		X		X			
					X					X	X
PC5	Non respect du chargement caprin maximum : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i>	MV : plan de mise en conformité		X		X		X			
					X					X	X

Légende des sanctions :

MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

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

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction						
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PC6	Non respect du chargement global de l'exploitation :	MV : plan de mise en conformité		X		X		X				
	<i>ponctuel</i>								X	X		
PC7	Non respect de la surface d'aire paillée par chèvre :	MV : revoir la surface d'aire paillée par chèvre MV : plan de mise en conformité	X			X		X*				
	<i>ponctuel</i>			X		X		X				
	<i>récurrent</i>					X				X	X	
	Chèvres en claustration permanente :	MV : mise en place de l'organisation adéquate			X					X	X	
PC8	Non respect de la surface d'aire d'exercice pour les chèvres ayant accès au pâturage moins de 150 jours / an :	MV : plan de mise en conformité	X			X		X*				
	<i>ponctuel</i>			X		X		X				
	<i>récurrent</i>					X				X	X	
PC8	Absence d'aire d'exercice si accès au pâturage moins de 150 jours / an :	MV : plan de mise en conformité										
	<i>ponctuel</i>			X		X		X				
	<i>récurrent</i>				X				X	X		
PC9	Fourrages issus de prairies mono-spécifiques et de cultures annuelles :	MV : plan de mise en conformité										
	<i>ponctuel</i>			X		X		X				
	<i>récurrent</i>				X				X	X		
PC10	Moins de 60% des prairies permanentes et/ou temporaires de plus de 4 ans réservées au troupeau caprin :	MR : mise en place de l'organisation adéquate	X			X		X*				
	<i>ponctuel</i>			X		X		X				
	<i>récurrent</i>					X				X	X	
	<i>systématique</i>											
PC11	Non-respect du délai d'exploitation des prairies après épandage de fumure minérale / de fumure organique / de compost :	MV : rappel de l'opérateur sur le respect du plan d'épandage MV : plan de mise en conformité	X			X		X*				
	<i>ponctuel</i>			X		X		X				
	<i>récurrent</i>					X				X	X	
	<i>systématique</i>				X							

Légende des sanctions :

MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

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

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction						
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PC12	Non-respect des règles liées à l'origine des fumures organiques agricoles :	MV : revoir la liste des fournisseurs de fumure organique	X	X	X	X	X*	X	X	X	X	
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
	<i>systématique</i>											
PC13	Absence d'enfouissement immédiat des fumures organiques d'origine non agricole :	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X	X	X	X	X*	X	X	X	X	
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
		<i>systématique</i>										
		Absence de suivi analytique lot par lot des fumures organiques d'origine non agricole :	MV : mise en place de l'organisation adéquate				X	X	X	X	X	X
		<i>ponctuel</i>										
	<i>récurrent</i>											
	Non respect de la réglementation en vigueur pour les fumures organiques d'origine non agricole :	MV : mise en place de l'organisation adéquate				X	X	X	X	X	X	
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
	Absence de cahier d'épandage / d'enregistrement des épandages pour les éleveurs réalisant de l'épandage de fumure organique non agricole :	MV : rappel de l'opérateur	X	X	X	X	X*	X	X	X	X	
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
	<i>systématique</i>											
PC14	Implantation de cultures transgéniques sur l'exploitation :	MV : sécuriser la provenance des semences			X					X	X	
PC15	Alimentation en végétaux, coproduits ou aliments complémentaires issus de produits transgéniques :	MV : sécuriser la provenance des aliments			X					X	X	
PC16	Distribution de fourrages fermentés :				X					X	X	
PC17 PC18	Non-respect de la durée annuelle de pâturage et / ou d'affouragement en vert	MR : déclassement du lait MV : revoir le plan d'alimentation MV : plan de mise en conformité MV : revoir les durées de pâturage et/ou d'affouragement MV : plan de mise en conformité	X	X	X	X	X*	X	X	X	X	
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
	<i>systématique</i>											

Légende des sanctions :

MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

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

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction						
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PC19	Non-respect de l'origine des fourrages : <i>ponctuel</i>	MR : non distribution des fourrages hors zone MV : adapter le système de traçabilité		X		X		X				
	<i>récurrent</i>				X				X	X		
PC20	En cas de pâturage et/ou affouragement en vert : bon-respect de la proportion d'herbe fraîche dans la ration distribuée aux chèvres pendant une période d'au moins 120 jours : <i>ponctuel</i>	MV : revoir la ration de base des chèvres		X		X		X				
	<i>récurrent</i>				X				X	X		
PC21	En cas de pâturage et/ou affouragement en vert : non-respect de la proportion de foin dans la ration distribuée aux chèvres pendant une période d'au moins 120 jours : <i>ponctuel</i>	MV : revoir la ration de base des chèvres		X		X		X				
	<i>récurrent</i>				X				X	X		
PC21	Absence de retrait des refus d'herbe des auges au-delà de 24h : <i>ponctuel</i>	MV : revoir la ration de base des chèvres	X			X		X*				
	<i>récurrent</i>			X		X		X				
	<i>systématique</i>				X					X	X	
PC22	Non-respect de la proportion de compléments dans la ration totale annuelle distribuée <i>ponctuel</i>	MV : revoir la ration totale des chèvres si nécessaire		X		X		X				
	<i>récurrent</i>				X				X	X		
PC23	Utilisation de compléments alimentaires ayant une composition non conforme <i>ponctuel</i>	MR : non référencement des compléments MV : revoir la liste des fournisseurs d'aliments	X			X		X*				
	<i>récurrent</i>			X		X		X				
	<i>systématique</i>				X					X	X	
PC24	Non tenue du registre d'élevage : <i>ponctuel</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X			X		X*				
	<i>récurrent</i>			X		X		X				
	<i>systématique</i>				X					X	X	
PC26	Transformation hors de la zone AOP :	/			X					X	X	

Légende des sanctions :

MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

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

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction					
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PC27	Non-respect du type de lait :	MR : Déclassement du lait produit et/ou des lots de fromages fabriqués			X					X	X
PC28	Report de lait : <i>ponctuel</i>	MR : déclassement des laits MV : formation du personnel		X		X		X			
	<i>récurrent</i>				X				X	X	
PC29	Non-respect de la séparation des laits dédiés à différentes AOP : <i>ponctuel</i>	MR : déclassement du lot de fromages MV : formation du personnel		X		X		X			
	<i>récurrent</i>				X				X	X	
PC30	Non-respect de la mise en fabrication quotidienne pour le producteur fermier : <i>ponctuel</i>	MR : déclassement des laits MV : formation du personnel		X		X		X			
	<i>récurrent</i>				X				X	X	
PC31	Température de refroidissement du lait pour pré-maturation < 8°C : <i>ponctuel</i>	MR : déclassement des laits MV : formation du personnel	X			X					
	<i>récurrent</i>			X		X		X*			
	<i>systématique</i>				X				X		X
PC32	Non-respect du délai de collecte pour la fabrication laitière : <i>ponctuel</i>	MR : déclassement des laits MV : formation du personnel	X			X					
	<i>récurrent</i>			X		X		X*			
	<i>systématique</i>				X				X		X
PC33	Traitement physique ou chimique du lait autre que filtration macroscopique et réchauffage à 25°C pour emprésurage :	MR : déclassement du lot de fromages MV : formation du personnel			X					X	X
PC34	Utilisation d'ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs non autorisés :	MR : déclassement du lot de fromages MV : formation du personnel			X					X	X
PC35	Utilisation de lactosérum de chèvre issu d'une exploitation d'un opérateur non habilité ou de ferments du commerce interdit : <i>ponctuel</i>	MV : resensibilisation de l'opérateur MV : Fournir la liste positive des ferments	X			X					
	<i>récurrent</i>			X		X		X*			
	<i>systématique</i>				X				X		X

Légende des sanctions :

MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

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

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction						
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PC35	Ensemencement au lactosérum d'origine différente que de chèvre :	MR : déclassement du lot de fromages MV : formation du personnel										
	<i>ponctuel</i>			X		X		X				
PC35	<i>récurrent</i>				X						X	X
	Utilisation de lactosérum de chèvre issu d'une exploitation d'un opérateur habilité ou de ferments du commerce sans justification :	MR : déclassement du lot de fromages MV : formation du personnel										
	<i>ponctuel</i>		X			X		X*				
<i>récurrent</i>			X		X		X					
PC36 PC37	<i>systématique</i>				X						X	X
	Non-respect du délai et/ou de la température d'emprésurage :	MV : formation du personnel										
	<i>ponctuel</i>		X			X		X*				
<i>récurrent</i>			X		X		X				X	X
PC38	<i>systématique</i>										X	X
	Non-respect de la dose de présure :	MV : formation du personnel										
<i>ponctuel</i>				X		X		X				
PC39	<i>récurrent</i>										X	X
	Non-respect de la concentration de présure :	MV : rappel des règles										
<i>ponctuel</i>				X		X		X				
PC40	<i>récurrent</i>										X	X
	<i>systématique</i>											
	Non-respect de l'acidité du lactosérum en fin de caillage :	MV : formation du personnel, rappel des règles	X			X		X*				
<i>ponctuel</i>					X		X					
<i>récurrent</i>				X		X		X			X	X
PC41	<i>systématique</i>											
	Non-respect du temps de caillage après emprésurage :	MV : formation du personnel MV : revoir l'ambiance de la salle de fabrication										
<i>ponctuel</i>				X		X		X			X	X
PC42	<i>récurrent</i>										X	X
	<i>systématique</i>											
	Non-respect de la texture du caillé avant moulage :	MV : formation du personnel	X			X		X*				
<i>ponctuel</i>					X		X					
<i>récurrent</i>				X		X		X			X	X

