



BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

VERSION APPROUVEE LE 03 FEVRIER 2017

## AOP « OSSAU-IRATY »

### PLAN DE CONTRÔLE

- 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 CERTISUD représenté par son président Gérard TEILLAC
- Vu l'avis du Syndicat de Défense de l'AOP OSSAU-IRATY représenté par son président Julien LASSALLE

Le présent plan de contrôle a été approuvé par l'Institut national de l'origine et de la qualité :

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION INAO
C	02/12/13	Modification du plan de contrôle suite au nouveau cahier des charges	18/03/14
D	03/08/15	Modification du plan de contrôle suite au nouveau cahier des charges et réajustement au corpus	

LES ALIZES – 70 AVENUE LOUIS SALLENAVE – 64000 PAU  
Tél : 05 59 02 35 52 – Fax : 05 59 84 23 06 – E-mail : [accueil@certisud.fr](mailto:accueil@certisud.fr)  
ASSOCIATION LOI 1901 – SIRET 393 256 631 00028 – CODE APE 9412Z

CERTISUD	Plan de contrôle	Version D du 03/08/15
O-AOP OSSAU IRATY – 07 001	Appellation d'Origine Protégée « Ossau-Iraty »	Page 1

## Objectifs et domaines d'application

Ce plan de contrôle est établi de façon à permettre à l'Organisme Certificateur de certifier la conformité des pratiques et du produit aux spécifications de l'**Appellation d'Origine Protégée « Ossau-Iraty »**.

## Documents de référence

Manuel qualité de CERTISUD

Documents officiels de l'AOP Ossau-Iraty :

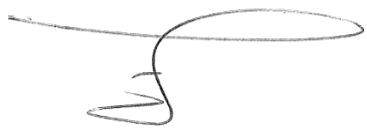
- Cahier des charges de l'appellation d'origine «Ossau Iraty » version du 30 janvier 2015

## Responsabilités et recommandations

Le Comité de Certification est garant de l'application du présent plan de contrôle.

## Diffusion

Président du Comité de Certification  
Personnel CERTISUD  
Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Ossau-Iraty

Préparé par :	Validé par :	Approuvé par :
Cécile MARGUINAL Responsable Qualité	Fabrice GOUYEN-CASSOU Responsable de la Certification	Julien CASTAING Président du Comité de Certification
		

# SOMMAIRE

<b>I - CHAMP D'APPLICATION .....</b>	<b>3</b>
<b>II - SCHEMA DE VIE.....</b>	<b>4</b>
<b>III - HABILITATION DES OPERATEURS ET ADMISSION DE L'ODG .....</b>	<b>5</b>
III.1 - DISPOSITIONS GENERALES.....	5
III.1.1 - Principes de l'habilitation .....	5
III.1.2 - Identification.....	5
III.2 - HABILITATION DES OPERATEURS .....	6
III.2.1 - Procédure .....	6
III.2.2 - Contenu de l'audit initial d'habilitation.....	6
III.2.3 - Habilitations réputées acquises .....	6
III.2.4 - Droit à commercialiser de l'AOP OSSAU-IRATY.....	7
III.2.5 - Non-intention de production.....	7
III.2.6 - Cas des opérateurs inactifs sans déclaration de non-intention de production.....	7
III.3 - ADMISSION DE L'ODG.....	8
III.4 - DELIVRANCE DU CERTIFICAT.....	9
III.5 - SUITES A DONNER PAR L'ODG A CERTAINS MANQUEMENTS RELEVES PAR CERTISUD AU NIVEAU DES OPERATEURS .....	9
<b>IV - SURVEILLANCE DES OPERATEURS ET DE L'ODG.....</b>	<b>10</b>
IV.1 - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTROLE .....	10
IV.1.1 - Communication aux opérateurs du cahier des charges et du plan de contrôle .....	10
IV.1.2 - Auto-contrôles.....	10
IV.1.3 - Contrôles internes.....	10
IV.1.4 - Suivi des contrôles et évolution du plan de contrôle.....	11
IV.2 - CONTROLE EXTERNE.....	11
IV.2.1 - Fonctionnement du contrôle externe.....	11
IV.2.2 - Traitement des manquements.....	11
IV.3 - TABLEAU SYNTHETIQUE DES FREQUENCES DE CONTROLE PAR OPERATEUR .....	12
IV.4 - CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION .....	13
IV.4.1 - Producteurs de lait, producteurs fermiers affineurs, producteurs fermiers non affineurs.....	14
IV.4.2 - Collecteurs de lait.....	18
IV.4.3 - Transformateurs laitiers, producteurs fermiers affineurs, producteurs fermiers non affineurs.....	19
IV.4.4 - Affineurs laitiers, transformateurs laitiers, affineurs fermiers, producteurs fermiers affineurs .....	23
IV.5 - CONTROLE PRODUIT .....	26
IV.5.1 - Généralités.....	26
IV.5.2 - Tableau de synthèse .....	26
IV.5.3 - Composition et fonctionnement de la Commission examen organoleptique en interne et en externe.....	27
IV.5.3.1 - Composition et compétence .....	27
IV.5.3.2 - Fonctionnement.....	27
IV.5.4 - Avis de la commission .....	28
IV.6 - ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION .....	29
<b>V - PLAN DE CORRECTION .....</b>	<b>30</b>
V.1 - CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS.....	30
V.2 - MESURES SANCTIONNANT LES MANQUEMENTS.....	30
V.2.1. - Principes.....	30
V.2.2. - Tableau de synthèse .....	31
V.2.3 - Grille externe de traitement des manquements .....	32

## I - CHAMP D'APPLICATION

Le champ d'application de ce plan de contrôle concerne l'ensemble des opérations conduites tout au long de la filière de production de l'**Appellation d'Origine Protégée « Ossau-Iraty »** :

- Producteurs de lait,
- Collecteurs de lait,
- Transformateurs laitiers,
- Producteurs fermiers affineurs, producteurs fermiers non affineurs,
- Affineurs fermiers et affineurs laitiers,
- Organisme de Défense et de Gestion (ODG).

Ce plan de contrôle est établi de façon à permettre à l'Organisme Certificateur de certifier la conformité des pratiques et du produit aux spécifications du cahier des charges de l'Appellation désignée ci-dessus.

Le Comité de Certification de CERTISUD se réserve le droit de demander à l'INAO après accord de l'ODG des modifications de ce plan de contrôle aussi bien sur les fréquences, les modalités de réalisation et de prise en compte des contrôles internes, en fonction du résultat des contrôles ou du fonctionnement de l'organisation qualité de l'Organisme de Défense et de Gestion.

L'ODG pourra également proposer des évolutions de ce plan de contrôle à CERTISUD.

Ce plan de contrôle se décompose en 3 fonctions :

- Evaluation des opérateurs : habilitation,
- Surveillance des opérateurs et de l'ODG,
- Plan de correction des manquements.

## II - SCHEMA DE VIE

Etapas	Opérateurs	Points à contrôler
<b>Production du lait</b>	<b>Producteur de lait Producteur fermier affineur ou non affineur</b>	<p><b>Aire géographique.</b></p> <p>Conduite de l'exploitation : fertilisation, <b>interdiction des cultures transgéniques.</b></p> <p><b>Conduite du troupeau : races, saisonnalité, productivité et alimentation.</b></p>
<b>Collecte du lait</b>	<b>Collecteur de lait et transformateur laitier</b>	<p><b>Aire géographique.</b></p> <p><b>Collecte : délais de collecte / emprésurage, tournée 100% des opérateurs habilités, lait pur brebis.</b></p>
<b>Transformation du lait</b>	<b>Transformateur (laitier, producteur fermier affineur ou non affineur)</b>	<p><b>Aire géographique.</b></p> <p><b>Saisonnalité.</b></p> <p><b>Lait : origine et traitement.</b></p> <p><b>Procédé de fabrication : additifs et traitements, paramètres technologiques, taille des moules, identification des fromages.</b></p> <p><b>Report sous vide : paramètres technologiques.</b></p>
<b>Affinage du fromage</b>	<b>Affineur (laitier, fermier et producteur fermier affineur)</b>	<p><b>Aire géographique.</b></p> <p><b>Conditions d'affinage.</b></p> <p><b>Etiquetage.</b></p> <p><b>Caractéristiques du produit : poids, diamètre, hauteur des fromages, aspect visuel (forme, définition de la croûte).</b></p>

NB : l'ensemble des étapes du schéma de vie doit être réalisé dans le respect du cahier des charges, que l'étape soit réalisée directement par l'opérateur ou en sous traitance (notamment pour la collecte de lait).

## **III - HABILITATION DES OPERATEURS ET ADMISSION DE L'ODG**

### **III.1 - Dispositions générales**

#### **III.1.1 - Principes de l'habilitation**

Avant toute production (production de lait, collecte, transformation, affinage) dans le cadre de l'Appellation, les opérateurs de la filière doivent faire l'objet d'une habilitation permettant de s'assurer de leur aptitude à respecter les exigences du cahier des charges.

L'habilitation des opérateurs est réalisée par l'organisme certificateur conformément aux dispositions ci-après.

#### **III.1.2 - Identification**

Tout opérateur, c'est-à-dire tout acteur de la mise en œuvre du cahier des charges, défini au chapitre décrivant le schéma de vie du produit, doit remplir une Déclaration d'identification (DI).

La Déclaration d'identification est établie par l'ODG sur proposition d'un imprimé type par l'INAO.

L'imprimé définitif est validé par l'INAO.

La Déclaration d'Identification a une double fonction : connaître les opérateurs de l'AOP Ossau-Iraty, informer chaque opérateur des règles qu'il doit respecter et recueillir son consentement à s'y soumettre.

