

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 1/45

VERSION APPROUVEE LE 24 MARS 2014



AOP « LANGRES »



Vu le code rural et notamment les articles L.642-2, L.642-3, L.642-27 à L.642-30, R.642-39, R.642-46, R.642-54 à R.642-56 ;
Vu la proposition de CERTIPAQ représenté par le Président de Comité de Certification, Monsieur Georges RISAUD, en date du 12 décembre 2013 ;
Vu l'avis de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) Langres représenté par son Président Monsieur Bernard CHARON en date du 10 décembre 2013 ;

Le présent plan de contrôle a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité le :

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
1	13/05/08	Création du plan de contrôle	<i>Le Directeur de l'INAO</i>
2	12/06/08	Acceptation par l'INAO du projet de cahier des charges	
3	10/07/08	Révision suite à remarques INAO	
4	30/07/08	Révision suite réserves du CAC de l'INAO	
5	29/10/08	Demande de modifications de la part de l'ODG	
6	03/07/09	Nouvelle demande de modifications de la part de l'ODG	
7	3/04/12	demande de modifications de la part de l'ODG et de l'INAO	
8	4/04/13	demande de validation de la part de l'ODG suite au refus du PC version 7 par l'INAO	
9	19/08/13	Demande de validation de la	

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »</i>		Validation :12/12/2013 Page 2/45

10	12/12/13	part de l'OC et de l'INAO, suite avis défavorable du CC sur version 8 Demande de validation de la part de l'OC et de l'INAO	
----	----------	--	--

SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
INTRODUCTION.....	4
I - CHAMP D'APPLICATION	7
A - SCHEMA DE VIE	7
II - ORGANISATION DES CONTRÔLES	8
A - CONDITIONS GENERALES	8
1 - Evaluation de l'ODG Langres	8
2 - Identification et habilitation de l'opérateur	8
B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION PREVUE POUR LE CONTRÔLE.....	12
1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle.....	12
2 - Engagement des opérateurs.....	12
3 - Organisation du contrôle interne	12
4 - Organisation du contrôle externe	13
C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES	14
III - MODALITE DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES.....	15
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR.....	15
B - CONDITIONS DE PRODUCTION	16
1 - Production Laitière	16
2 - Collecte de lait.....	23
3 - Transformation fromagère	24
C - CONTRÔLE PRODUIT	28
D - AUTOCONTRÔLES ET CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG «LANGRES»	29
1 - Autocontrôles	29
2 - Contrôles internes	29
3 - Contrôle de l'ODG Langres.....	30
IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....	31
A - AUTOCONTRÔLES.....	31
B - CONTRÔLES INTERNES.....	31
C - CONTRÔLES EXTERNES	31
1 - Examens analytiques :.....	31
2 - Examens organoleptiques :	31
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	32
A - RAPPEL : GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES	32
B - MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES	32
C - CONTRÔLES EXTERNES	33
1 - Eléments généraux.....	33
2 - Cotation des manquements	33
3 - Suivi des manquements	33
4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur.....	37
ANNEXE	41

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10 <i>Validation :12/12/2013</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Page 4/45

INTRODUCTION

❖ **Présentation de l'appellation**

Le présent document constitue le Plan de Contrôle de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Langres », établi par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ, en articulation avec le Plan de Contrôle Interne rédigé par l'ODG «Langres». Il accompagne les textes en vigueur relatifs à l'AOP Langres.

La révision de ce plan de contrôle s'inscrit dans le cadre de :

- La modification des modalités de décompte de la durée d'affinage
- La précision des modalités de suivi des opérateurs habilités sur les bases d'un audit documentaire
- La prise en compte de l'installation de robot de traite, amenant à affiner les modalités de contrôle de certains points
- La révision de la durée d'archivage de documents
- L'ajout de manquements relatifs aux opérateurs / la précision de manquements relatifs à l'ODG
- L'harmonisation de la cotation des manquements relatifs au stockage du foin et de la paille
- La prise en compte des remarques de forme de la part de l'INAO

❖ **Présentation de l'Organisme Certificateur**

L'Organisme Certificateur (OC) CERTIPAQ est une Association déclarée qui relève de la Loi du 1^{er} juillet 1901. Il a été accrédité en octobre 1997 par le COFRAC (sous le n°5-0057) au regard des critères définis par la norme NF EN 45011. Cette accréditation a été régulièrement reconduite depuis cette date.

De plus, l'agrément de CERTIPAQ pour les Appellations d'Origine, sur la famille des produits laitiers, est assuré par l'INAO et fait l'objet d'un arrêté publié au Journal Officiel.

❖ **Présentation de l'Organisme de Défense et de Gestion Langres**

L'ODG «Langres» réunit les producteurs de lait et les fabricants et les affineurs autour d'une politique orientée vers :

- le maintien de la typicité, la qualité et la sécurité alimentaire
- la promotion et la défense de l'Appellation

Vous trouverez, sur le site Internet www.fromagedelangres.com, l'ensemble des informations sur le produit AOP ainsi que la présentation de la filière.

Dans ce contexte, il a pour missions :

- l'élaboration du projet de cahier des charges, la contribution à son application par les opérateurs et la participation à la mise en œuvre des plans de contrôle ;
- la tenue à jour de la liste des opérateurs, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) ;
- la participation aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
- la mise en œuvre des décisions du comité national qui le concernent ;
- la communication à l'INAO, sur sa demande, de toute information collectée dans le cadre de ses missions ;
- la proposition à l'INAO de l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle ;
- l'élaboration d'un plan de contrôle conjointement avec l'organisme de contrôle.

❖ Présentation du produit « Langres »

Ce fromage commença à faire parler de lui au milieu du XVIII^e siècle, dans un chant composé par le Prieur des Dominicains de Langres. Un siècle plus tard, un ouvrage spécialisé dans la transformation fromagère cite le « fromage de Langres ». À ses côtés, figurent déjà de grands noms comme le Maroilles ou le Livarot.

À l'époque, sa fabrication est essentiellement fermière, destinée à la consommation familiale ou, occasionnellement, au marché local.

Au fur et à mesure qu'il conquiert les palais, le fromage de Langres deviendra l'objet d'un commerce florissant : les établissements de Langres achètent le fromage en blanc aux fermiers. Ils réalisent eux-mêmes l'affinage, puis expédient leur production jusqu'à Paris voire Genève !

À l'époque de sa création, le Langres reposait sur une fabrication assez simple. La présure était ajoutée au lait de la traite, encore tiède, et le mélange mis à cailler dans des pots en grès. Une fois caillé, le fromage était moulé et égoutté dans des moules en terre cuite. Appelés « fromottes », ils avaient la particularité d'être tronconiques. C'est de là que vient la forme si caractéristique du Langres.

Les fromages étaient ensuite démoulés et mis à sécher sur des feuilles de platanes dans des « chasières », cages en osier pouvant contenir plusieurs Langres. Au cours de l'affinage dans des pots en grès, la fontaine du Langres se creusait (le fromage n'étant jamais retourné) et les couleurs s'affirmaient !

Aujourd'hui, les fromagers ont su préserver cette tradition pour assurer au Langres son goût et sa forme inimitable.

❖ Aire géographique de l'appellation « Langres »



L'aire géographique d'appellation s'étend sur une partie des départements de la Côte-d'Or (Canton de Grancey-le-Château : commune de Cussey-lès-Forges ; Canton de Recey-sur-Ource : commune de Chaugey ; Canton de Selongey : communes de Vernois-lès-Vesvres et Foncegrive), de la Haute-Marne (Arrondissements de Chaumont et de Langres) et des Vosges (Canton de Neufchâteau). Elle est établie autour des pâturages du Bassigny et du plateau de Langres.

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Validation :12/12/2013 Page 6/45

❖ Présentation des opérateurs de l'AOP « Langres »

L'AOP « Langres » s'applique à l'ensemble de la filière, de la production de lait, à la transformation et à l'expédition du fromage.

Trois types d'opérateurs constituent la filière de l'AOP « Langres » :

- **Les producteurs de lait (dont les producteurs fermiers)**
- **Les collecteurs de lait**
- **Les fabricants de fromage (dont les producteurs fermiers)**
- **Les affineurs**

➤ Production laitière

Les enjeux qui s'attachent à la production de lait de Langres - selon des règles précises et originales - sont considérables. On peut citer le renforcement du lien au terroir d'origine mais aussi l'implication des producteurs de lait dans la filière du « Langres », étape décisive dans le processus de production et de reconnaissance du produit.

Tous ces éléments concourent à la consolidation de la qualité et de la typicité du fromage sous A.O.C., ainsi qu'à sa notoriété. C'est aussi un moyen de valoriser le terroir auquel le fromage est attaché et de participer directement au développement local.

Selon les données de 2011, 19 exploitations laitières sont habilitées pour l'A.O.C. « Langres ».