Légende des sanctions :
MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

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

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction						
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PC43	Report de caillé : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i>	MR : déclassement du lot de fromages MV : formation du personnel		X		X		X			X	X
PC44	Tranchage et pré-égouttage du caillé :	MR : déclassement du lot de fromages MV : formation du personnel		X						X	X	
	Moulage non manuel : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i>	MV : formation du personnel		X		X		X			X	X
	Non respect des modalités de recharge des moules Bloc moule comportant plus de 15 moules <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i> <i>systématique</i>	MV : formation du personnel	X			X		X*				
				X		X		X			X	X
PC45	Non-respect du diamètre de la louche ou de la pelle : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i> <i>systématique</i>	MV : formation du personnel	X			X		X*			X	X
PC46	Non utilisation de faisselles « Charolaises » : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i> <i>systématique</i>	MV : formation du personnel		X		X		X			X	
				X				X				
					X							X
PC47 PC48	Non-respect des conditions d'égouttage : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i> <i>systématique</i>	MV : formation du personnel MV : revoir l'ambiance de la salle de fabrication	X			X		X*				
				X		X		X			X	X
PC49	Non retournement du(es) fromage(s) avant affinage : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i> <i>systématique</i>	MR : déclassement des fromages MV : formation du personnel	X			X		X*				
				X		X		X				
						X					X	X
PC50 PC51 PC52	Non-respect des modes et conditions de ressuyage : <i>ponctuel</i> <i>récurrent</i> <i>systématique</i>	MR : déclassement du lot de fromages MV : formation du personnel	X			X		X*				
				X		X		X				
						X					X	X

Légende des sanctions :

MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

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

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction						
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PC53	Report de fromage en blanc : <i>ponctuel</i>	MR : déclassement des fromages ayant subi un report MV : formation du personnel		X		X		X				
	<i>récurrent</i>				X				X	X		
PC54	Non respect du salage avant démoulage Non-respect du salage au sel sec Salage non manuel Salage du lait Non respect du salage sur les 2 faces du fromage <i>ponctuel</i>	MR : déclassement du lot de fromages MV : formation du personnel		X		X		X				
	<i>récurrent</i>				X				X	X		
PC55	Non-respect des températures de stockage du fromage chez les transformateurs avant collecte <i>ponctuel</i>	MV : revoir l'ambiance de la salle de stockage MV : formation du personnel	X			X		X*				
	<i>récurrent</i>			X		X		X				
	<i>systématique</i>				X					X	X	
PC56	Non tenue du registre de fabrication : <i>ponctuel</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X			X		X*				
	<i>récurrent</i>			X		X		X				
	<i>systématique</i>				X					X	X	
PC58	Affinage hors de la zone AOP : /	/			X					X	X	
PC58	Report de fromages affinés : <i>ponctuel</i>	MR : déclassement des fromages ayant subi un report MV : formation du personnel		X		X		X				
	<i>récurrent</i>				X				X	X		
PC60	Non-respect du délai de collecte des fromages par l'affineur : <i>ponctuel</i>	MR : déclassement du lot de fromages MV : formation du personnel	X			X		X*				
	<i>récurrent</i>			X		X		X				
	<i>systématique</i>				X					X	X	
PC61	Non-respect des durées de stockage chez l'affineur : <i>ponctuel</i>	MV : formation du personnel	X			X		X*				
	<i>récurrent</i>			X		X		X				
	<i>systématique</i>				X					X	X	