Pour les candidats à l'habilitation ou opérateurs ayant perdu leur habilitation, la Déclaration d'identification est à adresser à l'ODG avant toute production de lait ou de fromage AOP Ossau-Iraty.

La Déclaration d'Identification est envoyée par l'ODG à tout opérateur intéressé sur simple demande dans un délai de 15 jours. Elle doit être envoyée à l'ODG au minimum 2 mois avant le début de l'activité AOP.

L'ODG tient à jour le fichier des Déclarations d'Identification : il réceptionne les Déclarations d'Identification et les enregistre dans un délai d'un mois. L'ODG fait une vérification documentaire systématique de ces DI et en transmet une copie à CERTISUD sous 1 mois.

L'ODG tient ce fichier à la disposition de CERTISUD et de l'INAO.

La réception de la DI à CERTISUD permet de déclencher l'audit d'évaluation initiale de l'opérateur.

Tout opérateur doit déposer une nouvelle DI en cas de modification juridique ou structurelle.

En cas de modification majeure de l'outil de production (nouvelle activité, nouvelles installations), une nouvelle procédure d'habilitation doit être engagée selon les mêmes modalités que celles décrites au III.2.1.

## **III.2 - Habilitation des opérateurs**

### **III.2.1 - Procédure**

L'audit de l'opérateur est réalisé par visite annoncée d'un agent de CERTISUD suite à la transmission de la Déclaration d'Identification par l'ODG dans un délai d'1 mois après réception.

Dans tous les cas, la décision d'habilitation et sa portée (ou de refus d'habilitation, qui doit être motivé) est prise par CERTISUD qui transmet l'information aux opérateurs et à l'ODG dans les quinze jours qui suivent la décision.

La décision est prise dans un délai de 2 mois après réception de la DI par CERTISUD.

A tout moment et sur demande de l'ODG, CERTISUD peut établir et transmettre une attestation d'habilitation sous 15 jours.

CERTISUD détient la liste des opérateurs habilités et la met à jour régulièrement et en particulier à chaque habilitation.

Cette liste mentionne le cahier des charges, l'activité, le(s) site(s) concerné(s) et le(s) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte.

CERTISUD la tient à disposition de l'ODG et de l'INAO.

L'habilitation des opérateurs est pérenne et pourra être suspendue ou retirée dans le cadre des contrôles externes du plan de contrôle.

### **III.2.2 - Contenu de l'audit initial d'habilitation**

L'audit initial d'habilitation porte sur la capacité de l'opérateur à maîtriser les exigences du cahier des charges reprises dans les points à contrôler.

L'audit comprend donc la plupart des points à contrôler décrits plus loin dans le paragraphe IV.4 « Contrôle des conditions de production ». Une colonne habilitation dans les tableaux précise les points évalués lors de l'audit initial d'habilitation. Ce n'est pas la valeur cible du cahier des charges qui est évaluée mais la capacité de l'opérateur à la respecter (sauf par exemple la race du cheptel en élevage).

### **III.2.3 - Habilitations réputées acquises**

Les habilitations réputées acquises, sans préjudice de toute procédure de sanction, sont limitées aux situations suivantes :

- modification du cahier des charges portant sur des points structurels ;
- reconnaissance d'un SIQO produit par des opérateurs préalablement habilités dans une filière du même signe et du même type de produit.

Les habilitations réputées acquises sont conditionnées à :

- l'enregistrement d'un amendement à la DI (ou document équivalent) si nécessaire dans les 3 mois qui suivent l'homologation du cahier des charges modifié, amendement devant comprendre notamment l'engagement de l'opérateur à se conformer au cahier des charges modifié,
- l'enregistrement de la DI (ou document équivalent) dans les 3 mois qui suivent l'homologation du cahier des charges du nouveau SIQO.

### **III.2.4 - Droit à commercialiser de l'AOP OSSAU-IRATY**

Les produits fabriqués avant le prononcé de l'habilitation de l'opérateur par CERTISUD ne peuvent bénéficier de l'AOP.

Avant d'être soumis à la fréquence de contrôle « produits » prévue au point IV-3 et de pouvoir commercialiser les produits en AOP Ossau-Iraty, les opérateurs habilités doivent soumettre le premier lot de produit destiné à la commercialisation en AOP à l'examen organoleptique et analytique et obtenir un résultat conforme.

En cas de suspension d'habilitation, la levée ne peut être prononcée qu'après résultat conforme en CEO du premier lot destiné à l'AOP.

### **III.2.5 - Non-intention de production**

Tout opérateur peut transmettre à l'ODG une déclaration de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production.

L'ODG en informe CERTISUD : un opérateur qui déclare son absence d'activité est toujours inscrit dans la liste des opérateurs habilités mais son statut est précisé.

Pour toute reprise d'activité, l'opérateur adresse à l'ODG une déclaration préalable de reprise de production.

L'ODG réalise un contrôle interne chez l'opérateur :

- en l'absence d'écart ou présence d'écart(s) mineur(s), le statut de l'opérateur est de nouveau actif avec suivi des actions correctives par l'ODG si nécessaire. L'ODG en informe CERTISUD.
- en présence d'écart(s) majeur(s) ou grave(s), l'ODG suit la procédure de traitement des manquements interne et la décision du statut de l'opérateur est prise par CERTISUD.

Au cours de la période de non-intention de production, l'opérateur ne peut pas utiliser sous quelle que forme ou dans quel que but que ce soit le nom de l'Appellation et la mention Appellation d'Origine pour la production concernée.

### **III.2.6 - Cas des opérateurs inactifs sans déclaration de non-intention de production**

En l'absence d'une déclaration de non-intention de production, l'opérateur sans activité pour l'appellation est redevable des frais occasionnés par tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

L'ODG signalera à l'OC tout opérateur qui n'aurait pas déposé de déclaration de production sur les 4 dernières campagnes en vue de le retirer de la liste des opérateurs habilités.

Ainsi, dès transmission de cette information, CERTISUD rédige un courrier et l'envoi avec accusé de réception à l'opérateur l'avertissant qu'il dispose d'un mois pour signaler son activité dans le cadre de l'appellation sinon son habilitation lui sera retirée.

Si l'opérateur souhaite de nouveau intervenir dans la production et/ou la transformation de l'appellation, il devra refaire l'ensemble de la procédure d'habilitation décrite au point III.2.

### III.3 - Admission de l'ODG

Une contractualisation est mise en place pour préciser les engagements réciproques entre le Client et CERTISUD.

L'admission de l'ODG a lieu parallèlement à l'habilitation des opérateurs de la filière et après contrôle de sa structure par CERTISUD.

L'ODG :

- dispose de la version à jour du cahier des charges, du plan de contrôle ainsi que des documents afférents,
- réceptionne et instruit les déclarations d'identification des opérateurs souhaitant leur habilitation,
- contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en diffusant le cahier des charges et le plan de contrôle et les documents y afférents (ex : grille organoleptique...) et en réalisant les contrôles internes prévus,
- tient à jour la liste des opérateurs identifiés et signale à l'OC toute modification nécessitant une mise à jour de la liste des opérateurs habilités,
- centralise les obligations déclaratives des opérateurs,
- met en place une organisation pour maîtriser la certification.

Cette organisation doit être définie dans des procédures internes couvrant la directive INAO-DIR-CAC-1 et décrivant :

- les modalités permettant de déterminer le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production, ...) contrôlé par an, les critères des choix d'intervention (taille, volumes de production, confiance dans les autocontrôles...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière;
- les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (ex : documentaire, examens analytiques, organoleptiques, ...);
- les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu;
- le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives;
- la liste des situations donnant lieu à l'information de l'OC à des fins de traitement par celui-ci (comprenant au moins les manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée, refus de contrôle par l'opérateur, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement);
- les modalités de réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et les modalités selon lesquelles l'ODG informe l'OC de l'étendue constatée.

L'admission de l'ODG se concrétise par la remise d'un certificat.

### **III. 4 - Délivrance du certificat**

La délivrance du certificat permet l'utilisation de l'AOP par les opérateurs.

A l'issue de la décision de certification initiale, CERTISUD adresse à l'ODG un certificat qui se compose de deux parties : un certificat « chapeau » qui correspond à la décision prise de certification pour l'ensemble du groupe (ODG + opérateurs) et qui précise la portée de la certification (intitulé du cahier des charges concerné), et du document « annexe » spécifique permettant d'apprécier la portée et le périmètre de la certification, qui correspond à la liste des opérateurs habilités.

Ce certificat initial ne pourra être délivré que dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie requise pour la production du SIQO aura fait l'objet d'une habilitation par CERTISUD. En outre, tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale devront avoir été préalablement habilités par CERTISUD.

Par la suite, la mise à jour de la liste des opérateurs habilités est effectuée par CERTISUD en fonction de ses décisions, mais n'entraîne pas la délivrance d'un nouveau certificat (document « chapeau »). En revanche, l'entrée en vigueur d'un nouveau cahier des charges géré par le même ODG entraîne une nouvelle décision « complète » de certification, et donc l'émission d'un nouveau certificat.

La non-réalisation par l'ODG, y compris ses sous-traitants éventuels sous sa responsabilité, des missions prévues dans le cadre de la certification, pourrait amener CERTISUD à retirer la certification à l'ODG, comme le prévoit le contrat de certification.

### **III. 5 - Suites à donner par l'ODG à certains manquements relevés par CERTISUD au niveau des opérateurs**

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTISUD (au sein de l'échantillon d'opérateurs contrôlés chaque année), ils doivent être portés à la connaissance de l'ODG, selon des modalités à déterminer.