➤ Production fermière

Les activités d'un producteur fermier sont à la fois la production laitière et la fabrication fromagère. Les enjeux qui s'attachent au producteur fermier sont donc d'une part les enjeux liés à la production de lait et d'autre part ceux liés à la fabrication fromagère.

A ce jour un producteur fermier produit du Langres.

➤ Collecte de lait

Si la collecte du lait est réalisée par un opérateur à part entière, cet opérateur est à prendre en compte dans le cadre du présent plan de contrôle.

➤ Fabrication fromagère

Les enjeux qui s'attachent à la fabrication du fromage « Langres » selon des règles précises et originales sont considérables. On peut citer l'utilisation de laits sélectionnés, la mise en œuvre d'un savoir-faire traditionnel et exigeant, la recherche quotidienne d'une qualité sanitaire, la mise sur le marché de fromages typés et sains.

Actuellement deux fabricants laitiers produisent du « Langres ».

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Validation :12/12/2013 Page 7/45

I - CHAMP D'APPLICATION

A - SCHEMA DE VIE

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Production de la matière première	Producteur de lait et producteur fermier	• Respect de la zone AOP • Races laitières autorisées • Génisses achetées en dehors de l'aire d'appellation • Distribution aux Vaches Laitières de fourrages produits sur la zone AOP • Fourrages et produits autorisés • Part de l'herbe dans la ration hivernale du troupeau laitier • Limitation des apports de concentrés • Stockage des concentrés et autres aliments secs • Alimentation des génisses après sevrage, et avant la première lactation • Superficie des pâturages • Affouragement en vert • Maîtriser le stock de fourrages sur l'exploitation • Maîtrise de la qualité des fourrages • Qualité de l'aire et de la dalle des silos d'ensilage • Exploitation des prairies après fertilisation organique • Fertilisation raisonnée • Tenue du registre d'élevage • Contrôles
Collecte du lait	Collecteur	• Origine du lait • Séparation du lait
Fabrication du fromage et affinage	Producteur fermier et fabricant laitier	• Respect de la zone AOP • Séparation des laits d'AOP des autres laits • Délai de mise en fabrication • Période de maturation • Emprésurage • Coagulation • Découpage du caillé • Pré-égouttage • Egouttage du caillé • Démoulage • Salage • Soins • Température de ressuyage • Température à l'affinage • Hygrométrie de l'affinage • Durée minimum d'affinage • Comptabilité matière et traçabilité • Produit avant emballage : poids des fromages et taille des moules, caractéristiques physico-chimiques du fromage, aspect, saveurs et typicité du fromage • Contrôles

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Validation :12/12/2013 Page 8/45

II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

A - CONDITIONS GENERALES

1 - Evaluation de l'ODG Langres

L'INAO est responsable de la reconnaissance du Syndicat de Défense du Fromage de Langres en tant qu'ODG.

Conformément aux exigences de la norme EN NF 45 011, CERTIPAQ doit procéder à l'évaluation du Fournisseur. Celle-ci a pour but de vérifier la capacité de ce fournisseur à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Une **convention** est établie et signée entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et le Fournisseur (c'est à dire l'ODG Langres reconnu par l'INAO) afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Dans le cadre de cette convention, un audit d'évaluation est réalisé conformément à la procédure de CERTIPAQ référencée PR 56 "Audit d'évaluation". Cet audit permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe III - D – « *Autocontrôles et contrôles internes – contrôle de l'ODG Langres* ». Il doit notamment démontrer que ce dernier :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits tel que défini par les textes en vigueur, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévus;
- à l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification AOP.

2 - Identification et habilitation de l'opérateur

2.1 - Demande d'identification

Les opérateurs souhaitant intervenir dans la filière AOP « Langres » sont « identifiés » sous la responsabilité de l'ODG «Langres».

Une déclaration d'identification doit être adressée par l'opérateur à l'ODG Langres.

Cette déclaration d'identification devra être complètement renseignée, datée et signée. La déclaration d'identification ainsi renseignée correspond au modèle validé par le Directeur de l'INAO.

CERTIPAQ vérifiera, lors de ses contrôles d'habilitation, que l'opérateur souhaitant intervenir dans la production et/ou la transformation du produit AOP Langres, a déposé une déclaration d'identification conformément aux dispositions du présent plan de contrôle.

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

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

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Validation :12/12/2013 Page 9/45

2.2 – Habilitation de l'opérateur

Chaque opérateur fait l'objet d'un audit d'évaluation par l'ODG Langres de **l'aptitude de cet opérateur** à satisfaire aux exigences des textes en vigueur relatifs à l'AOP Langres le concernant et de **son engagement** à les appliquer.

L'évaluation porte obligatoirement sur les exigences définies dans les textes en vigueur relatifs à l'AOP « Langres ».

Cette visite d'évaluation, reprenant les critères énoncés dans les tableaux du chapitre III paragraphe B « Conditions de production », est réalisée par un auditeur mandaté par l'ODG Langres et fait l'objet d'un rapport d'audit transmis à l'ODG Langres.

L'ODG Langres informe l'opérateur des résultats de l'audit. Si ce dernier souhaite maintenir sa demande d'identification, une demande d'habilitation est formulée auprès de CERTIPAQ dans les 30 jours qui suivent la remise des résultats.

➤ Producteur de lait

L'habilitation des producteurs de lait est réalisée par CERTIPAQ.

L'Organisme Certificateur procède à l'examen documentaire du rapport d'audit d'évaluation réalisé chez le producteur de lait par un auditeur mandaté par l'ODG Langres.

Les points contrôlés sont ceux mentionnés dans le tableau des conditions de production (voir chapitres III - B " Conditions de production)" hormis les points qui sont non évaluables compte-tenu de la saisonnalité.

Pour les producteurs de lait, habilités sur les bases d'un audit documentaire, un premier audit de suivi externe est programmé dans l'année qui suit la décision d'habilitation.

➤ Collecteurs de lait, Fabricants de fromage

L'habilitation des collecteurs de lait, fabricants de fromage, effectuée par CERTIPAQ selon la procédure PR 42 "Audit d'habilitation", a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** de ces structures à répondre aux **exigences de l'AOP « Langres »** mentionnées dans les textes en vigueur et du plan de contrôle les concernant,
- **leur engagement à appliquer les textes en vigueur relatifs à l'AOP Langres** et le plan de contrôle les concernant.

A cet effet, les audits d'habilitation réalisés sur les sites permettent l'examen de **l'ensemble des points mentionnés dans le tableau des conditions de production** défini au chapitre III « Modalité des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes » du présent dossier, hormis les points qui sont non évaluables compte-tenu de la saisonnalité.

➤ Modalités générales d'habilitation

Les décisions d'habilitation des opérateurs sont prises conformément à la procédure PR 54 "Traitement d'une demande de certification" de CERTIPAQ. Les audits et les résultats d'analyses réalisés font l'objet d'un rapport transmis aux membres du Comité de Certification "AOP" de CERTIPAQ, qui décident ou non de l'habilitation des opérateurs.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 <i>Validation :12/12/2013</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	

L'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, est levé.

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

La décision d'habilitation ou de non habilitation (motivée) est prononcée et transmise par CERTIPAQ à l'opérateur (copie à l'ODG).

CERTIPAQ inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités (dont l'ODG est informé par l'envoi de la copie du courrier d'habilitation de l'opérateur).

Après la phase d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification AOP, se met en place le plan de surveillance qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

2.3– Liste des opérateurs habilités

L'ODG Langres est en charge de la tenue d'un fichier des opérateurs identifiés, comprenant :

- l'identité de l'opérateur,
- ses coordonnées complètes,
- son activité dans la filière,
- sa date d'identification

L'ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION doit informer l'Organisme de Contrôle d'arrêts d'activités ou de modifications portées à sa connaissance par les opérateurs.

L'ORGANISME DE CONTRÔLE est en charge de la tenue d'un fichier des opérateurs habilités, comprenant :

- l'identité de l'opérateur,
- ses coordonnées complètes,
- son activité dans la filière,
- sa date d'habilitation

L'ORGANISME DE CONTRÔLE doit informer l'Organisme de Défense et de Gestion à chaque nouvelle habilitation, suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation.