Légende des sanctions :
MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

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

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction						
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PC62	Non-respect des durées de stockage au froid positif du fromage :	MV : formation du personnel	X			X		X*				
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
	<i>systematique</i>								X	X		
PC63	Non-respect des conditions et du temps de séchage :	MV : formation du personnel MV : revoir l'ambiance de la salle	X			X		X*				
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
PC64	<i>systematique</i>		X						X	X		
PC65	Durée affinage proprement dit < 8 jours :	MR : déclassement des fromages MV : formation du personnel				X		X				
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
PC66	Non-respect des conditions d'affinage :	MV : formation du personnel	X			X		X*				
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
	<i>systematique</i>								X	X		
PC67	Non-respect de la durée totale d'affinage :	MR : déclassement des fromages MV : formation du personnel				X		X				
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
PC68	Non-respect des conditions de stockage en attente de vente :	MR : déclassement des fromages stockés à T°C< 2°C MV : formation du personnel	X			X		X*				
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
	<i>systematique</i>								X	X		
PC68	Moyen de stockage autre que chambre froide :	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X			X		X*				
	<i>ponctuel</i>											
	<i>récurrent</i>											
	<i>systematique</i>								X	X		

Légende des sanctions :
MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

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

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction						
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PC69	Non-respect des mentions d'étiquetage : <i>ponctuel</i>	MV : rappel des règles d'étiquetage		X		X		X				
	<i>récurrent</i>	MV : utiliser les étiquettes de l'ODG			X					X	X	
	Non apposition d'une étiquette sur chaque fromage hors vente directe. Non apposition d'un panonceau en cas de vente directe : <i>ponctuel</i>	MV : rappel des règles d'étiquetage		X		X		X				
	<i>récurrent</i>	MV : utiliser les étiquettes de l'ODG			X					X	X	
	Utilisation d'une étiquette autre que celle fournie par l'ODG. Utilisation d'un panonceau autre que celui fourni par l'ODG :	MV : rappel des règles d'étiquetage MV : utiliser les étiquettes de l'ODG			X					X	X	
PC70	Non tenue du registre d'affinage et/ou de la comptabilité matière : <i>ponctuel</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X			X		X*				
	<i>récurrent</i>			X		X		X				
	<i>systematique</i>				X					X	X	
	Incohérence entre les produits entrants et les produits sortants : <i>ponctuel</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate		X		X		X				
	<i>récurrent</i>				X				X	X		
71	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	MV : mise en place de l'organisation adéquate		X		X		X				
	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs :	MV : mise en place de l'organisation adéquate			X			X		X		

Légende des sanctions :
MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

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

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction					
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PC1 à PC75	Absence des documents en vigueur :	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	<i>ponctuel</i>										
	<i>récurrent</i>										
	<i>systematique</i>										
	Non transmission des documents prévus dans le PC par l'opérateur à l'OC ou à l'ODG :	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	<i>ponctuel</i>										
	<i>récurrent</i>										
	<i>systematique</i>										
	Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant :	MV : mise en place de l'organisation adéquate									
	<i>ponctuel</i>										
	<i>récurrent</i>										
	<i>systematique</i>										
	Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle :	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	<i>ponctuel</i>										
	<i>récurrent</i>										
	<i>systematique</i>										
	Non-respect du délai de conservation et/ou de transmission des documents :	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	<i>ponctuel</i>										
<i>récurrent</i>											
<i>systematique</i>											
Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité :	MR : Déclassement du lot concerné										
Absence de mise à jour des documents de traçabilité :	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
<i>ponctuel</i>											
<i>récurrent</i>											
<i>systematique</i>											
Perte d'identification et de traçabilité :	MV : mise en place de l'organisation adéquate			X	X	X	X	X	X	X	
<i>ponctuel</i>											
<i>récurrent</i>											
<i>systematique</i>											
Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
<i>ponctuel</i>											
<i>récurrent</i>											
<i>systematique</i>											

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction					
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PC1 à PC75	Non respect des fréquences d'autocontrôle <i>ponctuel</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate		X		X	X	X	X		
	<i>récurrent</i>						X	X	X	X	
	<i>systématique</i>				X		X			X	X
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives <i>ponctuel</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>				X	X	X		X		
	<i>systématique</i>				X		X			X	X
	Absence de déclassement suite à des manquements relevés : <i>ponctuel</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>				X	X	X		X		
	<i>systématique</i>				X		X			X	X
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe) :	MV : mise en place de l'organisation adéquate				X				X	X
	Attitude non courtoise ou agressive vis-à-vis d'un agent de l'OC :	MV : mise en place de l'organisation adéquate				X				X	X
	Non respect d'une décision de l'OC : <i>ponctuel</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate		X		X		X			
	<i>récurrent</i>				X				X	X	
	<i>systématique</i>				X					X	X
Cumul de manquements lors d'une visite ou lors de 2 visites successives : <i>manquements mineurs</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate		X		X		X	X			
<i>manquements majeurs</i>				X	X	X	X	X			
<i>manquements graves</i>				X		X			X	X	
Moyens (humains, techniques, documentaires mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants :	MV : mise en place de l'organisation adéquate		X			X		X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents :	MV : acceptation des contrôles				X				X	X	
Faux caractérisé :	MV : mise en place de l'organisation adéquate				X				X	X	