L'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquements, en rendre compte à CERTISUD et le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle du traitement par CERTISUD du ou des manquements relevés au niveau des opérateurs contrôlés.

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

## **IV - SURVEILLANCE DES OPERATEURS ET DE L'ODG**

Le contrôle des opérateurs de la filière comprend à la fois l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

### **IV.1 - Environnement et organisation interne prévue pour le contrôle**

#### **IV.1.1 - Communication aux opérateurs du cahier des charges et du plan de contrôle**

Au moment de la mise en place de ce plan de contrôle et lors de ses évolutions majeures, l'ODG assure une information collective des opérateurs :

- l'ODG tient à la disposition des opérateurs les textes de définition de l'AOP Ossau-Iraty et le plan de contrôle.

- l'ODG transmet aux opérateurs une synthèse des exigences de l'AOP Ossau-Iraty (cahier des charges et plan de contrôle) les concernant ainsi que leurs mises à jour.

#### **IV.1.2 - Auto-contrôles**

Tout opérateur procède à des auto-contrôles sur sa propre activité et tient à jour les enregistrements prévus dans le plan de contrôle. En particulier, il enregistre ses pratiques sur des documents et conserve tous les éléments de traçabilité pour au minimum 2 campagnes complètes (les documents cités ci-avant et tous les bons de livraison, facture, feuille de paye, carnets d'élevage, fiches de suivi de fabrication ou agenda de fabrication...). L'ensemble des éléments d'autocontrôles sont consultables par les agents de contrôle.

#### **IV.1.3 - Contrôles internes**

Les contrôles internes sont placés sous la responsabilité de l'ODG qui les fait réaliser à ses propres agents et/ ou à des agents d'autres structures intervenant sur l'aire AOP Ossau-Iraty.

Une procédure de contrôle interne est établie par l'ODG.

Compétences et formation : les agents chargés de réaliser les contrôles internes sont de véritables techniciens soit de l'élevage ovin et de la production laitière, soit de la transformation fromagère et de l'affinage. Ils sont par ailleurs formés sous la responsabilité de l'ODG sur les conditions de production de l'AOP Ossau-Iraty ainsi que sur les méthodes de vérification et de calcul spécifiques.

Qualification : les agents chargés de réaliser les contrôles internes sont tous qualifiés par l'ODG.

Obligations : les agents chargés de réaliser les contrôles internes sont placés sous la responsabilité de l'ODG pour cette mission. Ils sont tenus de respecter la procédure de contrôle interne et notamment d'informer l'ODG des résultats de leur contrôle sans rien dissimuler. Ils sont tenus à la plus stricte confidentialité et objectivité.

Dans le cadre du contrôle interne, l'agent vérifie notamment la réalisation de l'autocontrôle des opérateurs sur leur activité.

Des mesures correctives sont mises en place en cas de manquements.

Lors de chaque contrôle interne, un compte rendu de visite est établi et signé par l'agent de contrôle et l'opérateur contrôlé. L'opérateur contrôlé en conserve un exemplaire.

L'ODG centralise l'ensemble des comptes-rendus de visite de contrôles internes et tient à disposition de CERTISUD ceux :

- qui ne font apparaître aucun manquement
- pour lesquels les manquements ont été traités par l'ODG
- pour lesquels les manquements sont en cours de traitement par l'ODG.

La procédure de contrôle interne comprend le traitement des manquements et le suivi des mesures correctives mises en place.

L'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement quelque soit le niveau de gravité lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur,
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement,
- il s'agit de certains manquements prédéfinis dans une procédure interne.

#### **IV.1.4 - Suivi des contrôles et évolution du plan de contrôle**

Le bureau de l'ODG est mandaté pour assurer le bon déroulement du plan de contrôle interne et externe. En particulier, le bureau valide le calendrier annuel des contrôles et le plan d'échantillonnage qui sont préparés par les agents chargés du contrôle pour le 31 janvier de chaque année.

Le bureau de l'ODG est régulièrement informé des anomalies constatées en contrôles internes et en contrôles externes. Il est force de proposition dans des cas particuliers d'anomalies constatées et pour ce qui concerne les évolutions du plan de contrôle.

## **IV.2 - Contrôle externe**

### **IV.2.1 - Fonctionnement du contrôle externe**

Le contrôle externe comprend la vérification des autocontrôles, réalisé par les opérateurs, des contrôles internes, ainsi que le contrôle direct du respect des dispositions du cahier des charges par les opérateurs.

Il comprend également l'évaluation de l'ODG sur ses missions de contrôle interne.

Les contrôles externes de l'ODG et des opérateurs de la filière sont réalisés sous la responsabilité de CERTISUD par ses propres agents ou ceux de sous-traitants habilités pour cela par CERTISUD. Cette sous-traitance n'est possible qu'avec l'accord de l'ODG. Elle concerne notamment les contrôles analytiques à réaliser en externe par des laboratoires accrédités COFRAC et habilités par l'INAO.

De façon générale, le contrôle sur site est annoncé au moins une semaine avant à l'opérateur pour que ce dernier puisse être présent. Toutefois, les contrôles pourront être inopinés. Le résultat du contrôle est laissé à l'opérateur le jour même. Après présentation des conclusions du contrôle, l'opérateur est invité à faire part de ses observations et à signer le rapport.

En cas d'absence du responsable, le rapport de contrôle lui est transmis sous 15 jours.

CERTISUD transmet à l'ODG, au minimum une fois par semestre, une synthèse des contrôles réalisés avec les manquements relevés et leur traitement. De plus, l'ODG a systématiquement une copie de tout courrier de sanction adressé à un opérateur.

Tout opérateur ainsi que l'ODG peut effectuer un recours, sous 10 jours, au sujet de la décision de CERTISUD, auprès du Président du Comité de Certification. Ceci est vrai pour l'habilitation, le contrôle des conditions de production, le contrôle produit et le contrôle de l'ODG.

CERTISUD se réserve le droit de réaliser des contrôles orientés selon les résultats de contrôle interne.

### **IV.2.2 - Traitement des manquements**

Les manquements relevés chez les opérateurs ou à l'ODG sont traités par CERTISUD conformément au plan de correction et à la grille de traitement des manquements.

### IV.3 - Tableau synthétique des fréquences de contrôle par opérateur

Le tableau ci-dessous donne un aperçu synoptique de la fréquence des visites ou audits de contrôle des opérateurs de la filière.

En fonction des résultats des contrôles de l'ODG et/ou des opérateurs et/ou d'une analyse de risques CERTISUD pourra décider d'orienter ses contrôles et/ou d'augmenter ses fréquences de contrôles.

SITES THEMES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTROLES INTERNES (1)	FREQUENCE MINIMALE DES CONTROLES EXTERNES	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTROLE (2)
Producteurs de lait*	17 % / an	3 % / an	20 % / an
Producteurs fermiers non affineurs / Producteurs fermiers affineurs	visites : 20 % / an <u>contrôle déclaration de production</u> : 1 fois par an <u>contrôle déclaration de transhumance pour les producteurs fermiers de fromage d'estive</u> : 1 fois par an	10 % / an	30 % / an
Collecteurs de lait*	<u>contrôle déclaration de production</u> : 1 fois par an	50 % / an	50 % / an
Collecteur et/ou Transformateurs laitiers et/ou Affineurs laitiers	<u>contrôle déclaration de production</u> : 1 fois par an	50 % / an	50 % / an
Affineurs fermiers*	<u>contrôle déclaration de production</u> : 1 fois par an	50 % / an	50 % / an
Affineurs laitiers*	<u>contrôle déclaration de production</u> : 1 fois par an	50 % / an	50 % / an
Commission d'examen organoleptique interne	- 2 fois par an pour les producteurs fermiers affineurs ou non affineurs et affineurs fermiers - 3 fois par an pour les transformateurs laitiers et affineurs laitiers	- 2 suivis de Commission d'examen organoleptique interne	- 2 fois par an pour les producteurs fermiers affineurs ou non affineurs et affineurs fermiers - 3 fois par an pour les transformateurs laitiers et affineurs laitiers
Commission d'examen organoleptique externe	-	- 10% / an des producteurs fermiers affineurs ou non affineurs et affineurs fermiers - 1 fois / an pour les transformateurs laitiers et affineurs laitiers	- 10% / an des producteurs fermiers affineurs ou non affineurs et affineurs fermiers - 1 fois / an pour les transformateurs laitiers et affineurs laitiers
ODG	-	2 / an	2 / an

(1) Les auto-contrôles réalisés par les opérateurs sont mentionnés plus loin dans les tableaux par type d'opérateur (sauf en ce qui concerne les analyses).

(2) La fréquence globale n'est pas la somme de l'interne et de l'externe car certains opérateurs peuvent faire l'objet des deux types de contrôles la même année.

\* Activité exclusive

## IV.4 - Contrôle des conditions de production

Les tableaux des pages suivantes indiquent les contrôles réalisés aux différents stades de la filière :

- Producteur de lait,
- Collecteurs de lait,
- Transformateurs laitiers, producteurs fermiers affineurs, producteurs fermiers non affineurs,
- Affineurs laitiers et affineurs fermiers.

Ils précisent pour chaque stade :

- Les points à maîtriser et/ou à contrôler définis dans le cahier des charges (les principaux points à contrôler tels que définis dans le cahier des charges figurent en gras),
- les exigences concernant les caractéristiques,
- les méthodes de maîtrise et/ou de contrôle utilisées en interne et externe,
- les documents associés permettant la maîtrise et/ou le contrôle,
- les autocontrôles réalisés par les agents des opérateurs eux-mêmes.