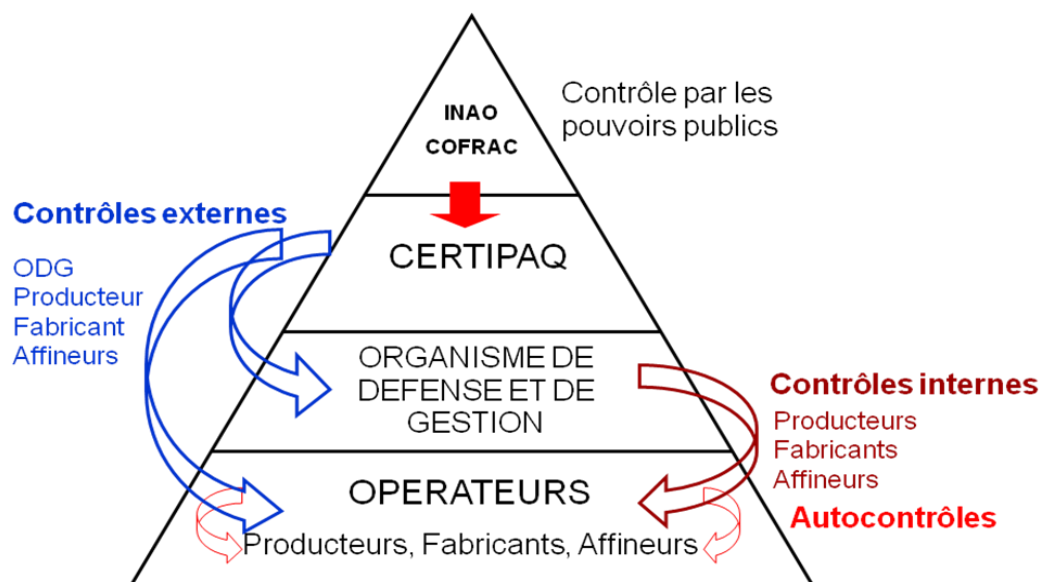
L'ODG et l'OC diffusent ces listes à l'INAO sur demande et au minimum une fois/an dans le cadre des réunions tripartites.

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 11/45

3 - Contrôles relatifs aux textes en vigueur de l'AOP et au contrôle des produits

3.1 Architecture des contrôles (autocontrôles, contrôles internes, contrôles externes)



- **Autocontrôles** : ils sont réalisés en continu par l'opérateur.
- **Contrôles internes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de l'ODG Langres.
- **Contrôles externes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de CERTIPAQ.

Le **contrôle des produits** est réalisé sous la responsabilité de CERTIPAQ aux fréquences suivantes : 4 séries d'analyse physico-chimique / fabricant / an et 4 contrôles organoleptiques / fabricant / an.

3.2 Traitement des manquements

Le traitement des manquements est présenté au chapitre V « Traitement des manquements » du présent document.

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Validation :12/12/2013 Page 12/45

B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION PREVUE POUR LE CONTRÔLE

1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle

L'ODG Langres communique aux opérateurs le plan de contrôle.

2 - Engagement des opérateurs

Lors de la signature de sa déclaration d'identification, tout opérateur désirant intervenir dans les conditions de production de l'AOP Langres, s'engage entre autre, à accepter tout contrôle destiné à prouver son respect du cahier des charges.

3 - Organisation du contrôle interne

3.1 – Compétences

L'ODG «Langres» a défini un plan de surveillance interne que l'Organisme Certificateur prend en compte pour l'élaboration et la mise en œuvre de son plan de surveillance externe.

Pour ce faire, des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont fixées par l'Organisme Certificateur.

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 interne	Qualification minimale du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Producteur de lait	Audit	BTA ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière laitière.

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

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

Lors des audits des opérateurs et de l'ODG «Langres», le(s) auditeur(s) externe(s) vérifie(nt) la conformité de ces documents par rapport aux éléments constatés sur site.

3.2 – Obligation des agents mandatés par l'ODG «Langres»

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

3.3- Le contrôle interne

Il est réalisé sous la responsabilité de l'ODG «Langres».

Il a pour objet :

- L'information des éleveurs sur les règles de l'AOP
- La vérification de la réalisation des autocontrôles

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	

- L'évaluation des situations individuelles en regard des textes en vigueur relatifs à l'AOP Langres et des objectifs techniques établis au sein de l'ODG «Langres»
- La mise en place de plans de progrès (individuels et collectifs) et leur suivi

➤ **Le contrôle interne en production laitière**

Le contrôle interne en production laitière repose sur les audits réalisés selon une procédure générale d'audit établie par l'ODG «Langres».

Le contrôle interne utilise le même support documentaire que celui mis en place pour l'autocontrôle et plus particulièrement le **rapport d'audit** interne.

Il est réalisé à la fréquence définie au chapitre C « Répartition des fréquences de contrôle ». Ce contrôle interne porte sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges. Les modalités et la méthodologie utilisées pour réaliser le contrôle interne sont décrites dans les colonnes « contrôle interne » et « méthode » des tableaux du chapitre III paragraphe B « Conditions de production ». Les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu, leur suivi et l'éventuelle information de manquement grave à l'Organisme Certificateur sont décrits au chapitre V « Traitement des manquements ».

➤ **Le contrôle interne en collecte de lait et transformation fromagère**

Aucun contrôle interne n'est réalisé en collecte et/ou transformation fromagère. De ce fait, chaque opérateur fait l'objet d'un contrôle externe annuel.

3.4 - Commission technique professionnelle de l'ODG «Langres»

Une Commission technique professionnelle, dénommée « Comité de Conciliation » est chargée de veiller au respect de la réglementation et d'analyser les contrôles internes effectués auprès des opérateurs et d'en donner suite tel que défini par l'ODG Langres.

Les membres de ce Comité sont désignés par l'ODG pour une durée de 3 ans. Il est composé de cinq représentants professionnels nommés par l'ODG, à savoir :

- 2 représentants des producteurs de lait,
- 1 représentant des producteurs fermiers,
- 2 représentants des fabricants de fromage.

4 - Organisation du contrôle externe

Le contrôle externe est défini, appliqué et géré par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ** accrédité par le COFRAC selon la norme NF EN 45011 et agréé par l'INAO. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification AOP « Langres ».

Les contrôles externes réalisés par l'Organisme Certificateur portent sur :

- **la production laitière**
- **la collecte de lait**
- **la transformation fromagère**
- **l'affinage**
- **le « produit fini »** : examens analytiques
examens organoleptiques

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles.

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Validation :12/12/2013 Page 14/45

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

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification AOP « Langres » sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR42 "Gestion des audits d'évaluation ODG et audits d'habilitation des opérateurs" et PR39 "Gestion des analyses produits" de CERTIPAQ.

Les audits ne sont pas réalisés de manière inopinée. Toutefois CERTIPAQ se réserve la possibilité de faire des visites inopinées quand il le juge opportun.

Un **support de contrôle spécifique** est établi reprenant l'ensemble des points à contrôler 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.

C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES

Sites Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes par CERTIPAQ	Fréquence minimale globale de contrôle
Organisme de Défense et de Gestion	-	1 audit / an + 1 suivi à distance sur la base des documents transmis	1 audit / an + 1 suivi à distance/ an sur la base des documents transmis
Producteurs de Laits	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	15% des producteurs de lait / an dont éventuellement 1 audit réalisé en même temps que le contrôle interne	65% / an
Collecteurs de lait	-	100% des collecteurs de lait / an	100% des collecteurs de lait / an
Fabricants de fromage	-	100% des fabricants de fromage / an	100% / an
Contrôle produits finis : - Analyse physico-chimique - Contrôle organoleptique	-	4 séries d'analyse / fabricant / an 4 contrôles organoleptiques / fabricant / an	4 séries analyses / fabricant / an 4 contrôles organoleptiques / fabricant / 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.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation : 12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 15/45

III - MODALITE DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

Tout nouvel opérateur entrant dans la démarche fera l'objet d'un enregistrement de son identification par l'ODG Langres. Cette identification sera communiquée par l'ODG à CERTIPAQ dès son enregistrement.

Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence / Documents preuves
Identification	Demande d'identification	- Identification faite et à jour - Listes tenues à jour	- Formulaire type complété - Déclaration à l'ODG «Langres» de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification	Réception et traitement de la demande		Vérification des formulaires d'identification		Déclaration d'identification
				Fréquence	A chaque demande d'identification	Fréquence	lors de l'audit de suivi de l'ODG «Langres» : 1 fois / an	
Habilitation	Demande d'habilitation	- Déclaration d'identification - Notification d'habilitation	Déclaration à l'ODG «Langres» de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification	Transmission demande habilitation		Vérification de la transmission des informations		- Courrier, fax ou mail d'envoi de la demande d'habilitation - Liste à jour
				Fréquence	A chaque demande d'habilitation	Fréquence	A chaque demande d'habilitation, dans l'année qui suit l'identification	
Habilitation	Documents en vigueur	Cahier des charges (CDC) et plans de contrôle (PC) en vigueur mis à disposition de l'opérateur (ou extrait)	Archivage du CDC et du PC diffusé par l'ODG	Transmission du CDC et du PC		Vérification de la transmission du CDC et du PC		- Courrier / fax ou mail d'envoi - Cahier des charges en vigueur - Plan de Contrôle en vigueur
				Fréquence	A chaque modification de CDC ou de PC	Fréquence	2 Audits de l'ODG «Langres» / an	