Légende des sanctions :
MR : Mesure correctrice – **MV** : Mesure corrective

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

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

4.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction						
			Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PC72 PC73	Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>ponctuel</i>	MR : transmission des déclarations non effectuées MV : mise en place de l'organisation adéquate	X			X						
	<i>récurrent</i>			X		X	X	X				
	<i>systématique</i>				X	X	X			X		
	Déclaration non conforme <i>ponctuel</i>	MV : mise en place de l'organisation adéquate	X			X						
	<i>récurrent</i>			X		X	X					
	<i>systématique</i>				X	X	X	X		X		
Absence de déclaration <i>ponctuel</i>	MR : transmission des déclarations non effectuées MV : mise en place de l'organisation adéquate		X		X	X						
<i>récurrent</i>				X	X	X	X		X			

Liste des obligations déclaratives : déclaration trimestrielle de production de lait, déclaration trimestrielle de production de fromages

4.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PC	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Mesures correctives/correctrices	Cotation			Sanction	
			Mineur	Majeur	Grave		
PC74 PC75	Refus de prélèvement	MV : mise en place de l'organisation adéquate			X	Nouveau prélèvement programme dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation	
PC74	Résultats des examens analytiques non conformes (hors poids et taille des fromages) : <i>ponctuel</i>	MR : déclassement des fromages si nécessaire MV : revoir les procédés si nécessaire, formation du personnel, appui technique à partir du 2nd écart	X	X		Avertissement + renforcement d'essai ⁽¹⁾	
	<i>récurrent</i>						Renforcement d'essai ⁽¹⁾
	<i>systématique</i>						Suspension d'habilitation, retrait d'habilitation
PC75	Résultats des examens organoleptiques non conformes ⁽²⁾ : <i>ponctuel</i>	MR : déclassement des fromages si nécessaire MV : revoir les procédés si nécessaire, formation du personnel, appui technique à partir du 2nd écart	X			Avertissement + renforcement d'essai	
	<i>récurrent</i>						Avertissement + renforcement d'essai
	<i>systématique</i>						Suspension d'habilitation, retrait d'habilitation
PC74	Résultats des critères de taille non- conforme ⁽³⁾ : <i>ponctuel</i>	MV : revoir les procédés si nécessaire, formation du personnel MR : changement de moule	X			Avertissement + renforcement d'essai	
	<i>récurrent</i>						Avertissement + renforcement d'essai
	<i>systématique</i>						Avertissement + renforcement d'essai + déclassement du lot
PC74	Résultats des critères de poids non-conforme : <i>ponctuel</i>	MV : revoir les procédés si nécessaire, formation du personnel MR : changement de moule	X			Avertissement + renforcement d'essai	
	<i>récurrent</i>						Avertissement + renforcement d'essai
	<i>systématique</i>						Avertissement + renforcement d'essai + déclassement du lot

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

(1) : Soit le lots est vendu totalement => analyse supplémentaire sur un autre lot / Soit le lots est toujours présent chez l'opérateur (totalement ou partiellement) => analyse supplémentaire sur même lot.

(2) :

- Suite à un 1^{er} manquement constaté lors de la 1^{ère} CEO, un courrier d'avertissement est transmis à l'opérateur. Ce dernier peut représenter des fromages à la CEO suivant immédiatement le jour de notification de cet avertissement (s'il ne décide pas de déclasser son lot dès la 1^{ère} CEO).

- Si manquement à nouveau constaté lors du passage en 2^{ème} CEO (suite à manquement déjà constaté en CEO n°1), un nouveau courrier d'avertissement est transmis à l'opérateur. Ce dernier peut à nouveau représenter des fromages à la CEO suivant immédiatement le jour de notification de cet avertissement (s'il ne décide pas de déclasser son lots dès la 2^{ème} CEO).

