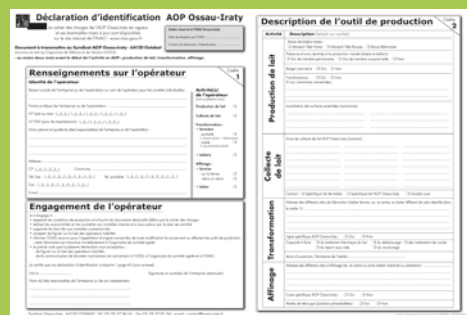


D'après le cahier des charges en vigueur décret n°2015-1225 du 2 octobre 2015, JORF du 4 octobre 2015 et le plan de contrôle version D du 03/08/2015.

1^{ère} étape : l'IDENTIFICATION

Les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les collecteurs de lait, les fromageries, les affineurs qui souhaitent entrer dans la démarche AOP Ossau-Iraty doivent signer la déclaration d'identification («D.I.» : imprimé ci-dessous). Ce document doit être demandé au Syndicat Ossau-Iraty et lui être renvoyé rempli, daté et signé 2 mois avant de commencer toute activité sous appellation.



Cet imprimé reste valable d'une campagne sur l'autre, il doit être actualisé en cas de changement de forme juridique, de chef d'exploitation, lieu de production notamment. Dans ce cas, une nouvelle déclaration d'identification doit être signée.

Il est inutile de signer une D.I si les pratiques ne sont pas conformes (exemples : races exogènes, situation hors zone, atelier de fabrication non-opérationnel)

2^e étape : l'HABILITATION

Dans un délai maximum de 2 mois après le dépôt de la D.I., l'opérateur reçoit la visite d'un agent de contrôle externe mandaté par l'organisme certificateur qui vient s'assurer de l'aptitude à respecter le cahier des charges et de la mise en place des moyens de maîtrise et de contrôle de la production. A l'issue de la visite l'opérateur est HABILITE, il reçoit une attestation d'habilitation. Cette attestation lui permet de revendiquer l'AOP Ossau-Iraty de son produit (lait, fromage). Cette visite est prise en charge par le Syndicat Ossau-Iraty. Par contre, elle est facturée par l'organisme certificateur pour toutes les personnes étant sorties de l'appellation et souhaitant la réintégrer.

Si l'opérateur ne peut pas démontrer sa capacité à respecter le cahier des charges (ex : présence de brebis de race exogène, ...) l'agent de contrôle pourra repasser dès qu'il sera mis en conformité. Mais le coût de 120€ sera facturé à l'opérateur.

PLAN DE CONTRÔLE

SEPT. 2018

3^e étape : les CONTRÔLES

Le premier niveau de contrôle est réalisé par les opérateurs eux-mêmes : il s'agit des **auto-contrôles**. Ce sont en fait les enregistrements des pratiques (Outil Unique d'Enregistrement notamment). Les deux autres niveaux de contrôle sont les **contrôles internes** (réalisés sous la responsabilité du Syndicat Ossau-Iraty) et les **contrôles externes** (réalisés par l'organisme certificateur).

Le contrôle des pratiques

Les producteurs de lait

- Le syndicat Ossau-Iraty réalise des **contrôles internes** chez **17 %** des producteurs de lait engagés en AOP Ossau-Iraty chaque année.
- Des agents de l'organisme certificateur réalisent des **contrôles externes** chez **3 %** des producteurs de lait par an.



Les producteurs fermiers

- Le technicien fromager du Syndicat Ossau-Iraty réalise des **contrôles internes** chez **20 %** des producteurs fermiers engagés en AOP Ossau-Iraty chaque année. Des agents de l'organisme certificateur réalisent des **contrôles externes** chez **10 %** des producteurs fermiers par an. Une quinzaine de fermiers seront contrôlés en externe.



Les transformateurs et les affineurs laitiers et fermiers

Des agents de l'organisme certificateur réalisent des **contrôles externes** chez **50 %** des transformateurs, des affineurs laitiers et fermiers par an. Tous seront vus sur deux ans.



Le contrôle produit

La Commission d'Examen Organoleptique juge les fromages AOP Ossau-Iraty des opérateurs fermiers et laitiers en interne et en externe. Les producteurs fermiers sont contrôlés en interne 2 fois par an. (16 producteurs fermiers passent chaque année en externe. Les transformateurs et affineurs laitiers sont contrôlés en interne 3 fois par an et tous les 2 ans en externe). L'organisme certificateur gère tous les 3^e avertissements.