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 16/45

B - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Production Laitière

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence / Documents preuves
PC1 *	Localisation géographique de l'exploitation	Situation géographique des bâtiments d'élevage et du siège d'exploitation	Bâtiments d'élevage et siège d'exploitation strictement en zone AOP	- Situation géographique des bâtiments, - Engagement individuel vers l'ODG (En continu et lors de l'exploitation de nouveaux bâtiments)	Contrôle de la localisation des bâtiments d'élevage et des parcelles dans la zone AOP		Contrôle de la localisation des bâtiments d'élevage et des parcelles dans la zone AOP		- Déclaration PAC - Engagement individuel - Parcellaire
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC2 *		Races laitières autorisées	Composition du cheptel : Au minimum 50% des races acceptées	Codes races acceptés : - BA 21 - TE 35 - MO 46	Vérification du respect des races du cheptel		Contrôle du respect de l'élevage de races autorisées dans l'AOP Vérification du passeport		Registre d'identification des animaux
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC3 *	Caractérisation des animaux	Races laitières autorisées	Mesures transitoires prévues au cahier des charges	Mise en place d'un échancier	Contrôle du respect du l'échéancier		Contrôle du respect des mesures transitoires et de l'échéancier de changement de races laitières		plan de mise en conformité avec un échancier de changement validé par INAO
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC4		A partir du 1/01/18 : VL achetées en cours de production	Proviennent d'un élevage respectant les règles AOP	Achat de VL à des opérateurs habilités de la filière	Contrôle des factures d'achat		Contrôle des factures d'achat		Facture d'achat
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
		Génisses achetées en dehors de l'aire d'appellation	Respect des conditions de production par les génisses achetées en dehors de l'aire	Respect des conditions de production par les génisses achetées en	Contrôle du respect des conditions de production par les génisses achetées en dehors de l'aire d'appellation		Contrôle du respect des conditions de production par les génisses achetées en dehors de l'aire d'appellation		Registre d'élevage

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

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 17/45

			d'appellation pendant une période d'adaptation d'au moins deux mois avant la mise bas	dehors de l'aire d'appellation • Respect du délai	Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
--	--	--	---	---	------------------	-------------------------------------	------------------	-------------------	--

* Principaux Points à Contrôler (PPC)

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence / Documents preuves
PC5 *		Distribution aux Vaches Laitières d'aliments sur la zone AOP	80% de la matière sèche distribuée provient de la zone AOP	- Achat et/ou approvisionnement en aliments issus de la zone AOP - Enregistrement des apports alimentaires	Contrôle du respect des aliments provenant de la zone AOP		Vérification de la conformité de la provenance des aliments Vérification des enregistrements		- Registre d'élevage - Carnet sanitaire
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC6	Une alimentation issue du terroir	Fourrages et produits autorisés	- Herbe des prairies naturelles, temporaires ou artificielles, pâturée, distribuée en vert, conservée sous forme d'ensilage, d'enrubannage, de foin ou déshydratée ; - Herbe ensilée initialement préfanée et présente au minimum 30 % de MS - fourrages enrubannés produits à partir de fourrages préfanés, avec 60% de MS minimum Mais en plante entière, distribué en vert, conservé sous forme d'ensilage, ou bien déshydraté ; - Betteraves fourragères : distribuées entières, propres et saines. Si coupées en morceaux, préparées chaque jour ; - Céréales, distribuées en vert, enrubannées ou conservées sous forme d'ensilage; - Pailles de céréales.	- Suivi des fourrages et autres produits composant l'alimentation des animaux - analyses herbe ensilée et fourrages enrubannés	Contrôle du respect des fourrages et produits utilisés		Vérification de la conformité des fourrages et produits utilisés		- Registre d'élevage - analyses
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	

			- Alimentation concentrée peut être « fermière » ou du « commerce » - Aliments concentrés complets ou complémentaires constitués à partir d'une liste positive (céréales et sous-produits de céréales, protéagineux et oléagineux, pulpes végétales, mélasse, luzerne déshydratée, produits d'origine laitière, aliment minéral éventuellement supplémenté en vitamines) - Concassage des céréales réalisé de manière strictement mécanique - Utilisation de la soude interdite pour le traitement des céréales - Apport de méthionine protégée et d'ammoniaque interdits						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

* Principaux Points à Contrôler (PPC)

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 20/45

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence / Documents preuves
PC7 *	Une alimentation issue du terroir	Part de l'herbe dans la ration hivernale du troupeau laitier	- Part d'herbe $\geq 30\%$ des fourrages grossiers - Part de foin ou d'herbe déshydratée $\geq 15\%$ des fourrages grossiers	- Achat et/ou approvisionnement en herbe selon les proportions requises - Enregistrement des apports alimentaires	Contrôle du respect des proportions d'herbe et de foin dans la ration hivernale		Contrôle de la conformité de la proportion d'herbe et de foin dans la ration de base des vaches en production Vérification des enregistrements		- Plan d'alimentation - Factures d'achats de fourrages (origine)
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC8 *		Limitation des apports de concentrés	Quantité de concentrés VL limitée à 7 kg par vache et par jour (moyenne annuelle).	- Achat de concentrés et apport selon les limites requises - Enregistrement des apports de concentrés	Contrôle du respect des quantités de concentrés dans la ration de base		Contrôle de la conformité de la proportion des concentrés dans la ration de base des vaches en production Vérification des enregistrements		- Bilan CL - Document de gestion - Plan d'alimentation
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC9		Stockage des concentrés et autres aliments secs	Stockage dans un endroit propre et à l'abri de l'humidité	Equipement d'une zone de stockage adaptée	Contrôle de la qualité du stockage des concentrés et autres aliments secs		Contrôle de la conformité des conditions de stockage des concentrés et autres aliments secs		/
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC10 *	Alimentation des génisses	Alimentation des génisses après sevrage, et avant la première lactation	- Respect des règles fixées pour les vaches laitières, en matière : - d'autonomie alimentaire - de proportion d'herbe dans la ration d'hiver pour ce qui concerne la liste des fourrages autorisés	Application des règles pour l'alimentation des génisses	Contrôle du respect des règles pour l'alimentation des génisses		Contrôle du respect des règles pour l'alimentation des génisses		Plan d'alimentation
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	

* Principaux Points à Contrôler (PPC)

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence / Documents preuves
PC11 *	Surfaces en herbe	Superficie des pâturages	Surface minimale par vache en production : 20 ares pendant 6 mois	Enregistrement des surfaces de pâturage sur le plan d'alimentation	Contrôle du respect des surfaces des pâturages minimales par vache en production		Vérification de la conformité de la durée de pâturage et de la surface minimale par vache en production Vérification des enregistrements		Plan d'alimentation
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC12	Surfaces en herbe	Affouragement en vert	- Le délai maximum de conservation de l'herbe coupée ne doit pas dépasser deux traites - A titre indicatif, dans le cas de robot traite, ce délai ne doit pas dépasser 24 heures,	Enregistrement des temps de conservation de l'herbe coupée	Contrôle du respect des délais de conservation des fourrages		Vérification du respect des délais de conservation des fourrages Vérification des enregistrements		Plan d'alimentation
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC13	Stockage des fourrages	Maîtriser le stock de fourrages sur l'exploitation	Capacité de stockage $\geq$ 130% des besoins hivernaux du troupeau laitier à partir du 01/01/2013	Enregistrement de la capacité de stockage des fourrages	Contrôle du respect de la capacité de stockage des fourrages sur l'exploitation		Vérification du respect de la capacité de stockage des fourrages sur l'exploitation Vérification de la fiche de calcul		Fiche de calcul des capacités de stockage
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC14	Stockage des fourrages	Maîtrise de la qualité des fourrages	- Stockage du foin sous hangar - Stockage de la paille sous hangar - Délai de mise en conformité du stockage de la paille = 31/12/2012	- Stockage du foin sous hangar - Stockage de la paille sous hangar	Vérification du respect des conditions de stockage des fourrages		Vérification du respect des conditions de stockage des fourrages Vérification du respect du délai de mise en conformité		- Registre d'élevage - Carnet sanitaire
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Validation :12/12/2013 Page 22/45

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence / Documents preuves
PC15	Stockage des fourrages	Qualité de l'aire et de la dalle des silos d'ensilage	Bétonnées	Equipement adapté	Contrôle de la qualité de l'aire et de la dalle des silos d'ensilage		Contrôle de la conformité de l'aire et de la dalle des silos d'ensilage		/
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC16	Entretien des surfaces fourragères	Exploitation des prairies après fertilisation organique	- Délai pour l'exploitation d'une prairie après fertilisation organique : 30 j - Pas de délai requis en cas d'utilisation de compost	Enregistrement des dates de fertilisation des prairies et des dates d'exploitation après fertilisation	Vérification du respect des délais d'exploitation des prairies après fertilisation		Vérification du respect des délais d'exploitation des prairies après fertilisation		plan d'épandage
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC17		Fertilisation raisonnée	60 UN/ ha/an	Enregistrement des apports fertilisants	Contrôles des apports fertilisants et du respect du plan d'épandage		Contrôle du plan d'épandage et de son respect		plan d'épandage
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC18	Documentation	Tenue du registre d'élevage	Obligatoire : document présent et consultable	Organisation de la documentation en interne	Contrôle de la tenue des enregistrements et des documents		Contrôle documentaire : vérification de la présence des documents		Registre d'élevage
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	
PC19	Contrôle	Contrôle	Aucun refus de contrôle	/	Contrôle interne		Vérification du contrôle interne réalisé 1 fois tous les 2 ans		Rapport d'audit
					Fréquence	1 audit / 2 ans soit 100% sur 2 ans	Fréquence	15% éleveurs / an	