NB : à l'issu d'un 2^{ème} constat de manquement, l'ODG peut réaliser une visite de contrôle interne chez l'opérateur concerné, dans les 30 jours maximum à compter de la date de notification du manquement.

- Si manquement à nouveau constaté lors du passage en 3^{ème} CEO (suite à manquement déjà constaté en CEO n°2), l'OC prononce la suspension voire le retrait d'habilitation de l'opérateur. La suspension peut être levée à la demande de l'opérateur concerné après représentation d'un échantillon pour un examen organoleptique et analytique et constats de conformité. Cet examen intervient lors de la CEO suivant immédiatement la réception de la demande par l'OC et est réalisé conformément à la présente procédure.

(3) :

- Hauteur comprise entre 70 et 85 mm (sur 10 fromages mesurés, le lot est conforme si au plus un fromage présente un écart compris entre 0 et 2 mm, **dans tous les cas un écart > 2mm est considéré non-conforme**).
- Diamètre à mi hauteur compris entre 60 et 70 mm (sur 10 fromages mesurés, le lot est conforme si au plus un fromage présente un écart compris entre 0 et 2 mm, **dans tous les cas un écart > 2mm est considéré non-conforme**).

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

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SL	RL
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...) :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG ou de document équivalent (exemple : convention entre l'ODG et les opérateurs):								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	X	X		X	
Liste des opérateurs absente :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Liste des opérateurs identifiés non à jour :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>		X			X		X	
Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :			X		X		X	
Absence des comptes-rendus d'audit interne :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...) :								
<i>ponctuelle</i>	X			X	X			
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des étiquetages :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des éléments relatifs aux examens organoleptiques :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :		X		X	X			
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs :			X		X		X	

Légende des sanctions :

AV : Avertissement par lettre de l'ODG – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SL** : Suspension de la licence – **RL** : Retrait de la licence (exclusion).

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

AV : Avertissement par lettre de l'ODG - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SL** : Suspension de la licence
 - **RL** : Retrait de la licence (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 21 V04
	<i>Appellation d'origine Protégée « Charolais »</i>	Validation : 09/12/2014 ----- page 65/65

ANNEXE

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 40, ci-après)

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « CHAROLAIS »	IT 40 V 04 Validation : 09/12/14 Page 1/7
	AOP	

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 : Dans le cadre de l'organisation du contrôle des produits finis sous Appellation d'Origine, l'examen organoleptique défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural et de la pêche maritime art. L.642-27, al.3)

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

1. DEFINITIONS (Source directive INAO-DIR-CAC-2) :

Commission chargée d'examen organoleptique (ou jury) : ensemble de membres choisis par l'organisme de contrôle au sein de la liste des personnes formées par l'ODG à l'appellation d'origine concernée pour examiner une même série d'échantillons.

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

2. FINALITE DU CONTROLE ORGANOLEPTIQUE

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

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

- la présence de caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges ;
- et
- l'absence de défauts dont l'intensité les rend réducteurs.

Ces défauts sont définis par l'ODG, qui les communique aux opérateurs concernés.

3. JURES ET COMMISSIONS CHARGÉES DU CONTROLE ORGANOLEPTIQUE :

3.1 Condition de composition de la liste des jurés proposée par l'ODG à Certipaq

La liste des jurés fournie par l'ODG doit comporter les trois collèges suivants :

- **techniciens** (jurés justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),
- **porteurs de mémoire du produit** (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession),
- **usagers du produit** (par exemple : restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, ...).

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « CHAROLAIS »	IT 40 V 04 Validation : 09/12/14 Page 2/7
	AOP	

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges.

3.2 Compétences des jurés figurant sur la liste proposée par l'ODG

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 repose sur la **Connaissance du fromage Charolais** et du **barème d'appréciation** utilisé lors des examens organoleptiques : à cet effet, tout nouveau membre doit suivre une formation organisée par l'ODG ou être stagiaire pendant au moins trois sessions de dégustation avant de pouvoir exercer ses compétences au cours d'une séance de dégustation.

La formation doit notamment porter sur les caractéristiques définies dans le cahier des charges ainsi que sur les défauts et sur leur intensité qui les rends rédhibitoires. Les jurés doivent également être formés à l'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique.

Certipaq évalue les membres des commissions chargées de l'examen organoleptique et établit annuellement un bilan communicable à chacun des membres des commissions chargées de l'examen organoleptique et le transmet à l'ODG.

L'ODG informe l'organisme de contrôle de toute évolution de la liste des jurés.