En gras, figurent les principaux points à contrôler.

#### IV.4.1 - Producteurs de lait, producteurs fermiers affineurs, producteurs fermiers non affineurs

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
<b>LOCALISATION DE LA PRODUCTION DE LAIT</b>				
H	<b>Aire géographique</b>	- CDROM avec les plans des communes - Liste des opérateurs habilités - Déclaration d'identification ou fichier des DI		Vérification visuelle et / ou documentaire de la situation de l'exploitation (bâtiments, parcelles) et/ou de son appartenance à la liste des opérateurs habilités
H	<b>Production de fromage mention « estive » : - Production, traite et fabrication sur le même lieu et dans la zone géographique</b> - Lieu de production, de traite, de fabrication et lieu d'hivernage différent	- Déclaration de transhumance - Liste des opérateurs habilités - Déclaration d'identification ou fichier des DI		Vérification visuelle et / ou documentaire de la situation de l'exploitation et de l'estive (bâtiments, parcelles) Vérification de son appartenance à la liste des opérateurs habilités et vérification documentaire et/ou visuelle du lieu d'estive
<b>CONDUITE DE L'EXPLOITATION</b>				
H	Fumures organiques autorisées	Outil unique d'enregistrement : partie cahier de fertilisation et/ou tout autre document de traçabilité	Enregistrement des fumures épandues.	Vérification documentaire et/ou visuelle
H	Conditions d'épandage des boues d'épuration	Outil unique d'enregistrement et/ou tout autre document de traçabilité Analyses des lots	Enregistrement des épandages et conservation des analyses.	Vérification documentaire
	Fertilisation minérale annuelle moyenne maximale des prairies	Outil unique d'enregistrement : partie cahier de fertilisation et/ou tout autre document de traçabilité éventuellement dernière déclaration PAC	Enregistrement des apports d'engrais.	Vérification documentaire Calcul réalisé sur la dernière campagne écoulée et sur celle en cours
H	<b>Implantation de cultures transgéniques interdite</b>	Étiquettes et/ou factures des semences ou à défaut des attestations fournies par le fournisseur	Conservation des étiquettes et/ou factures ou attestations.	Vérification documentaire Analyse si suspicion
H	Tenue du cahier épandage et mise à disposition	Outil unique d'enregistrement - partie cahier de fertilisation et/ou tout autre document de traçabilité		Vérification documentaire

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
<b>CONDUITE DU TROUPEAU</b>				
⇒ Race				
H	Races autorisées	Document de circulation Bons d'équarrissage Carnet d'agnelage Inventaire du contrôle laitier Recensement annuel (inventaire du cheptel au 01/01)	Enregistrement et conservation des documents de mouvements d'animaux.	Vérification visuelle du troupeau et documentaire
⇒ Saisonnalité et productivité				
	Saisonnalité de la traite et nombre de jour maximum de traite/an	Carnet d'agnelage ou document de circulation et : - Pour les producteurs de lait : facture de livraison lait ou calendrier de collecte - Pour les fermiers : agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromage - partie Enregistrements quotidiens et/ou tout autre document de traçabilité	Enregistrement des fabrications ou conservation des documents de livraison du lait.	Vérification visuelle et documentaire Calcul réalisé sur la dernière campagne et sur celle en cours
H	Sur une campagne laitière, niveau laitier moyen maximum du troupeau	Inventaire de cheptel et : - Pour les producteurs de lait : facture de livraison lait ou calendrier de collecte - Pour les fermiers : agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité	conservation des éléments de preuve de la production laitière	Vérification documentaire Calcul réalisé sur la dernière campagne et sur celle en cours
	Sur une campagne laitière, moyenne de matière sèche utile minimale	Résultats d'analyses de lait : - fiches individuelles fournies par le laboratoire - ou bilan mensuel fourni par le laboratoire - ou récapitulatif mensuel ou annuel adressé par la laiterie	conservation des résultats d'analyses.	Vérification documentaire Calcul réalisé sur la dernière campagne et sur celle en cours
H	Conservation des factures et tout document relatif aux livraisons de lait	-		Vérification de la présence des documents.
⇒ Alimentation				
	Approvisionnement maximum d'aliments hors de l'aire géographique (hors pâture)	Outil unique d'enregistrement - partie achats d'aliments et/ou tout autre document de traçabilité Facture d'achats d'aliments Etiquettes et/ou bons de livraison	Enregistrement des achats et conservation des documents	Vérification documentaire Calcul réalisé sur la dernière campagne et sur celle en cours.

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
	<b>Durée minimale de pâture /campagne</b>	Outil unique d'enregistrement - parties calendrier d'alimentation et achats d'aliment et/ou tout autre document de traçabilité	Enregistrement des pratiques	Vérification documentaire de l'Outil Unique d'enregistrement et dialogue En cas de non enregistrement, estimation à calculer à partir des achats Calcul réalisé sur la dernière campagne
H	<b>Ration de base</b>	Outil Unique d'enregistrement et/ou tout autre document de traçabilité	Enregistrement de la ration et conservation des documents	Vérification documentaire et visuelle de la composition de la ration
	<b>Distribution de végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits transgéniques interdite pour tous les petits ruminants de l'exploitation</b>	Etiquettes des aliments et/ou bons de livraison Résultats d'analyses disponibles éventuelles Listes des formules (non exhaustive) pour lesquelles le fournisseur s'est engagé auprès de l'ODG Outil unique d'enregistrement - partie 'Achat d'aliments' et/ou tout autre document de traçabilité	Conservation des étiquettes et autres documents et analyses.	Vérification visuelle des stocks de matières premières / Vérification documentaire Si le nom de la formule n'est pas présent sur la liste des formules disponibles auprès de l'ODG, vérifier alors les étiquettes des aliments ou bons de livraisons
	<b><u>Matières premières et additifs autorisés dans l'alimentation complémentaire</u></b> <b>Conformité des aliments à la liste positive des matières premières et additifs autorisés en complément de la ration de base : point 5.3.2 du CDC</b>  <b>L'approvisionnement en aliment mélangé est interdit.</b>  L'approvisionnement en aliment composé est autorisé sous conditions  Mélanges réalisés sur l'exploitation par le producteur autorisés sous conditions	Etiquettes des aliments et/ou bons de livraison Résultats d'analyses disponibles éventuelles Listes des formules (non exhaustive) pour lesquelles le fournisseur s'est engagé auprès de l'ODG Outil unique d'enregistrement - partie 'Achat d'aliments' et/ou tout autre document de traçabilité	Conservation des étiquettes et autres documents et analyses.	Vérification visuelle des stocks de matières premières  Vérification documentaire Si le nom de la formule n'est pas présent sur la liste des formules disponibles auprès de l'ODG, vérifier alors les étiquettes des aliments ou bons de livraisons
	Cas des Tourteaux	Listes des formules (non exhaustive) pour lesquelles le fournisseur s'est engagé auprès de l'ODG  Etiquettes ou bons de livraison	enregistrement des achats et conservation des documents	Si le nom de la formule n'est pas présent sur la liste des formules disponibles auprès de l'ODG, vérifier alors les étiquettes ou bons de livraisons.

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
	Cas des liants	Listes des formules (non exhaustive) pour lesquelles le fournisseur s'est engagé auprès de l'ODG Etiquettes ou bons de livraison	enregistrements des achats et conservation des documents	Si le nom de la formule n'est pas présent sur la liste des formules disponibles auprès de l'ODG, vérifier alors les étiquettes ou bons de livraisons.
	Complémentation : - apport maximum moyen en concentrés dans la ration journalière par brebis. - apport maximum moyen en concentrés par brebis et par campagne	Outil unique d'enregistrement - parties calendrier d'alimentation / les récoltes / les achats d'aliments et/ou tout autre document de traçabilité Factures d'aliments	Enregistrement de la complémentation et conservation des documents	Vérification visuelle et documentaire Calcul réalisé sur la dernière campagne et sur celle en cours
	<b>Jusqu'à la date indiquée dans le cahier des charges, en période de traite, l'apport de fourrages fermentés est limité dans les conditions ci-après :</b> - poids maximum brut d'ensilage de maïs distribué en moyenne/jour/brebis - poids maximum brut d'enrubané (avec un taux MS minimum) ou d'ensilage d'herbe distribué en moyenne/ jour/brebis. <b>A partir de la date indiquée dans le cahier des charges, pendant la période de traite, est interdite la distribution d'ensilage</b> et la distribution d'herbe enrubannée est autorisée dans les conditions précitées.	Outil unique d'enregistrement - parties calendrier d'alimentation et les récoltes et/ou tout autre document de traçabilité Résultats d'analyses si disponibles	Enregistrement des rations distribuées et conservation des documents	Vérification documentaire et visuelle de la composition de la ration Vérification visuelle du taux de MS des enrubannées et analyses complémentaires si doute
	Autres apports autorisés pour les agneaux avant sevrage décrits au § 5.3.3	Factures, étiquettes et BL des aliments Cahier d'alimentation		Vérification visuelle et/ou documentaire
	<u>Alimentation en estive</u> - pâture - apport possible : grains de céréales autorisées au §5.3.2 du CDC et minéraux			Vérification visuelle des stocks de matières premières
H	<u>Documentaire</u> Conservation des factures, des étiquettes et bons de livraisons des aliments. Tenue du cahier d'alimentation et mise à disposition	Factures, étiquettes et BL des aliments Cahier d'alimentation		Vérification de la présence des documents. Documentaire
	Déclaration de production annuelle : Délai d'envoi	Déclaration de production	Enregistrements comptables	Vérification documentaire de la déclaration.