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 23/45

2 - Collecte de lait

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence / Documents preuves
PC20 *	Ramassage du lait	Séparation des laits d'AOP des autres laits	100% du lait provient de la zone AOP Langres et d'opérateurs habilités	S'assurer que la collecte et le stockage se font indépendamment des autres laits transformés	-		<i>Vérification de la traçabilité des laits AOP, du respect de la séparation des flux AOP et des flux non AOP</i> <i>Contrôle du registre des élevages habilités</i>		- Documents de traçabilité des laits - Registre de comptabilité matière Entrée/ Sortie des laits - Liste des fournisseurs de lait à jour + modification(s)
					<i>Fréquence</i>	-	<i>Fréquence</i>	100% des collecteurs de lait / an	

* Principaux Points à Contrôler (PPC)

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 24/45

3 - Transformation fromagère

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence / Documents preuves
PC21 *	Situation géographique de l'atelier	Localisation des bâtiments de transformation et d'affinage	Bâtiments de production et d'affinage en zone AOP	Connaissance des communes de la zone AOP	-		Contrôle de la localisation des entreprises de transformation fromagère dans la zone AOP		Plans de masse
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC22 *	Ramassage du lait	Séparation des laits d'AOP des autres laits	100% du lait provient de la zone AOP Langres et d'opérateurs habilités	S'assurer que la collecte et le stockage se font indépendamment des autres laits transformés dans l'établissement	-		Vérification de la traçabilité des laits AOP, du respect de la séparation des flux AOP et des flux non AOP Contrôle du registre des élevages habilités		- Documents de traçabilité des laits - Registre de comptabilité matière Entrée/Sortie des laits - Liste des fournisseurs de lait à jour + modification(s)
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC23	Caractéristiques de fabrication	Délai de mise en fabrication	- Le jour du ramassage : en cas de ramassage toutes les 48 h 24 heures maximum : en cas de ramassage quotidien.	- Suivi et enregistrement quotidien (Par lot)	-		Vérification du respect des règles de fabrication		Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC 24		Pratiques interdites	Concentration du lait	/	-		Vérification des respect des interdictions (vérification visuelle des installations)		/

			- par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation interdite - Conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé, du fromage frais interdite		Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC 25		Ingrédients, auxiliaires de fabrication et additifs	Ingrédients, auxiliaires de fabrication et additifs autorisés dans les laits et en cours de fabrication : cultures inoffensives de bactéries, levures, moisissures, chlorure de calcium, sel	Enregistrement des ingrédients, auxiliaires de fabrication et additifs utilisés	-		Vérification du respect des règles de fabrication Vérification des enregistrements		Fiches de fabrication
PC26		Période de maturation	Emploi exclusif de levain mésophile	Enregistrement de l'emploi de levain	-		Vérification du respect des règles de fabrication Vérification des enregistrements		Fiches de fabrication
PC27*		Emprésurage	24°C < température < 30°C 6 < pH < 6,3 10 mn < temps de prise < 25 mn - Utilisation exclusive de présure	- S'assurer de la fiabilité du thermomètre et du pH-mètre - Enregistrement des temps de prise	-		Vérification du respect des règles de fabrication Vérification des enregistrements		Fiches de fabrication
PC28 *		Coagulation	2h30 < durée < 5h30 - en bassine de 130 l maxi - brassage du caillé interdit	- Visuel - Enregistrement des temps de coagulation	-		Vérification du respect des règles de fabrication Vérification des enregistrements		Fiches de fabrication

* Principaux Points à Contrôler (PPC)

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence / Documents preuves
PC29	Caractéristiques de fabrication	Découpage du caillé	Taille des grains du caillé ≥ 2 cm x 2 cm	Visuel	-		Vérification du respect des règles de fabrication Vérification des enregistrements		Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC30		Pré-égouttage	Pré-égouttage hors bassine interdit	Visuel	-		Vérification du respect des règles de fabrication Vérification des enregistrements		Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC31*		Egouttage du caillé	- Spontané - pas de brassage - Durée ≥ 15 heures - Température $\geq 19^{\circ}\text{C}$ - La cuvette se forme naturellement - les fromages ne sont retournés que 2 fois maximum	- Visuel - Pas de façonnage manuel ou mécanique de la cuvette - Enregistrement	-		Vérification du respect des règles de fabrication Vérification des enregistrements		- Absence de système de pressage dans la fromagerie - Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC32 *		Démoulage	pH < 4,6	- Visuel - Enregistrement	-		Vérification du respect des règles de fabrication Vérification des enregistrements		Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC33		Salage	Au sel sec	- Visuel - Enregistrement	-		Vérification du respect des règles de fabrication Vérification des enregistrements		Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC34*		Soins	- Au moins 2 fois par fromage - L'addition de rocou dans la solution de lavage est autorisée pour l'obtention de la coloration de croûte	Enregistrement sur fiches de fabrication	-		Vérification du respect des règles de fabrication		Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC35		Température de ressuyage	$\geq 12^{\circ}\text{C}$	Suivi de la température de ressuyage	-		Vérification du respect des règles de fabrication		Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	

* Principaux Points à Contrôler (PPC)

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 27/45

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence / Documents preuves
PC36	Caractéristiques de fabrication	Température à l'affinage	Entre 6°C et 14°C	Suivi de la température des hâloirs d'affinage	-		Vérification du respect des règles de fabrication		Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC37		Hygrométrie de l'affinage	≥ 80%	Suivi de l'hygrométrie des hâloirs d'affinage	-		Vérification du respect des règles de fabrication		Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC38 *		Durée minimum d'affinage	- Petit format : 15 jours - Moyen format : 18 jours - Grand format : 21 jours	- Le décompte de la durée d'affinage se fait à partir de l'entrée en hâloir et jusqu'au conditionnement. - Enregistrement de la date d'entrée en hâloir et date de conditionnement	-		Vérification du respect des règles de fabrication		Fiches de fabrication
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC39	Produit commercialisé	Comptabilité matière et traçabilité	Enregistrement quotidien : - des entrées : quantités achetées de lait (nom du producteur et quantité / producteur), quantité de lait mis en œuvre, nombre de fromages fabriqués / type de produits - des sorties : quantité de fromages vendus en AOP avec leur destination (nom destinataires, références comptables correspondantes)	Conservation des enregistrements pour chaque jour de fabrication ou chaque lot pendant 1 an	-		Test de traçabilité		Enregistrements
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	
PC40	Contrôle	Contrôle	Aucun refus de contrôle	/	-		Réalisation d'un contrôle externe tous les ans		Rapport d'audit
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	

* Principaux Points à Contrôler (PPC)

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

VERSION APPROUVEE LE 24 MARS 2014

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Validation : 12/12/2013 Page 28/45

C - CONTRÔLE PRODUIT

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence Documents / preuves
PC41 *	Avant conditionnement	Produit avant emballage : • Taille des moules et Poids du fromage • Caractéristiques physico-chimiques du fromage	- Taille des moules : - Petit format : 7 à 8 cm de diamètre - Moyen format : 9 à 10 cm de diamètre - Grand format : 16 à 20 cm de diamètre - Poids des fromages : - Petit format : 150g ≤ poids ≤ 250g - Moyen format : 280g ≤ poids ≤ 350g - Grand format: 800g ≤ poids ≤ 1300g - Critères physico-chimiques : • Teneur en Matière Sèche : ES ≥ 42 % • Teneur en Gras sur Sec : G/S ≥ 50 % • Profondeur de la cuvette des fromages ≥ 5mm	- Prise de mesure des moules tronconiques : mesure sur le plus petit diamètre - Etalonnage des outils de pesage (Selon procédure entreprise) - Contrôle des poids avant emballage (Par sondage)	/		Contrôle visuel du respect de la taille des moules et du poids des fromages Analyse physico-chimiques du fromage		Cahier de fabrication
					Fréquence	/	Fréquence	Contrôle visuel lors du contrôle des opérateurs Analyse : 4 séries d’analyse / fabricant / an	
PC42 *	Avant conditionnement	Produit avant emballage : • Aspect, saveurs et typicité du fromage	Avis conforme de la commission chargée des examens organoleptiques	Contrôle de l’aspect et contrôle sensoriel	/		Vérification du respect des caractéristiques organoleptiques du fromage		Grille de dégustation officielle
					Fréquence	/	Fréquence	4 contrôles organoleptiques / fabricant / an	
PC 43	Après conditionnement	Conformité de l’étiquetage	Etiquetage comprenant la dénomination « LANGRES » accompagnée de la mention « Appellation d’origine », le tout inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l’étiquetage	Visuel Validation du BAT	/		Vérification du respect des règles d’étiquetage		Etiquetages utilisés
					Fréquence	-	Fréquence	100% des fabricants / an	

* Principaux Points à Contrôler (PPC)

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation : 12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 29/45

D - AUTOCONTRÔLES ET CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG «LANGRES»

1 - Autocontrôles

➤ Production laitière

Les opérateurs effectuent un autocontrôle régulier de leurs activités, afin de s'assurer du respect de leur engagement vis-à-vis des exigences de l'AOP Langres. Ils peuvent utiliser à cet effet des modèles de documents d'enregistrement élaborés et remis par l'ODG «Langres».