3.3 Constitution du jury « Charolais »

Certipaq choisit parmi les membres de la liste la composition du (ou des) commissions(s) chargée(s) de l'examen organoleptique.

Afin de pouvoir statuer, une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) doit réunir :

- au minimum 5 membres présents,
- des membres représentant au minimum deux des trois collèges cités au point 3.1,
- au moins un membre représentant le collège des porteurs de mémoire.

4. PRELEVEMENT ET ECHANTILLONNAGE

4.1 Notion de lot

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

La définition de lot et les critères permettant de déterminer le périmètre du lot sont représentatifs de l'activité des opérateurs et homogène.

Un lot correspond au maximum à un jour de fabrication, mais plusieurs lots peuvent être fabriqués sur une même journée (1 lot = 1 cuve ou 1 citerne).

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « CHAROLAIS »	IT 40 V 04 Validation : 09/12/14 Page 3/7
	AOP	

Ce lot est concerné par les conclusions du contrôle.

4.2 Règles d'échantillonnage

La fabrication prélevée doit être représentative des fabrications habituelles de l'atelier.

Echantillons prélevés :

- 2 fromages entiers choisis de manière aléatoire parmi un lot de minimum 12 fromages de la même date de fabrication (1 fromage est destiné à l'examen organoleptique et 1 fromage est destiné aux examens analytiques).

Les prélèvements sont effectués au plus près de la mise à la consommation ou des transferts de propriété, et réalisés 2 jours maximum avant la date de l'examen organoleptique. Les fromages prélevés ont la durée minimum légale d'affinage prévue par le cahier des charges.

A l'issue de la tournée de prélèvements et en attente de leur dégustation, les fromages doivent être conservés emballés au frais.

4.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ, sur proposition de l'ODG. Cet agent préleveur effectue les prélèvements de fromages en présence de l'opérateur ou de son représentant.

Afin de faciliter l'organisation des prélèvements, l'ODG communique en début d'année à l'ensemble des opérateurs les dates des Commissions d'Examen Organoleptique ainsi que les dates de passage correspondantes pour le prélèvement des fromages par CERTIPAQ.

L'opérateur doit tenir à disposition du préleveur l'ensemble des documents déclaratifs d'entrée et de sortie de produits « Charolais ». Il doit fournir également, si nécessaire, la fiche de fabrication correspondant à l'échantillon prélevé.

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. Pour ce faire, l'agent préleveur attribue à chaque opérateur choisi, un code d'identification des échantillons selon le mode de codification des échantillons. Ce numéro d'identification est unique et strictement confidentiel et sera repris par l'agent préleveur sur les étiquettes d'identification des échantillons ainsi que sur la fiche de suivi d'échantillon (faisant office de procès-verbal de prélèvement).

L'agent préleveur dispose du matériel nécessaire à la réalisation des prélèvements en conformité avec le plan de contrôle (moyen de transport réfrigéré, ...).

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, ... ; -

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « CHAROLAIS »	IT 40 V 04 Validation : 09/12/14 Page 4/7
	AOP	

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 ensuite émargée par l'opérateur ou son représentant. Elle est établie en deux exemplaires dont une copie est remise à l'opérateur.

Toute entrave au bon accomplissement du prélèvement sera signalée sur cette fiche. De plus, en cas de refus de prélèvement ou d'absence de fromages, l'agent de prélèvement mentionne cet état de fait sur la fiche ainsi que les justifications éventuelles apportées par l'opérateur qui vise le document dont une copie lui est remise.

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.

5. DEROULEMENT DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

5.1 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 et convoque en conséquence le jury au minimum 15 jours ouvrés avant la date de la séance.

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

CERTIPAQ peut convoquer la commission chargée de l'examen organoleptique en séance extraordinaire afin de procéder aux contrôles nécessaires en vue de la levée de la suspension d'habilitation des opérateurs, tel que défini au chapitre 5 « Traitement des manquements » du plan de contrôle « Charolais ».

5.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'anonymat, la pesée des échantillons, la préparation des échantillons et le secrétariat de la commission d'examen organoleptique sont effectués par un agent mandaté par l'organisme de contrôle.

Les fromages sont sortis de l'armoire de stockage au moins 30 minutes avant le début de la séance.

Les échantillons sont préparés et présentés sur des assiettes blanches.

L'examen organoleptique s'effectue à température ambiante.