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
	Gestion des réclamations	Réclamations Fiche de suivi	Enregistrement et traitement des réclamations	Vérification documentaire

#### **IV.4.2 - Collecteurs de lait**

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
<b>LOCALISATION DE LA PRODUCTION DE LAIT</b>				
H	<b>Aire géographique</b>	CDROM avec les plans des communes Liste des opérateurs habilités Déclaration d'identification ou fichier des DI		Vérification visuelle et / ou documentaire
<b>COLLECTE</b>				
H	Traçabilité et mise à disposition d'un registre de comptabilité matière	Pour les fermiers : agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laitiers : fiches de collecte, fiches de suivi de fabrication et de sorties des fromages	Tri du lait collecté en fonction de l'origine et conservation des documents	Vérification documentaire des registres de traçabilité et de comptabilité matière.
	Déclaration de production annuelle : Délai d'envoi	Déclaration de production	Enregistrements comptables	Vérification documentaire de la déclaration
	Gestion des réclamations	Réclamations Fiche de suivi	Enregistrement et traitement des réclamations	Vérification documentaire

#### IV.4.3 - Transformateurs laitiers, producteurs fermiers affineurs, producteurs fermiers non affineurs

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
<b>LOCALISATION DE LA FABRICATION</b>				
H	Aire géographique	CDROM avec les plans des communes Liste des opérateurs habilités Déclaration d'identification ou fichier des DI		Vérification visuelle et / ou documentaire
H	<b>Production de fromage mention « estive » :</b> - <b>production, traite et fabrication</b> sur le même lieu et <b>dans la zone géographique</b> - lieu de production, de traite, de fabrication et lieu d'hivernage différent	- Déclaration de transhumance - Liste des opérateurs habilités - Déclaration d'identification ou fichier des DI		Vérification visuelle et / ou documentaire de la situation de l'exploitation et de l'estive (bâtiments, parcelles) Vérification de son appartenance à la liste des opérateurs habilités et vérification documentaire et/ou visuelle du lieu d'estive
<b>FABRICATION DU FROMAGE - SAISONNALITE</b>				
	<b>Saisonnalité de la fabrication d'Ossau-Iraty</b>	Pour les fermiers : agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laitiers : fiches de suivi de fabrication	enregistrements de suivi	Vérification visuelle et / ou documentaire
	Température minimale de conservation des matières premières laitières, du caillé, et du fromage frais	Pour les fermiers : agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité.  Pour les laitiers : fiches de suivi de fabrication	enregistrements de suivi	Vérification visuelle et / ou documentaire et / ou mesure
<b>LAIT : Origine et traitement</b>				
H	<b>Origine et traitement du lait :</b> <b>lait de brebis en l'état, non standardisé</b> en provenance de producteurs habilités. Le fromage fermier (y compris d'estive) est fabriqué exclusivement à partir de lait cru	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité  Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication En plus, pour tous : - Analyses de lait disponibles	enregistrements de suivi	Vérification visuelle et / ou documentaire. Analyse si doute

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
	Traitement thermique du lait autorisé en fabrication non fermière. Concentration du lait interdite.	Fiches de suivi de fabrication	enregistrement de suivi	Vérification documentaire et / ou visuel
	Tamisage sur orties autorisée en fabrication fermière	Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité	enregistrement de suivi	Vérification visuelle et documentaire
H	<b>Additifs autorisés dans le lait appartenant à la liste positive du § 5.4.3 du CDC</b>	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité  Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication  En plus, pour tous : - Etiquettes - Facture de fournisseurs d'additifs	enregistrements de suivi	Vérification visuelle et / ou documentaire et / ou analyse
<b>PROCEDE DE FABRICATION</b>				
⇒ <b>Emprésurage</b>				
H	<b>Délais maximum d'emprésurage après la traite la plus ancienne :</b> - en fabrication fermière - en fabrication non fermière - en estive	Fiche technique de fabrication Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi	Vérification visuelle et / ou documentaire
⇒ <b>Conditions d'emprésurage</b>				
	Température d'emprésurage dans la gamme de températures autorisées	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication Pour tous : Etiquetage de la présure	enregistrements de suivi	Vérification documentaire et ou visuelle Mesure de la température si nécessaire
H	Quantité de présure maximum Dilution éventuelle de la présure			
⇒ <b>Caillage - brassage</b>				
	<b>Température maximale des opérations de caillage, découpage, brassage, chauffage et réchauffage</b>	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi	Vérification documentaire et / ou visuelle Mesure de température si nécessaire

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
	Durée maximum du brassage Taille maximum des grains	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi	Vérification documentaire et / ou visuelle Vérification visuelle et / ou mesure
<b>⇒ Dé lactosage en fabrication laitière</b>				
H	Quantité maximale de sérum retirée	Fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi	Vérification documentaire et / ou visuelle et / ou mesure
H	Proportion maximale d'eau potable ajoutée, température de cette eau dans la gamme de températures autorisées	Fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi	Vérification documentaire et / ou visuelle et / ou mesure
<b>⇒ Moulage</b>				
H	Caractéristiques des moules : moules perforés avec toile ou moules micro perforés			Vérification visuelle des moules
	Pressage avec un retournement au minimum pour le fromage fermier			Vérification visuelle
H	<b>Identification des fromages :</b> - entre la phase de moulage et de démoulage - en creux ou plaque de caséine - visuels différents pour les fromages laitiers et fermiers - identification spécifique pour fromages d'estive		Disposer d'un procédé au moulage ou au démoulage permettant l'identification Réaliser l'identification	Vérification visuelle
	pH maximum du fromage au démoulage	Fiche de suivi de fabrication	Enregistrement de suivi	Vérification documentaire et / ou visuelle et / ou mesure
<b>⇒ Salage</b>				
	Si au Sel sec - température d'ambiance maximale - durée maximale du salage/kg de fromage	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi	Vérification documentaire et / ou visuelle et / ou mesure

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
	Si en Saumure - composition de la saumure - pH maximum - durée du salage maximale/kg de fromage - température maximale - filtration de la saumure autorisée	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi	Vérification documentaire et / ou visuelle et / ou mesure
<b>⇒ Mise sous-vide</b>				
	<b>Délais maximum entre la sortie des fromages frais de la saumure ou du salage et la mise sous-vide</b> <b>Durée maximale du report sous-vide</b> <b>Date limite de sortie des fromages sous-vide</b> <b>Température de conservation pendant toute la durée du report sous-vide comprise dans la gamme de températures autorisées</b>	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi	Vérification documentaire et / ou visuelle Mesure des températures si nécessaire
<b>Documentaire</b>				
H	Tenue des enregistrements et mise à disposition	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication		Vérification documentaire
H	Traçabilité	Eléments de comptabilité matière		Vérification des éléments de comptabilité matière
	Déclaration de production annuelle : Délai d'envoi	Déclaration de production	Enregistrements comptables	Vérification documentaire de la déclaration
	Pour les fromages d'« estive » : déclaration de transhumance : Délai d'envoi	Déclaration de transhumance	Enregistrement	Vérification documentaire de la déclaration.
	Gestion des réclamations	Réclamations Fiche de suivi	Enregistrement et traitement des réclamations	Vérification documentaire

#### IV.4.4 - Affineurs laitiers, transformateurs laitiers, affineurs fermiers, producteurs fermiers affineurs

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
<b>LOCALISATION DE L’AFFINAGE</b>				
H	<b>Aire géographique</b>	CDROM avec les plans des communes Liste des opérateurs habilités Déclaration d’identification ou fichier des DI		Vérification documentaire et / ou visuelle. Vérification de la situation de l’atelier d’affinage de l’entreprise dans la zone et / ou de son appartenance à la liste des opérateurs habilités
<b>CONDITIONS D’AFFINAGE</b>				
	<b>Durée minimale d’affinage selon gammes de poids des fromages</b> En cas de report sous vide, la durée d’affinage est décomptée à partir de la sortie	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromage et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi.	Vérification documentaire et / ou visuelle
	Conditions d’ambiance : - température dans la gamme de températures autorisées - hygrométrie minimale	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi.	Vérification documentaire et / ou visuelle. Mesure si nécessaire de la température
H	<b>Additif de surface autorisé :</b> <b>- purée de piment rouge</b> <b>Pour les soins de croûte : huile végétale (colza, olive ou tournesol) ou le vinaigre blanc</b>  <b>Interdiction d’apposer en surface notamment :</b> <b>- colorant(s) de croûte</b> <b>- natamycine (E235)</b> <b>- acétate de polyvinyle</b>	Pour les fermiers : Agenda de fabrication et de suivi de la qualité des fromages et/ou tout autre document de traçabilité Pour les laiteries : fiches de suivis de fabrication	enregistrements de suivi.	Vérification documentaire et / ou visuelle
	Retournement et brossage des fromages			Vérification visuelle
<b>ETIQUETAGE</b>				
	L’étiquetage de chaque fromage doit respecter les exigences du cahier des charges : - du nom de l’appellation (+ taille) - logo AOP - conditions sur l’emploi de la mention « estive »	Etiquettes Documents d’accompagnement	Conservation des toutes les étiquettes utilisées pour les produits AOP et des documents d’accompagnement	Vérification documentaire et / ou visuelle