Les enregistrements utilisés dans le cadre de l'autocontrôle sont conservés pendant 2 ans.

La vérification de ces enregistrements se fait au travers des audits internes réalisés par l'ODG «Langres» et des audits externes réalisés par CERTIPAQ.

➤ Transformation fromagère

Chaque transformateur est responsable de la mise en place des fiches de fabrication pour chaque type de fromage fabriqué dans l'entreprise. Toutefois, l'ODG Langres a rédigé une fiche de fabrication type dont ils peuvent se servir. Les transformateurs ont obligation de tenir à jour leur « Bilan matières » : documents de traçabilité des laits et des fromages.

Les enregistrements utilisés dans le cadre de l'autocontrôle sont conservés pendant 1 an.

La vérification de ces enregistrements se fait au travers des audits externes réalisés par CERTIPAQ.

2 - Contrôles internes

Les contrôles internes sont réalisés sous la responsabilité de l'ODG Langres, afin de s'assurer que les opérateurs engagés dans la démarche AOP Langres respectent les exigences de l'AOP.

La vérification du respect du plan de contrôle interne et du suivi de la mise en place des mesures correctives est réalisée lors de l'audit de l'ODG «Langres» par CERTIPAQ.

Les points contrôlés sont présentés dans le tableau ci-après :

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 30/45

3 - Contrôle de l'ODG Langres

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (identification des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . des conditions générales de certification . de la convention ODG / Organisme Certificateur . des engagements individuels des opérateurs . du cahier des charges et plans de contrôle relatifs à l'AOP ; Identification auprès de l'ODG conformément à l'article D641-1 du code rural et de la pêche maritime .	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, et documents CERTIPAQ - Vérification de la mise à jour de la liste des opérateurs identifiés	
	Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	Lors des audits de l'ODG: 1 fois / an + 1 suivi à distance / an sur la base de documents transmis
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la diffusion des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités	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 - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées	
Suivi des opérateurs	- Formation et qualification du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, des analyses et de la sous-traitance . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG	Lors des audits de l'ODG: 1 fois / an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . Contrôle du respect de la réalisation des contrôles internes . Contrôle des comptes-rendus d'audits internes . de la gestion du contrôle interne (contrôles et analyses) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, plan de progrès . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements	Lors des audits de l'ODG: 1 fois / an + 1 suivi à distance/ an sur la base de documents transmis
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur	

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

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 31/45

IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A - AUTOCONTRÔLES

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des transformateurs laitiers ou fermiers.

Les opérateurs réalisent des contrôles par sondage de l'aspect, saveur et typicité de leurs produits.

B - CONTRÔLES INTERNES

L'ODG Langres 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.

C - CONTRÔLES EXTERNES

1 - Examens analytiques :

Les examens analytiques sont définis au point de contrôle PC 40 du plan de surveillance (tableau de la partie III). Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 39 – « Gestion des analyses produits ».

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

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

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

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

2 - Examens organoleptiques :

Un contrôle « produit fini » est réalisé au moins quatre fois par an dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 39 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 31 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du fromage « Langres » » (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 31, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Validation :12/12/2013 Page 32/45

V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

A - RAPPEL : GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES

Les manquements constatés lors des contrôles internes sont gérés de la manière suivante :

Manquement mineur ou Majeur (initial) :

- Rédaction de(des) manquement(s) relevé(s), dans le rapport d'audit interne.
- Rappel de l'exigence des textes en vigueur relatifs à l'AOP Langres et des résultats de l'audit à l'opérateur, et demande de mise en conformité **au travers** du plan de progrès.
- En cas de manquement Majeur, programmation d'un nouvel audit interne dans un délai défini.
- Si besoin, visite de l'opérateur par un ou plusieurs professionnels membres du « Comité de Conciliation ».

Manquement Grave ou Majeur récurrent, refus de mise en conformité au travers d'un plan de progrès, refus d'audit, impossibilité de proposer une mesure correctrice, impossibilité de lever le manquement suite aux mesures correctrices appliquées :

- Rédaction de(des) manquement(s) relevé(s) dans le rapport d'audit interne.
- **Information** de l'ODG «Langres», par l'agent qualifié ayant réalisé le contrôle, dans les **24 heures ouvrées**.
- Information de **CERTIPAQ**, par l'ODG «Langres», **dans les 72 heures ouvrées** suivant la réalisation du contrôle pour le déclenchement du contrôle externe.
- Information de l'opérateur, par l'ODG «Langres», que son dossier a été transmis à l'Organisme Certificateur pour prise de décision.

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur conformément au chapitre C « Contrôles externes ». Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise systématiquement un complément d'évaluation approprié avant de prononcer sa décision de sanction. Cette évaluation est à la charge de l'opérateur.

L'animateur de l'ODG «Langres» s'assure de l'**archivage** des rapports d'audit interne et plans de progrès, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

B - MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES

En cas d'identification de manquement(s) lors du contrôle interne, un plan de progrès est élaboré par l'opérateur, dans lequel il s'engage à mettre en place des mesures correctrices et/ou correctives dans un délai défini.

Le suivi de la mise en place des mesures correctrices et/ou correctives est réalisé lors de l'audit interne et/ou audit externe suivant.

L'animateur de l'ODG «Langres» s'assure de l'**archivage** de tout éléments relatifs au contrôle interne (rapport d'audit, plan de progrès...) pendant une durée de 3 ans minimum, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE « LANGRES »		Page 33/45

C - CONTRÔLES EXTERNES

1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences des textes en vigueur relatifs à l'AOP Langres et/ou du plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet de **mesures correctrices** ⁽¹⁾ et de **mesures correctives** ⁽²⁾ de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG «Langres», en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par la convention CERTIPAQ / ODG Langres.

Les manquements peuvent également entraîner, de la part du Directeur Général ou du Comité de Certification "AOP" de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement à la suspension voir au retrait de l'habilitation des opérateurs conformément à la procédure PR 38 - "Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation" et au document de travail DT 82 - "Barème général de sanctions".

Remarque : une infraction aux obligations réglementaires autres que celles reprises dans le plan de contrôle ne fait pas l'objet d'un manquement. Cependant, dans le cas où l'auditeur constate une infraction, celui-ci en informe immédiatement le Directeur Général ou le Responsable de la Certification. Ce dernier peut décider de la formalisation d'un courrier d'information à l'opérateur, copie à l'ODG, du constat réalisé et des risques relatifs à la sécurité des consommateurs.

2 - Cotation des manquements

Tout manquement mis en évidence, lors des contrôles de site ou d'analyses du produit, entraîne l'émission d'un manquement évalué conformément à la procédure générale PR 50 du CERTIPAQ "Cotation des manquements" et au Tableau récapitulatif de l'évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur. Le tableau récapitulatif est présenté au chapitre 4.4 du présent dossier.

La répétition d'un manquement d'un contrôle à l'autre augmente d'un niveau sa gravité (mineur, Majeur, Grave).

3 - Suivi des manquements

En fin d'audit, l'auditeur restitue à :

- l'ODG Langres
- l'opérateur audité

les éléments de l'audit et l'informe des manquements observés.

✓ Rapport d'audit

L'auditeur a la charge de la rédaction du rapport d'audit constitué des éléments suivants :

- * support d'audit complété,
- * tout autre document fourni par l'entreprise lors de l'audit et nécessaire à l'évaluation (exemple : rapport d'essai),
- * tableau de suivi des manquements.

¹ Mesures Correctrices (MR) : actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définie le devenir du produit NC) ;

² Mesures Correctives (MV) : actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des non-conformités, à les éliminer et empêcher leur renouvellement

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10 <i>Validation :12/12/2013</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE « LANGRES »</i>		Page 34/45

Le rapport d'audit est finalisé dès la fin de l'audit. Un exemplaire est laissé sur site. L'autre exemplaire est transmis, accompagné de l'éventuel tableau de suivi des manquements (DT 83), au Responsable de la Certification.

Ce dernier valide les éléments transmis et s'assure notamment de l'évaluation de la réponse aux manquements par l'auditeur. Les modalités de gestion des manquements sont décrites dans la procédure PR 38 « Gestion des manquements, et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation ».