NB : À ce jour l'organisme certificateur est certisud

Pratiques contrôlées et délais de remise en conformité (partie production lait)

Niveau de gravité	Mesure (et non-conformité)	Non-conformité décelée ou prise en charge par l'organisme certificateur : délai de remise en conformité pour l'éleveur	Non-conformité décelée en interne : délai de remise en conformité pour l'éleveur et modalités de transfert à l'organisme certificateur par le Syndicat Ossau-Iraty
GRAVE	Aire géographique (production du lait hors zone)	Immédiat	Le Syndicat Ossau-Iraty transmet sans délai le dossier à l'organisme certificateur.
	Race de brebis (dès présence d'un ovin laitier de race exogène ou croisée)	15 jours	
	Pâtûre (< 240 jours par campagne)	Campagne suivante	
	OGM (implantation de cultures transgéniques)	1 mois	
	Refus de contrôle	Retrait d'habilitation sans délai	
	Absence de contrôle interne ou externe (suite à non paiement des cotisations par exemple)	Immédiat	
	Aliments de type "Ration complète" (approvisionnement)	Dès la fin du stock	
	Aliments de type "Ration complète" (réalisation/utilisation par le producteur non-conforme)	Dès la fin du stock	
	OGM (présence de produits transgéniques pour l'alimentation des petits ruminants)	Immédiat	
	Récidive quelque soit la mesure	Immédiat	
MAJEUR	Matières premières autorisées : les matières premières et additifs doivent présenter une teneur en M.S. > à 84%. Ils ne doivent pas être réhydratés avant affouragement. (par conséquent le maïs inerté est interdit.)	Dès la fin du stock présent le jour du contrôle	Le syndicat Ossau-Iraty laisse un délai de remise en conformité à l'éleveur et réalise la vérification (soit une preuve documentaire, soit lors d'une visite physique).
	Fourrages fermentés depuis le 01/02/2018 (en période de traite : distribution d'ensilage maïs ou herbe, > 1 kg brut d'enrubané par jour en moyenne par brebis, enrubannées à < 70% MS)	Immédiat	
	Saisonnalité : période de traite (pour l'ensemble du troupeau, traite de tout ou partie des brebis > 265 jours par an, + traite pendant les mois de septembre et octobre (hors traite de tarissement))	1 mois	
	Fumures organiques (utilisation de FO non autorisées)	Immédiat	
	Boues d'épuration (période de latence après épandage < 8 semaines avant utilisation)	Immédiat	
	Niveau laitier (> 300 litres par brebis en moyenne, sur une campagne laitière)	Campagne suivante	
	Ration de base (composition non-conforme)	Immédiat	
	Matières premières autorisées (non respect de la liste positive et composition des aliments complémentaires non conforme)	Immédiat	
	Composition des aliments non-conforme	Immédiat	
	Approvisionnements provenant de hors zone AOP (> 280 kg de MS par brebis en moyenne par campagne)	Campagne suivante	
MINEUR	Alimentation en estive : distribution de matières premières autres que les graines de céréales et de minéraux.	Fin de campagne en cours	Si la non conformité n'est pas levée, le syndicat Ossau-Iraty transmet le dossier à l'organisme certificateur.
	Identification erronée, défaut d'habilitation, défaut de déclaration de production	Immédiat	
	Fertilisation minérale sur les prairies (moyenne > à 100 unités d'azote ou 60 unités de phosphore ou 100 unités de potasse par ha / an)	Immédiat	
	Boues d'épuration (absence de suivi analytique lot par lot, non enfouissement immédiat)	Immédiat	
	Matière sèche utile (< 110 grammes par litre de lait en moyenne sur une campagne laitière)	Campagne suivante	
	Concentrés (> 800 g de MS par jour en moyenne par brebis et > 150 kg de MS d'apport moyen par brebis)	Immédiat	
	Composition des aliments (tourteaux tannés au formol, > 5% de mélasse dans le poids total de l'aliment)	Immédiat	
	Etiquetage des aliments composés (n'indiquant pas clairement la liste des constituants, leur origine et leur quantité)	Immédiat	
	Documents (absence des factures, des étiquettes et bons de livraisons des aliments, mauvaise tenue du cahier d'alimentation ou non mise à disposition, non conservation des factures et tout document relatif aux livraisons de lait, mauvaise tenue du cahier épandage ou non mise à disposition, dossier d'habilitation non à jour, délai d'envoi des déclarations de production non respecté)	Immédiat	

Immédiat signifie : délai fixé par le contrôleur, en fonction du jour du contrôle, des stocks présents...

En cas de retrait d'habilitation suite à un contrôle externe des conditions de production et/ou du produit, l'opérateur doit repasser l'audit d'habilitation à ses frais.