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

5.3 Présentation des produits

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « CHAROLAIS »	IT 40 V 04 Validation : 09/12/14 Page 5/7
	AOP	

Les fromages sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code (à 2 chiffres), 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 extérieur et intérieur à la coupe) : L'aspect extérieur doit être évalué sur les fromages entiers. Chaque fromage entier est présenté dans une assiette blanche identifiée par un numéro.

Lorsque tous les membres du jury ont apprécié l'aspect extérieur de l'ensemble des échantillons, les fromages repassent devant chaque membre du jury qui en coupe un morceau afin d'apprécier par lui-même la texture du fromage à la coupe et le place dans le compartiment d'une assiette blanche. Cette dernière est préparée par l'animateur(rice) et comporte autant de compartiment que d'échantillons présentés. Chaque compartiment est numéroté et fait référence au numéro utilisé pour les fromages entiers. Les morceaux servent pour l'évaluation de l'aspect intérieur du fromage.

- Examen de la saveur du fromage (odeur, texture et saveurs en bouche) : Les morceaux servant à l'évaluation de l'aspect intérieur du fromage sont également utilisés pour l'évaluation des odeurs, de la texture et de la saveur en bouche.

L'ordre de présentation des échantillons proposés au jury est aléatoire.

5.4 Fonctionnement

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve. Dans ce cadre, les membres de la commission sont isolés les uns des autres dans la mesure du possible (écartement minimal d'une place assise, boxes,...) et ne doivent pas communiquer entre eux.

Les fromages sont évalués sur chaque critère, les uns après les autres sans être comparés entre eux. Contrairement à un concours les fromages ne sont pas classés.

Une séance d'examen organoleptique dure environ une demi-journée.

5.5 Critères de dégustation et notation

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

- visuel
- olfactif
- gustatif
- tactile

Le jury 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 (aspect et texture) et à la saveur (odeur, goût).

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury disposent des documents suivants :

- une fiche d'enregistrement des évaluations de chaque critère avec des cases à cocher.
- un lexique de l'AOP Charolais,
- un guide de jugement de la forme du Charolais,
- un guide de jugement de la couverture du Charolais,

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 FROMAGE « CHAROLAIS »	IT 40 V 04 Validation : 09/12/14 Page 6/7
	AOP	

L'évaluation se déroule en 2 étapes : une première étape pour l'appréciation visuelle, une deuxième étape pour l'analyse de la saveur. Pour chaque étape, différents critères sont appréciés.

1. examen visuel du fromage :

- aspect extérieur,
- aspect intérieur à la coupe.

Tous les membres de la commission jugent l'ensemble des échantillons et remplissent la fiche de dégustation pour chaque échantillon selon le modèle défini.

Il doit également veiller à bien utiliser les mots de vocabulaire définis par le « lexique » de l'AOP Charolais lors de la rédaction de ses commentaires, notamment dans le cas de présence de défaut(s) éliminatoire(s).

2. examen de la saveur du fromage :

- odeur,
- texture et saveur en bouche.

5.6 Avis du jury

Le formulaire de réponse utilisé doit permettre de recueillir l'avis de chaque juré sur :

- la présence des caractéristiques de l'appellation telles que définies dans le cahier des charges,
- la présence éventuelle de défauts et leur intensité,
- l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

A la fin de l'examen, l'animateur(ice) de la commission rassemble les fiches de dégustation de chaque membre du jury et effectue l'enregistrement et la synthèse des résultats.

L'animateur(ice) compte le nombre de jugement Conforme et Non Conforme pour chaque fromage puis compile les jugements pour établir un jugement synthétique. L'attribution du résultat final se fait en trois phases :

- Affecter le coefficient 2 à conforme et 0 à Non Conforme
- Faire la somme des coefficients de l'ensemble du jury
- Rapporter à un pourcentage (pourcentage de la somme maximale à laquelle on peut aboutir soit 2 X effectif du jury).

La synthèse des commentaires est réalisée par l'animateur(ice). L'ensemble des résultats et des commentaires synthétisés est porté sur un procès verbal de dégustation qui tient lieu d'avis du jury, signée par l'ensemble des membres de la Commission chargée de l'examen organoleptique.

L'animateur(ice) transmet exclusivement 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.

6. RESULTATS DU CONTROLE ORGANOLEPTIQUE

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « CHAROLAIS »	IT 40 V 04 Validation : 09/12/14 Page 7/7
	AOP	

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 manquement et/ou d'une sanction.

Après calcul du résultat final tiré des appréciations attribuées par les dégustateurs, tout fromage obtenant un résultat d'appréciation inférieur à 50 % de « conforme » sera enregistré comme manquement.