Le Responsable de la Certification s'assure de la transmission, à l'ODG Langres, des rapports d'audit (non remis sur place) des opérateurs et éventuels tableaux de suivi des manquements correspondants, dans un délai maximum de 3 semaines après réception à CERTIPAQ.

✓ Rédaction d'un manquement

Tout manquement doit être consigné dans le tableau de suivi des **manquements** (DT 83) par l'auditeur ou le responsable du contrôle.

Il reprend :

- l'identification de l'ODG,
- l'identification de l'entité auditée,
- le cadre et la date du contrôle,
- le manquement constaté et sa cotation.

Dans la mesure du possible, l'ODG «Langres» et/ou l'opérateur responsable du manquement indique les traitements, les actions correctives ainsi que leur délai de mise en place, et remet un exemplaire du tableau de suivi dûment complétée à l'auditeur. L'ODG «Langres» et/ou l'opérateur conserve l'autre exemplaire du tableau.

Dans le cas contraire, le tableau de suivi des manquements dûment complété de la réponse d'action corrective par l'ODG «Langres» et/ou l'opérateur est transmis à l'Organisme Certificateur dans un délai de 15 jours après la date d'audit. En cas de non-respect du délai de réponse, un fax de relance est immédiatement adressé à l'ODG «Langres» ou à l'opérateur.

✓ Evaluation de la pertinence de chacune des réponses

Les réponses de l'ODG «Langres» et/ou de l'opérateur sont évaluées par l'auditeur, concernant **la pertinence des traitements et actions correctives** proposées qui doit être indiquée pour chaque manquement.

S'il juge qu'une réponse est insuffisante ou incomplète, il peut **demandeur un complément à l'action corrective**, voire une refonte complète de la réponse. Dans cette situation, les délais octroyés pour la transmission de la nouvelle réponse sont d'une semaine.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 <i>Validation :12/12/2013</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 35/45

✓ Suivi des manquements

Les manquements font l'objet de décisions et d'éventuelle(s) sanction(s) par le Responsable de la Certification conformément à la procédure PR 38 « *Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation* ».

- Les décisions/sanctions relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par le **Responsable de la Certification**, qui peut, si nécessaire, s'appuyer sur le Directeur Général de CERTIPAQ.
Le Directeur Général et le Comité de Certification ont la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par le Responsable de la Certification.
- Les décisions/sanctions relatives aux manquements **graves et/ou aux manquements majeurs présentant un caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ.
Le Directeur Général peut, après accord du Président du Comité de Certification AOP, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'ODG «Langres» et à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place dans un délai défini.

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 surveillance, soit au cours de contrôles spécifiques supplémentaires, à la charge de l'opérateur concerné. 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, le Directeur Général ou le Comité de Certification.

✓ Sanctions

Les sanctions, qu'elles émanent du Directeur Général ou du Comité de Certification "AOP", sont prises conformément à la procédure PR 38 - " *Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation* " et au document de travail DT 82 - " *Barème général de sanctions* ".

Elles peuvent être :

- avertissement par lettre avec recommandé à l'opérateur et/ou à l'ODG «Langres»,
- renforcement d'audit selon le délai défini,
- suspension de l'habilitation du producteur, du fabricant,
- retrait de l'habilitation du producteur, du fabricant.

Ces décisions sont effectuées en fonction du barème figurant au chapitre 4.4 - "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur".

Dans le cas où un manquement constaté ne serait pas pris en compte dans les tableaux présentés au chapitre 4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur », celui-ci serait évalué, comme les autres manquements, en y attribuant une cotation (mineur – majeur – grave) et la sanction adéquate (en fonction de la cotation de ce manquement).

La prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par le Directeur Général et Comité de Certification "AOP " 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.

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »		Validation :12/12/2013 Page 36/45

Toute décision de sanction peut faire l'objet d'un **appel**. Ces appels sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 "Gestion des appels".

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 AOP 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 ou de validation du constat.

Suite à l'émission – lors d'un audit interne – d'un manquement Grave ou récurrent, d'un refus de mise en conformité au travers d'un plan de progrès ou un refus d'audit interne, l'Organisme Certificateur réalise systématiquement un audit avant de prononcer sa décision de sanction.

✓ Enregistrement et archivage

Le Responsable de la Certification de CERTIPAQ s'assure de l'enregistrement :

- des **manquements relevés** ;
- des **actions correctives** envisagées ou réalisées, ainsi que les **délais proposés** par l'ODG «Langres» et/ou l'opérateur ;
- de **l'évaluation de la réponse** apportée ;
- de **la décision du Directeur Général**.

Les tableaux de suivi des manquements (DT 83), ainsi que les comptes rendus d'audit, sont archivés au CERTIPAQ dans des dossiers spécifiques de l'ODG «Langres» et de l'opérateur concerné pour une durée de 3 ans.

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

Aide à la lecture de la grille de traitement des manquements

Opérateur concerné / Fournisseur

Point à maîtriser	Nature du manquement	Traitement immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
ATELIER DE TRANSFORMATION									
PC22	Non-respect du délai de fabrication	MV : formation du personnel	M	G		X	X2		X

Point de contrôle concerné

Libellé du manquement

Actions correctrices et/ou correctives qui doivent être mises en œuvre suite à la détection du manquement concerné

Identification du niveau du manquement

Liste des sanctions applicables

AV : Avertissement par lettre à l'opérateur concerné ou fournisseur

RA : Renforcement des Audits

X1 : nouvel audit dans le mois suivant,

X2 : dans les 2 mois, X3 : dans les 3 mois

SH : Suspension de l'Habilitation

RH : Retrait de l'habilitation

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

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

Niveau du manquement :

- m : manquement mineur
- M : manquement majeur
- G : manquement grave

4.1 – Evaluation des manquements constatés chez le(s) producteur(s) de lait et le(s) producteur(s) fermier(s)

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (CR/CV)	Cotation			Sanction			
	chez le(s) producteur(s) de lait et le(s) producteur(s) fermier(s)		Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
/	DI non disponible	Transmission de la DI signée sous 1 mois	m	M		X			
/	DI non mise à jour suite à des modifications mineures ou majeures	Modification de la DI sous 1 mois	m	M		X			
1 *	Exploitation laitière hors zone AOP	-	G					X	
2 *	Présence de races laitières non autorisées > 50% du cheptel (après le 01-01-2018)	MV : mise en place de l'organisation adéquate	G					X	X
3 *	Non respect de l'échéancier	MV : mise en place de l'organisation adéquate	M	G		X	X3		
4	Non respect des conditions de production pour les génisses achetées en dehors de l'aire d'appellation avant la mise bas Achat de VL à un opérateur non habilité de la filière	MV : sensibilisation du producteur	m	M		X	X**		
5 *	Moins de 80% de la matière sèche de la ration totale distribuée est issu de la zone AOP De 76 à 79 % (mineure) ≤ 75 % (Majeure)	MV : mise en place de l'organisation adéquate, si nécessaire revoir le plan d'alimentation	m /M	M/G		X	X3	X	X
6	Emploi de fourrages et produits non autorisés	MV : sensibilisation du producteur MV : mise en place de l'organisation adéquate	M	G		X	X3		
7 *	Non respect de la part d'herbe des fourrages grossiers De 26 à 29 % (mineure) ≤ 25 % (Majeure)	MV : mise en place de l'organisation adéquate, si nécessaire revoir le plan d'alimentation	m /M	M/G		X	X3	X	X
8 *	Non respect de la part de foin ou d'herbe déshydratée des fourrages grossiers De 11 à 14 % (mineure) ≤ 10 % (Majeure)	MV : mise en place de l'organisation adéquate, si nécessaire revoir le plan d'alimentation	m /M	M/G		X	X3	X	X
9	Stockage des concentrés et autres aliments sec en milieu humide	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m	M		X	X3	X	X