Les activités du Syndicat Ossau-Iraty en lien avec le plan de contrôle sont soutenues annuellement par le Conseil Départemental des Pyrénées Atlantiques

Pratiques contrôlées et délais de remise en conformité (partie fabrication et affinage)

Niveau de gravité	Mesure (et non-conformité)	NC décelée ou prise en charge par l'organisme certificateur	NC décelée en interne
GRAVE	Aire géographique (collecte, fabrication ou affinage hors zone)	Immédiat	Le syndicat transmet sans délai le dossier à l'organisme certificateur.
	Estive (production du lait, traite et fabrication sur des lieux différents ou sur un lieu identique au lieu d'hivernage)	Immédiat	
	Lait (fabrication avec du lait de brebis provenant d'un producteur non habilité, fabrication avec du lait d'autres espèces, non en l'état, standardisé)	Immédiat	
	Température lors du process (de caillage, découpage, brassage, chauffage et réchauffage à > 44°C)	Immédiat	
	Brassage (> à une heure)	Immédiat	
	Affinage (< 120 jours pour les fromages de 3,8 à 6 kg, et < 80 jours pour les fromages de 1,8 à 3,3 kg)	Immédiat	
Refus de contrôle	Retrait d'habilitation sans délai		
MAJEUR	Saisonnalité (fabrication pendant les mois de septembre et octobre)	Immédiat	Le syndicat Ossau-Iraty laisse un délai de remise en conformité au producteur et réalise la vérification (soit une preuve documentaire, soit lors d'une visite physique). Si la non-conformité n'est pas levée, le syndicat Ossau-Iraty transmet le dossier à l'organisme certificateur.
	Identification des fromages dès la fabrication (absence ou non conforme)	Immédiat	
	Etiquetage (apposition des mentions AOP sur un produit non AOP)	Immédiat	
	Etape de fabrication non prévue, notamment conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, du caillé, du fromage frais, concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation)	Immédiat	
	Lait, additifs et traitements (fromage fermier non fabriqué exclusivement à partir de lait cru, utilisation d'un additif non autorisé, chlorure de calcium > 3 cc pour 10 litres de lait, apposition en surface de produits non autorisés)	Immédiat	
	Empréurage (non-respect des températures d'empréurage entre 28 et 35°C, > 40 heures après la traite fabrication fermière, > 48 heures après la traite la plus ancienne en fabrication non fermière)	Immédiat	
	Caillage / brassage (taille des grains > 1 cm³)	Immédiat	
	Dé lactosage (quantité de sérum retirée > à 25 % du volume de lait mis en fabrication, température d'ajout de l'eau potable non comprise entre 25 et 60 °C, volume d'ajout d'eau potable > 2,5% du volume de lait mis en fabrication, dé lactosage réalisé en production fermière)	Immédiat	
	Moules (non perforés avec toile ou non micro perforés, forme non-conforme)	Immédiat	
	Pressage (absence de retournement lors du pressage des fromages fermiers)	Immédiat	
	Identification des fromages dès la fabrication (non retrait du système d'identification si déclassement)	Immédiat	
	pH démoulage (> 5,50)	Immédiat	
	Saumure non-conforme (pH > 5,50, composition non-conforme)	Immédiat	
	Sous vide (mise sous vide des fromages frais après dix jours qui suivent la sortie de saumure ou de salage, durée du report > 10 mois, sorties de fromages après le 20 décembre de l'année de mise sous vide, température de conservation des fromages sous vide non comprise entre 0 et 4°C)	Immédiat	
Affinage (absence de retournement et de brassage)	Immédiat		
Présentation des fromages (poids, dimensions, forme, croûte du fromage non-conforme, absence de partie croûtée sur les portions pré emballées)	Immédiat		
Etiquetage (non-conforme)	Immédiat		
Composition du fromage (teneur en matière grasse < 50 g pour 100 g de fromage après complète dessiccation, teneur en matière sèche < 58 g pour 100 g de fromage)	Immédiat		
Traçabilité (incohérente ou indisponible)	Immédiat		
MINEUR	Tamissage sur orties (réalisé de manière non conforme)	Immédiat	
	Salage (température saumure ou d'ambiance > à 15° C, durée > à 24 heures par kg de fromage en salage et > 12 heures par kg de fromage en saumure)	Immédiat	
	Affinage (température d'affinage non comprise entre 6 à 15°C ou hygrométrie ≤ 75%)	Immédiat	
	Documents (tenue du cahier de fabrication et mise à disposition, défaut de tenue du registre de comptabilité matière, Déclaration d'identification, habilitation, déclarations de production)	Immédiat	