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
<b>CARACTERISTIQUES DU PRODUIT</b>				
H	<b>Diamètre, hauteur et poids des fromages dans les gammes autorisées</b>	Factures, bons de livraison	enregistrements de suivi	Vérification documentaire des ventes et mesures si nécessaire
H	<b>Forme du fromage :</b> - cylindrique, - talon droit ou légèrement convexe		enregistrements de suivi	Vérification visuelle
H	<b>Croûte du fromage :</b> - naturelle, solidaire de la pâte, non digérée, non délitée, non écaillée, - sèche à légèrement humide au toucher, - <b>couleur dans la gamme autorisée</b>			Vérification visuelle
	<b>Pâte :</b> - <b>couleur dans la gamme autorisée</b> - <b>présence de petites ouvertures possible</b>			Vérification visuelle
H	<b>Taux de gras sur sec minimum</b>	Résultats analyses	enregistrements de suivi	Vérification des résultats d'analyses
H	<b>Teneur en matière sèche minimale</b>	Résultats analyses	enregistrements de suivi	Vérification des résultats d'analyses
<b>DECOUPE et VENTE</b>				
H	Présentations dans la gamme autorisée	Etiquettes		Vérification visuelle des portions préemballées et autres présentations
<b>TRAÇABILITE</b>				
H	Tenue du cahier de fabrication et/ou autre document de traçabilité et mise à disposition	cahier de fabrication et/ou autre document de traçabilité	Enregistrements de suivi	Vérification de la tenue à jour du cahier de fabrication

Habilitation	POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
				Méthode
	Déclaration de production annuelle : Délai d'envoi	Déclaration de production	Enregistrements comptables	Vérification documentaire de la déclaration
H	Comptabilité matière	Eléments de comptabilité matière		Vérification des éléments de comptabilité matière
	<b>Identification des fromages destinés à la commercialisation en AOP</b> / Suppression de l'identification des fromages déclassés	comptabilité matière		Vérification visuelle Vérification des éléments de comptabilité matière
	Gestion des réclamations	Réclamations Fiche de suivi	Enregistrement et traitement des réclamations	Vérification documentaire

## IV.5 - Contrôle produit

### IV.5.1 - Généralités

En tant qu'AOP, l'Ossau-Iraty est soumis à un examen organoleptique effectué par une commission composée de professionnels compétents dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits.

Cette commission doit réaliser un examen d'acceptabilité des produits qui lui sont soumis dans l'appellation Ossau-Iraty. Il s'agit du « contrôle produit ».

Le contrôle produit est réalisé en interne et en externe. La même commission de dégustation intervient à ces deux niveaux.

Les règles de fonctionnement de la commission sont les mêmes pour le niveau interne et le niveau externe. Elles sont consignées dans une procédure spécifique.

### IV.5.2 - Tableau de synthèse

<b>POINTS A CONTROLER</b>	<b>DOCUMENTS ASSOCIES</b>	<b>Contrôle interne et externe</b>	
		<b>méthode</b>	<b>Fréquence</b>
<b>Examens analytiques</b> - Extrait Sec Total - Gras sur sec - Adultération du lait - Additifs	Résultats d'analyses	Réalisation d'analyses sur les produits qui passent en commission et qui ont un résultat satisfaisant à l'examen organoleptique	<b>Extrait sec et gras sur sec :</b> à chaque passage en commission <b>Adultération du lait :</b> - 1/an en externe pour les laitiers - 1/an en interne pour les fermiers
		Réalisation d'analyses sur des produits qui passent en commission ou prélevé lors du contrôle externe	<b>Additifs :</b> - 1/5 ans en externe pour les laitiers - 1/5 ans en externe pour les fermiers
<b>Examens organoleptiques</b> <b>Texture, Odeur, Goût et arrière goût, Forme, couleur de la pâte, aspect de la croûte et ouvertures</b>	Fiches individuelles Synthèse des notations Fiche de consensus rapport de dégustation Procès verbal de la Commission	Examen organoleptique : visuel, olfactif et gustatif	A chaque passage en commission En interne : - 2/an pour les opérateurs fermiers - 3/an pour les opérateurs laitiers En externe : - 10%/an pour les opérateurs fermiers - 1/an pour les opérateurs laitiers

En gras, figurent les principaux points à contrôler.

## **IV.5.3 - Composition et fonctionnement de la Commission examen organoleptique en interne et en externe**

### *IV.5.3.1 - Composition et compétence*

#### *Impartialité et indépendance de la commission*

La Commission est composée de 3 collèges suivants :

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

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers.

Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges.

Le collège des porteurs de mémoire est composé de 20 membres au minimum parmi lesquels doivent siéger au moins 5 producteurs de lait, 5 fermiers, 6 transformateurs laitiers, 2 affineurs.

Le jury comporte au minimum :

- 5 membres présents. Le président de la commission ou son représentant (en l'occurrence l'animateur de la séance) répartit alors les dégustateurs dans chaque jury.
- des membres représentant au minimum 2 des 3 collèges ci-dessus.
- 1 ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Si le nombre de dégustateurs présents ne permet pas de constituer plusieurs jurys de 5 personnes, un tirage au sort détermine les échantillons soumis à l'examen organoleptique dans le respect d'un maximum de 10 échantillons par jury.

A partir de 4 absences consécutives, que ce soit en commission interne ou externe, ou au bout de 6 mois d'absence, un dégustateur devra participer à une séance sans que ses notes ne soient prises en compte.

Les examens réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTISUD qui les planifie, les anime et convoque les jurés qu'il a choisis sur une liste de jurés fournie par l'ODG.

#### *Compétence des membres*

Les membres de la Commission examen organoleptique font l'objet d'une formation mise en place par l'ODG selon un plan de formation validé par CERTISUD.

Les membres de cette commission sont évalués annuellement par CERTISUD.

CERTISUD établit annuellement un bilan de ces évaluations qu'il transmet à l'ODG.

### *IV.5.3.2 - Fonctionnement*

#### *Prélèvement des échantillons*

Le lot prélevé est défini et identifié par l'opérateur, il est concerné par les conclusions du contrôle.

Les prélèvements externes sont réalisés par des agents habilités à cet effet par CERTISUD.

Pour les examens en externe, les préleveurs sont sous la responsabilité de CERTISUD et ne sont pas employés par des opérateurs de la filière ou par l'ODG.

Les prélèvements internes sont réalisés par des agents de l'ODG ou mandatés par lui.

#### *Séances d'examen organoleptique*

La commission évalue des produits anonymés.

Les appréciations des dégustateurs sont consignées sur des grilles de notations individuelles.

#### **IV.5.4 - Avis de la commission**

L'avis de la commission est pris à partir :

- des moyennes de notes de goût,
- des moyennes des notes de chaque critère,
- des notes globales,
- des notes individuelles de goût (pour la règle des 2/3),
- des commentaires.

Sont considérés comme non conformes :

- une note moyenne de goût inférieure à 6 associée à une note globale inférieure à 84.
- une note de goût inférieure à 6 associée à une note globale supérieure à 84 est acceptable si au moins les deux tiers des dégustateurs lui ont attribué une note supérieure ou égale à 6.
- toute note moyenne d'un jury, pour un critère donné, inférieure ou égale à 4.
- des résultats d'analyses chimiques non-conformes.

Ces éléments d'appréciation sont consignés en fin de séance dans un rapport de dégustation ou une fiche de consensus en cas de désaccord.

L'animateur de la séance rédige la fiche de consensus.

Il s'agit en interne d'un technicien de l'ODG et en externe d'un agent de CERTISUD.

Après 2 avertissements successifs en interne, CERTISUD réalise un contrôle produit externe dans les meilleurs délais et sous 6 mois. Le prélèvement de l'échantillon sera réalisé par CERTISUD qui est responsable de la séance d'examen organoleptique. Les autres échantillons pourront être prélevés en interne.

En cas de constat de non-conformité produit observé en commission examen organoleptique externe, CERTISUD applique la grille de traitement des manquements.

La décision sur la conformité produit (=acceptabilité) est prise à partir des avis de la Commission et des résultats des analyses chimiques.

CERTISUD établit annuellement un bilan des contrôles organoleptique qu'il communique à l'ODG afin de lui permettre d'enrichir ses réflexions sur les itinéraires techniques ainsi que sur les pratiques des opérateurs.

## IV.6 - Organisme de Défense et de Gestion

Deux audits de l'ODG sont réalisés par an. Ils portent sur les points du tableau ci-dessous :

- 1 audit axé principalement sur l'évaluation des procédures écrites de l'ODG et de l'évaluation de la mise en œuvre effective des contrôles internes (respect des fréquences, suivi des mesures correctives demandées aux opérateurs, information de l'OC en vue d'un traitement par le contrôle externe lorsque les situations le nécessitent)

- l'autre audit a pour objectif principal l'évaluation de la seule mise en œuvre effective des contrôles internes.