PC	Manquement constaté chez le(s) producteur(s) de lait et le(s) producteur(s) fermier(s)	Traitement Immédiat (CR/CV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
					G			X	X
10 *	Non respect des règles d'alimentation des génisses après sevrage et avant la lactation	MV : sensibilisation du producteur	m	M	G	X	X**		
						X	X3		
					G			X	X
11 *	Non respect de la surface minimale de pâturage par VL en production et ou de la durée de mise à disposition	MV : renforcer les surfaces	M	G		X	X3		
								X	X
12	Non respect du délai maximal de conservation de l'herbe coupée	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m	M	G	X	X**		
						X	X		
					G			X	X
13	Capacité de stockage des fourrages insuffisante De 101 à 130 % (mineure) ≤ 100 % (Majeure)	MV : renforcer la capacité de stockage, mise en place de l'organisation adéquate	m /M	M/G	G	X	X** X3		
						X	X3	X	X
					G			X	X
14	Non respect des conditions de stockage du foin et/ou de l'ensilage et/ou des concentrés et aliments secs	MV : renforcer la capacité de stockage, mise en place de l'organisation adéquate	m	M	G	X	X**		
						X	X3		
					G			X	X
	Non respect du stockage de la paille sous hangar Après le 01-01-2013 :	MV : renforcer la capacité de stockage, mise en place de l'organisation adéquate	m	M	G	X	X**		
						X	X3		
					G			X	X
15	Aire et dalle des silos d'ensilage non bétonnées	MV : Révision des installations	m	M	G	X	X**		
						X	X3		
					G			X	X
16	Non respect du délai d'exploitation des prairies après fertilisation organique	MV : amélioration de la gestion, mise en place de l'organisation adéquate	m	M	G	X	X**		
						X	X3		
					G			X	X
17	Fertilisation non raisonnée, dépassement de la quantité d'azote autorisée	MV : revoir le plan d'épandage si nécessaire	m	M	G	X	X**		
						X	X3		
					G			X	X
18	Documents incomplets (mineure) Absence de la documentation (Majeure)	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m /M	M/G	G	X	X**		
						X	X3	X	X
					G			X	X
19	Refus de contrôle motivé	-	M			X ⁽¹⁾			

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 40/45

PC	Manquement constaté chez le(s) producteur(s) de lait et le(s) producteur(s) fermier(s)	Traitement Immédiat (CR/CV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
	⁽¹⁾ Le courrier d'avertissement stipule qu'un nouvel audit sera réalisé dans les 2 mois.			G				X	X
	Refus de contrôle non motivé ⁽¹⁾ Le courrier d'avertissement stipule qu'un nouvel audit sera réalisé dans le mois.	-	G					X	X
1 à 19	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de réalisation des contrôles (internes ou externes)		G					X	X

*: PPC

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

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

4.2 – Evaluation des manquements constatés chez les collecteurs de lait

PC	Manquement constaté chez le(s) transformateur(s) et le(s) producteur(s) fermier(s)	Traitement Immédiat (CR/CV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
20 *	Non respect de la séparation des laits	-	M			X	X2		
				G				X	X
20	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de réalisation des contrôles (internes ou externes)		G					X	X

*: PPC

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 41/45

4.3 – Evaluation des manquements constatés chez les fabricants de fromage

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (CR/CV)	Cotation			Sanction			
	chez le(s) transformateur(s) et le(s) producteur(s) fermier(s)		Ponctuel	Récurrent	Systéma- tique	AV	RA	SH	RH
21 *	Non respect de la localisation en zone AOP	-	G					X	X
22 *	Non respect de la séparation des laits	-	M			X	X2		
	Mise en fabrication de lait non conforme	Déclassement des lots	G	G			X	X	X
23	Non respect du délai de mise en fabrication	MV : formation du personnel	m			X			
				M		X	X2		
					G			X	X
24	Mise en œuvre de pratiques interdites (concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse, conservation à température négative du lait / caillé/ fromages)	MC : arrêt immédiat des pratiques/ déclassement des lots	G	G	G			X	X
25	Utilisation d'ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs interdits	MC : arrêt immédiat des pratiques/ déclassement des lots	M				X		
				G	G			X	X
26	Emploi non exclusif de levain mésophile	MV : formation du personnel	M			X	X2		
				G				X	X
27 *	Non respect de la température d'emprésurage	MV : formation du personnel	M			X	X2		
			G				X	X	
	Non respect du pH d'emprésurage		m			X			
				M		X	X2		
					G			X	X
28 *	Non-respect de la durée minimale de coagulation : - Durée de coagulation comprise entre $2h \leq t \leq 2h30$ (mineure) - Durée de coagulation comprise entre $5h30 \leq t \leq 6h$ (mineure) - Durée de coagulation $t < 2h$ (Majeure) - Durée de coagulation $t > 6h$ (Majeure)	MV : formation du personnel	m/M			X	X3		
				M/G		X	X3	X	X
					G			X	X
								X	X
		Non-respect de la contenance maximale des bassines pour la coagulation	MV : Remplacement des bassines non conformes, formation du personnel	M			X	X2	
				G				X	X
29	Non-respect de la taille des grains lors du découpage du caillé	MV : formation du personnel	M			X	X2		
				G				X	X
30	Pré-égouttage hors bassine	MV : formation du personnel	G			X	X2		

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 04 V 10 Validation :12/12/2013
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »	Page 42/45

PC	Manquement constaté chez le(s) transformateur(s) et le(s) producteur(s) fermier(s)	Traitement Immédiat (CR/CV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systéma- tique	AV	RA	SH	RH
31 *	Non-respect des conditions d'égouttage du caillé	MV : formation du personnel	M	G		X	X2	X	X
32 *	Non respect du pH au démoulage	MV : formation du personnel	m	M	G	X	X2	X	X
33	Non-respect du salage au sel sec	MV : formation du personnel	G					X	X
	Utilisation de colorants interdits dans la solution de lavage	MV : formation du personnel	G					X	X
34 *	Non respect du nombre de soins apportés aux fromages pendant l'affinage	MV : formation du personnel	M	G		X	X2	X	X
35	Non respect de la température de ressuyage	MV : formation du personnel	m	M	G	X	X2	X	X
36	Non respect de la température à l'affinage	MV : formation du personnel	m	M	G	X	X2	X	X
37	Non respect de l'hygrométrie d'affinage	MV : formation du personnel	m	M	G	X	X2	X	X
38 *	Non-respect de la durée d'affinage	MV : mise en place de l'organisation adéquate, Formation du personnel	M	G		X	X2	X	X
39	Comptabilité matière et/ou traçabilité non tenue	MV : mise en place de l'organisation adéquate	M	G		X	X2	X	X
	Documents incomplets (mineure)	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m/M	M/G		X	X3	X	X
	Absence de la documentation (Majeure)			G		X		X	X
40	Refus de contrôle motivé <i>⁽¹⁾ Le courrier d'avertissement stipule qu'un nouvel audit sera réalisé dans les 2 mois.</i>	-	M	G		X ⁽¹⁾		X	X
	Refus de contrôle non motivé <i>⁽¹⁾ Le courrier d'avertissement stipule qu'un nouvel audit sera réalisé dans le mois.</i>	-	G					X	X
21 à 40	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de réalisation des contrôles (internes ou externes)		G					X	X

4.3 – Evaluation des manquements constatés lors du contrôle produit

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurent	Systématique	AV	RE	SH	RH
41 à 42	Refus de prélèvement	MV : mise en place de l'organisation adéquate	M	G		X	X2	X	X
41 *	Non-respect des caractéristiques (taille des moules et poids du fromage) du fromage	MR : déclassement des fromages MV : étude pour revoir les recettes ou les procédés si nécessaire, formation du personnel	M	G		X	X2	X	X
41 à 42 *	Résultat des tests physico-chimiques et/ou de dégustation non-conformes. Profil sensoriel montrant une irrégularité de la qualité dans le temps	MR : Enregistrement et traitement du Manquement en interne MV : étude pour revoir les recettes ou les procédés si nécessaire	m	M	G	X	X2	X	X
43	Etiquetage non conforme	MR : destruction des étiquetages non conformes/écoulement dans les délais si dérogation accordée MV : Modification des étiquetages/ commande	m	M	M	X	X	X	X

*: PPC

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du fabricant – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation du producteur – **RH** : Retrait de l'habilitation.

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10 <i>Validation :12/12/2013</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE « LANGRES »</i>		Page 44/45

4.4 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'ODG «Langres»

Manquement constaté	Cotation			Sanction			
	Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SL	RL
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) (sélection, formation, procédures internes, système qualité...)	m			X			
		M		X	X		
			G			X	X
Absence d'identification des opérateurs par l'ODG	M			X	X		
		G				X	X
Diffusion tardive aux opérateurs concernés des informations nécessaires à la maîtrise des textes en vigueur relatifs à l'AOP Langres	m			X			
		M		X	X		
			G			X	X
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations portées à la connaissance de l'ODG «Langres»	m			X			
		M		X	X		
			G			X	X
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés	M			X	X		
		G				X	X
Rapports de contrôles incomplets	m			X			
		M		X	X		
			G			X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne	m/M			X	X		
		G				X	X
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives	M			X	X		
		G				X	X
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'ODG «Langres»	m			X			
		M		X	X		
			G			X	X
Transmission tardive à CERTIPAQ des informations relatives à la certification	m			X			
		M		X	X		
			G			X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants	M			X	X		
		G				X	X
Refus de visite - refus d'accès aux documents	G					X	X
Faux caractérisé	G					X	X

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du fournisseur – **RA** : Renforcement des audits – **SL** : Suspension de la Licence – **RL** : Retrait de la Licence.

En cas de manquement grave présenté par l'ODG lors de l'évaluation du contrôle interne, CERTIPAQ transmet le dossier à l'INAO conformément aux textes en vigueur.

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 04 V 10 <i>Validation :12/12/2013</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LANGRES »</i>		Page 45/45

ANNEXE

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 31, ci-après)