

## Commission d'Examen Organoleptique (CEO)

### Les prélèvements

DECEMBRE 2023

#### PLANNING ANNUEL

En début d'année, le planning prévisionnel est préparé avec près de 25 séances réparties de mars à fin novembre.

Le plan de contrôle actuel prévoit :

- en contrôle interne :
  - 2 prélèvements /an chez les producteurs fermiers
  - 3 prélèvements /an chez les transformateurs et affineurs laitiers
- en contrôle externe :
  - 1 prélèvement chez 10% des producteurs fermiers
  - 1 prélèvement /an chez les transformateurs et affineurs laitiers

#### ORGANISATION DES PRELEVEMENTS

- **CEO laitières** : 3 séances internes en février/mars, juin/juillet et novembre/décembre, 1 séance externe en août
- **CEO fermières** : Les tournées sont organisées d'avril à novembre en fonction des retours sur le calendrier de prélèvement (date de fabrication, date fin de stock).

**Chaque opérateur doit s'assurer de pouvoir respecter le contrôle produit en ayant suffisamment de fromages pour le prélèvement. Si ce n'est pas le cas (pas de stock), il doit prévenir l'ODG suffisamment en amont pour pouvoir s'y soumettre.**

#### DEROULEMENT D'UN PRELEVEMENT

1. L'ODG prend contact avec l'opérateur (tél, sms, mail) quelques jours avant le prélèvement.
2. L'agent se présente chez l'opérateur et s'habille (blouse et bottes) pour faire le prélèvement.
3. L'agent préleveur choisit un fromage dans le saloir (au plus près de la vente, dans un lot d'au moins 10 fromages).

En cas d'anomalie flagrante et sur demande de l'opérateur, l'agent préleveur peut choisir et ouvrir un second fromage. Si deux fromages sont ouverts, la sélection du fromage se fait en concertation entre l'agent préleveur et l'opérateur.

**En aucun cas l'opérateur ne doit choisir le fromage à couper.**

4. L'agent préleveur remplit le procès-verbal de prélèvement qui est signé par l'opérateur et l'agent préleveur. Un double est laissé à l'opérateur.
5. L'agent préleveur emballe l'échantillon individuellement dans du papier alimentaire, l'identifie avec une étiquette portant le numéro de la DI et la raison sociale de l'opérateur.
6. Les échantillons sont ensuite transportés dans une glacière avec des plaques eutectiques réfrigérées puis conservés au réfrigérateur jusqu'à la dégustation qui a lieu au plus tard 48 h après le prélèvement.

Vous pouvez retrouver toutes nos fiches en vigueur sur <https://espacepro.ossau-iraty.fr/>