POINT A CONTROLER	Documents associés	AUTOCONTROLE Méthode	CONTROLE EXTERNE
			Méthode
Organisation qualité	Procédures internes couvrant la directive INAO-DIR-CAC-1, documents associés	Mise à jour du système qualité	Vérification documentaire du système qualité.
Identification des opérateurs	Listes des opérateurs identifiés	Tenue à jour des dossiers et transmission à l'OC	Vérification de la tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés.
Mise à disposition des opérateurs du CDC	Eléments de diffusion	Tenue à jour de la diffusion des exigences du cahier des charges	Vérification documentaire.
Contrôle interne (fréquence, pertinence)	Rapports de contrôle, synthèses. Liste des contrôleurs internes qualifiés.	Vérification de l'avancement du plan de contrôle interne et de sa pertinence. Tenue de la liste des contrôleurs internes qualifiés.	Vérification documentaire des rapports et des synthèses des contrôles réalisés. Evaluation sur le terrain des contrôleurs internes, 1 fois tous les 4 ans par contrôleur.
Traitement des manquements et suivi des actions correctives concernant les opérateurs et l'ODG	Fiches de traitement, synthèse	Suivi des manquements	Vérification documentaire du traitement des manquements relevés.
Réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements, proposition et suivi d'un plan d'action (le cas échéant)	Liste des manquements, mesure de l'étendue de certains manquements Fiche de suivi Décisions de suites données Plan d'action (le cas échéant)	Mise en place d'un système de mesure de l'étendue et de suivi de certains manquements Proposition et suivi du plan d'action (le cas échéant)	Vérification documentaire du suivi des manquements et du plan d'action (le cas échéant)
Déclarations d'identification et de production par les opérateurs	Déclarations d'identification et de production	Instruction et tenue à jour des dossiers de déclarations	Vérification de la tenue des dossiers de déclarations
Gestion Commission Organoleptique	Grilles de notation, documents de notification, analyses	Suivi du contrôle produit	Vérification documentaire des décisions de la Commission et de leur suivi.
Evaluation Commission Organoleptique sur site (fonctionnement)	Documents de travail	Attention au fonctionnement de la commission	Vérification visuelle et documentaire du fonctionnement de la Commission.
Prise en compte des réclamations, des recours	Registre des réclamations Dossiers recours	Tenue d'un registre Diffusion auprès des opérateurs concernés Suivi des suites données	Vérification du registre des réclamations et registre des recours

## V - PLAN DE CORRECTION

### V.1 - Classification des manquements

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'une fiche de manquement de CERTISUD:

- permettant une demande d'action corrective, mise en conformité avec le cahier des charges, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par CERTISUD,
- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.

Pour l'opérateur :

- manquement mineur (m) = manquement non "rédhibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;-
- manquement majeur (M) = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) ;
- manquement grave (G) = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation (zone de production, variété,...)

La répétition ou le cumul de manquements relevés au cours de contrôles consécutifs peut entraîner une décision de suspension d'habilitation, de retrait d'habilitation ou une augmentation de la fréquence de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit.

Lorsqu'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné a été prononcée, son non-respect entraîne une requalification du manquement en l'aggravant.

Pour l'ODG :

- manquement mineur (m) = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement majeur (M) = non-respect d'une règle susceptible, en fonction de l'étendue du manquement constaté, de porter atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement grave ou critique (G) = non-respect d'une règle remettant fondamentalement en cause la mission de contrôle interne de l'ODG.

### V.2 - mesures sanctionnant les manquements

#### V.2.1. - Principes

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend :

- avertissement ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- déclassement d'un lot ou de l'ensemble de la production revendiqué par l'opérateur en cause ;
- retrait du bénéfice de l'appellation sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ;
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause ; (*NB : le retrait, contrairement à la suspension, nécessite une nouvelle procédure d'habilitation*)

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut intervenir :

- en cas de manquements graves,
- suite à la répétition ou au cumul de manquements.

Après la notification d'une suspension ou d'un retrait d'habilitation, le devenir des stocks éventuels de l'opérateur sera déterminé au cas par cas par CERTISUD

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend :

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- suspension ou retrait du certificat avec transmission du dossier aux services de l'INAO.

Les visites de contrôle supplémentaires seront faites en pleine période de production (de décembre à avril si possible).

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à CERTISUD toutes les informations nécessaires au contrôle.

Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par CERTISUD. Le non-respect de ces délais sera considéré comme un refus de contrôle.

### **V.2.2. - Tableau de synthèse**

La grille externe de traitement des manquements de chaque produit certifié constitue un schéma directeur minimum prédéfini de maîtrise et de correction des manquements observés. En fonction de l'importance du manquement observé, CERTISUD peut appliquer dès la 1<sup>ère</sup> observation les sanctions prévues au 2<sup>ème</sup> constat ou niveau de traitement.

Tout manquement observé donne lieu à une action corrective ou correctrice dans un délai défini par l'opérateur en cause ou imposé par l'organisme certificateur. Ce dernier définit une méthode de vérification adaptée au manquement en question qui peut aller du simple contrôle documentaire renforcé à l'analyse ou visite de contrôle renforcée.

<u>Lexique et sanctions appliquées</u>	Délais maximum de vérification (sauf exception précisée dans colonne MVD)
AC : Action Corrective ou correctrice.	
Im : Immédiat.	
MVD : Méthode de Vérification et Délai.	
CRD : Contrôle Renforcé Documentaire.	3 mois
VC : Visite de Contrôle normal	12 mois
VCR : Visite de Contrôle Renforcé à charge de l'opérateur	6 mois (et de décembre à avril pour les opérateurs si possible)
VCI : Visite de Contrôle Interne.	6 mois
AR : Analyse renforcée à charge de l'opérateur	6 mois
EOR: Examen Organoleptique Renforcé	
rm : Avertissement (relevé de manquement)	
AV : Avertissement assorti d'une demande de mise en conformité vérifiée dans un délai contraint	
RH ou SH: Retrait d'Habilitation ou suspension.	
RL : Retrait de Lot ou du produit.	

CERTISUD informera les services de l'INAO dans un délai de 7 jours après la date de décision de suspension ou de retrait d'habilitation d'un opérateur, de suspension ou retrait du certificat à l'ODG, ainsi que de tout déclassement de lot.

### V.2.3 - Grille externe de traitement des manquements

Ecart Code	Ecart gravité	Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
			Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	

## I. Producteurs de lait, producteurs fermiers affineurs, producteurs fermiers non affineurs

### ZONE DE PRODUCTION

El 1	G	Production du lait ou fabrication ou affinage non effectués dans l'aire géographique	VCR + RL	Im	VCR	RH						
El 2	G	Pour le fromage mention « estive »: production de lait, traite et fabrication non réalisées sur le même lieu ou lieu de production de lait, de traite et de fabrication identique au lieu d'hivernage	VCR + RL	Im	VCR	RH						
El 3	m	Pour le fromage mention « estive »: Déclaration de transhumance non transmise à temps ou erronée	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH

### CONDUITE DE L'EXPLOITATION

El 4	M	Utilisation de fumures organiques non autorisées	AV	Im	CRD/ VCR	AV	Im	VCR	SH			
El 5	m	Non enfouissement immédiat des boues d'épuration lors épandage	rm	Im	CRD/ VCR	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH
El 6	M	Période de latence après épandage des boues d'épuration non respectée avant utilisation	AV	Im	CRD	AV	Im	VCR	SH			
El 7	m	Absence de suivi analytique lot par lot lors d'épandage de boues d'épuration	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
El 8	m	Fertilisation minérale annuelle moyenne sur les prairies non conforme	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
El 9	G	Implantation de cultures transgéniques	VCR	1 mois	VCR	RH						
El 10	m	Mauvaise tenue du cahier d'épandage et non mise à disposition	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH

Ecart		Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
Code	gravité		Sanction	délai	MVD	Sanction	délai	MVD	Sanction	délai	MVD	
				AC			AC			AC		

#### CONDUITE DU TROUPEAU : race

El 11	G	Race laitière non-conforme (dès présence d'un ovin laitier de race exogène ou croisée)	Retrait des animaux non conformes +VCR	15 jours	VCR	RH						
-------	---	--	--	----------	-----	----	--	--	--	--	--	--

#### CONDUITE DU TROUPEAU : saisonnalité et productivité

El 12	M	Pour l'ensemble du troupeau, durée pendant laquelle l'éleveur traite effectivement tout ou partie de ses brebis non conforme (hors traite de tarissement)	AV	1 mois	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
EL13	M	Saisonnalité de la traite non respectée (hors traite de tarissement)	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
El 14	M	Sur une campagne laitière, niveau laitier moyen du troupeau non conforme.	AV	12 mois	CRD	VCR	1 mois	VCR	RH			
El 15	m	Sur une campagne laitière, moyenne de matière sèche utile non conforme	rm	12 mois	CRD	AV	1 mois	CRD	VCR	Im	VCR	SH
El 16	m	Non conservation des factures et tout document relatif aux livraisons de lait, sur lequel figure chaque collecte, la date et le volume de lait	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	im	VCR	SH

#### CONDUITE DU TROUPEAU : alimentation

El 17	M	Quantité des aliments ne provenant pas de l'aire géographique non conforme	AV	12 mois	CRD	VCR	12 mois	VCR	RH			
El 18	G	Durée de pâture des brebis par campagne non conforme	VCR	Im	VCR	RH						
El 19	M	Composition de la ration de base non-conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
El 20	M	Présence de produits transgénétiques pour l'alimentation des petits ruminants	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
El 21	M	Non respect de la liste des matières premières autorisées en complément de la ration de base	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			

Ecart Code	Ecart gravité	Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
			Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	
El 22	G	Approvisionnement en aliment mélangé	VCR	Im	VCR	RH						
El 23	M	Aliment complémentaire avec étiquetage n'indiquant pas clairement la liste des constituants	rm	Im	CRD	AV-	Im	CRD	AV	Im	VCR	SH
El 24	M	Aliment composé non-conforme / composition	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
El 25	M	Sur l'exploitation, réalisation par le producteur de mélange non-conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
El 26	m	Tourteaux protégés contre la dégradation ruminale par un procédé interdit	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	AV	Im	VCR	SH
El 27	m	Liants : % de la mélasse non conforme	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	AV	Im	VCR	SH
El 28	m	Apport en concentrés dans la ration journalière non conforme	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
El 29	m	Sur une campagne, apport moyen par brebis en concentrés non conforme	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
El 30	M	<b>En période de traite, jusqu' à la date indiquée dans le cahier des charges, distribution d'ensilage de maïs et herbe non conforme</b>	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
El 31	M	<b>En période de traite, quantité distribuée d'enrubanné non conforme. Taux de MS des enrubannés non conforme</b>	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
El 32	M	<b>Après la date indiquée dans le cahier des charges, pendant la période de traite, distribution d'ensilage</b>	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
El 33	M	Alimentation des agneaux avant sevrage non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
El 34	m	Absence des factures, des étiquettes et bons de livraisons des aliments	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
El 35	M	Alimentation des brebis en estive non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
El 36	m	Mauvaise tenue du cahier d'alimentation ou non mise à disposition	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH

Ecart		Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
Code	gravité		Sanction	délai	MVD	Sanction	délai	MVD	Sanction	délai	MVD	
				AC			AC			AC		

## II. Collecteurs–Transformateurs laitiers, producteurs fermiers affineurs ou non affineurs

T 1	G	Production du lait ou fabrication ou affinage non effectués dans l'aire géographique	VCR + RL	Im	VCR	RH						
T 2	G	Pour le fromage mention « estive »: production de lait, traite et fabrication non réalisées sur le même lieu ou lieu de production de lait, de traite et de fabrication identique au lieu d'hivernage	VCR + RL	Im	VCR	RH						
T 3	M	Refus de prélèvement	AV	1 mois	AR	AV - AR	5 jours	AR	SH			

### PRODUCTION LAIT / COLLECTE

T 4	m	Défaut de tenue du registre de comptabilité matière	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
-----	---	---	----	----	-----	----	----	-----	-----	----	-----	----

### GLOBAL / FABRICATION DE FROMAGE

T 5	M	Saisonnalité de la fabrication non respectée	AV+RL	Im	CRD	VCR+RL	Im	VCR	RH			
T 6	M	Conservation par maintien à une température non conforme des matières premières laitières, du caillé, du fromage frais	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			

### LAIT : Traitements, additifs

T 7	G	Fabrication avec du lait de brebis provenant d'un producteur non habilité	VCR + RL	Im	VCR	RH						
T 8	G	Fabrication avec du lait d'autres espèces, et/ou non en l'état, et/ou de brebis standardisé	VCR+RL	Im	VCR	RH						
T 9	M	Fromage fermier (y compris d'estive) non fabriqué exclusivement à partir de lait cru	AV + RL	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			
T 10	M	Etape de fabrication non prévue	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			
T 11	M	Concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			
T 12	m	Tamisage sur orties réalisé hors condition du CDC	rm	Im	VC	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH

Ecart Code	gravité	Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
			Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	
T 13	M	Additif non autorisé	AV+RL	Im	CRD ou EO	VCR+RL	Im	VCR	RH			
T 14	M	Addition de chlorure de calcium à une concentration non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			

#### EMPRESURAGE

T 15	M	Délai d'emprésurage non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
T 16	M	Non respect des conditions d'emprésurage	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			

#### CAILLAGE => BRASSAGE

T 17	G	Température des opérations de caillage, découpage, brassage, chauffage et réchauffage non conforme	VCR	Im	VCR	RH	-	-	-			
T 18	G	Durée du brassage non conforme	VCR	Im	VCR	RH	-	-	-	-	-	-
T 19	M	Taille des grains non conforme	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			

#### DELACTOSAGE

T 20	M	Quantité de sérum retirée non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
T 21	M	Volume d'ajout d'eau potable non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
T 22	M	Température d'ajout de l'eau potable non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
T 23	M	Dé lactosage réalisé en production fermière	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			

#### MOULAGE - PRESSAGE - DEMOULAGE - SALAGE

T 24	M	Caractéristique(s) des moules non conforme(s)	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	RH	-	-	-
T 25	M	Absence de retournement lors du pressage des fromages fermiers	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			
T 26	M	Absence ou mauvaise identification du fromage	AV + RL	Im	CRD/VCR	VCR + RL	Im	VCR	SH			
T 27	M	pH au dé moulage des fromages non conforme	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			

Ecart		Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
Code	gravité		Sanction	délai	MVD	Sanction	délai	MVD	Sanction	délai	MVD	
				AC			AC			AC		

#### SALAGE

T 28	m	Température d'ambiance lors du salage effectué à une température non conforme	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
T 29	m	Durée de salage non conforme	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
T 30	M	Saumure non conforme	AV	Im	CRD	AV	Im	VCR	RH			

#### MISE SOUS VIDE

T 31	M	Délai de mise sous vide des fromages après leur sortie de saumure ou de salage non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
T 32	M	Durée du report non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
T 33	M	Date de sorties de fromages sous vide non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
T 34	M	Température de conservation des fromages sous vide pendant le report non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			

#### AFFINAGE

T 35	G	Durée d'affinage non conforme	VCR	Im	VCR	RH	-	-	-			
T 36	m	Température d'affinage ou hygrométrie non conforme	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
T 37	M	Apposition en surface de produits non autorisés	AV+RL	Im	CRD	VCR+RL	Im	VCR	SH			
T 38	M	Absence de retournement et de brossage	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			

#### ETIQUETAGE

T 39	M	Etiquetage non-conforme	AV	Im	CRD	AV	Im	VCR	RH			
T 40	M	Etiquetage de produit non AOP ou abus d'étiquetage	AV + RL	Im	VCR	VCR + RL	Im	VCR	SH			

Ecart		Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
Code	gravité		Sanction	délai	MVD	Sanction	délai	MVD	Sanction	délai	MVD	
				AC			AC					

#### CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

T 41	M	Diamètre et/ou hauteur du fromage non-conforme	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	RH			
T 42	M	Forme du fromage non-conforme	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	RH			
T 43	M	Croûte du fromage non-conforme	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	RH			
T 44	M	Pâte du fromage non-conforme	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	RH			
T 45	M	Teneur en gras sur sec après complète dessiccation non conforme	AV	Im	CRD ou EO	VCR	Im	VCR + AR	RH			
T 46	M	Teneur en matière sèche non conforme	AV	Im	CRD ou EO	VCR	Im	VCR + AR	RH			
T 47	M	Refus de prélèvement	AV	Im	EOR	VCR	Im	VCR + EOR	SH			

#### VENTE EN PORTION

T 48	M	Présentation du fromage non conforme	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			
T 49	M	Absence de partie croûtée sur les portions pré emballées le nécessitant	AV	Im	VCR	VCR	Im	VCR	SH			

#### TRANSFORMATION ET AFFINAGE

T 50	m	Mauvaise tenue du cahier de fabrication et non mise à disposition	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
------	---	---	----	----	-----	----	----	-----	-----	----	-----	----

#### TRACABILITE

T 51	M	Non retrait du système d'identification si déclassement	AV	Im	VC	VCR	Im	VCR	SH			
T 52	M	Traçabilité incohérente ou indisponible	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			

### III. Tous opérateurs

C 1	M	Identification erronée ou absence d'information de modification	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
C 2	M	Défaut d'habilitation (type d'activité, sous-traitant non habilité...)	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	SH			
C 3	m	Dossier d'habilitation non à jour	rm	Im	CRD/ VC	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
C 4	M	Défaut d'enregistrement des éléments de traçabilité	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	SH			
C 5	m	Documentation non à jour ou défaut de conservation des documents	rm	Im	CRD/ VC	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
C 6	m	Défaut d'enregistrement et de traitement des réclamations	rm	Im	CRD/ VC	AV	Im	VC	VCR	Im	VCR	SH
C 7	m	Délai d'envoi de déclaration de production non respecté	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH
C 8	M	Défaut de déclaration de production	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	SH			
C 9	G	Refus de contrôle	RH									
C 10	G	Absence de réalisation du contrôle interne ou externe (suite à non paiement des cotisations à l'ODG ou suite à non paiement des frais à l'OC)	CRD/VCR	Im	CRD/ VCR	RH						
C 11	M	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	SH/RH			
C 12	G	Opérateur n'ayant pas déposé de déclaration de production sur les 4 dernières campagnes	AV	1 mois	Lettre ou appel téléphoni que	RH						

### IV. Contrôle produit

Ecart Code	Ecart gravité	Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
			Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	
Prod1	G	Examen Organoleptique non-conforme	AV	Im	EOR	SH						
Prod2	M	Examen analytique non-conforme : Extrait Sec et/ou Gras/Sec	AV	Im	AR	AR	Im	AR	SH			
Prod3	G	Examen analytique non-conforme : présence d'additif(s) interdits et/ou adultération	AV+RL	Im	AR	SH						

## V. ODG

Ecart		Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
Code	gravité		Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	
ODG1	M	Organisation qualité non satisfaisante	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat + → INAO			
ODG2	G	Absence d'enregistrement des DI ou défaut de suivi	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat + → INAO						
ODG3	m	Liste et dossiers des opérateurs identifiés et habilités non à jour	rm	Im	CRD/ VC	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat + → INAO
ODG4	M	Défaut de diffusion des informations AOP (cahier des charges, plan de contrôle)	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat + → INAO			
ODG5	m	Défaut dans la mise en œuvre du contrôle interne (fréquence, pertinence)	rm	Im	CRD/ VC	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat + → INAO
ODG6	M	Défaut de réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements ou de transmission	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	Suspension ou Retrait certificat + → INAO			
ODG7	M	Défaut de proposition ou de suivi d'un plan d'action suite à l'analyse de l'étendue de certains manquements	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	Suspension ou Retrait certificat + → INAO			
ODG8	M	Défaut de suivi des manquements, des actions correctives/correctrices	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat + → INAO			
ODG9	m	Mauvais suivi des déclarations autres que DI	rm	Im	CRD/ VC	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat + → INAO
ODG10	M	Défaut de maîtrise des moyens matériels et/ou humains en charge du contrôle interne Défaut de formation des membres de la CEO	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat + → INAO			
ODG11	m	Défaut de gestion des réclamations et des recours	rm	Im	CRD/ VC	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat + → INAO