

PLAN DE CONTRÔLE

***Appellation d'Origine
« REBLOCHON » ou
« REBLOCHON DE SAVOIE »***

VERSION APPROUVEE LE 03 JUIN 2016



Organisme Certificateur

11 Villa Thoréton
75015 PARIS
Tél. : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00
E-mail : certipaq@certipaq.com
Site : www.certipaq.com

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
03/05/2016	

SOMMAIRE

PREAMBULE

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

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

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

3.1 – Eléments généraux

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

3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle

**4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET
ORGANOLEPTIQUES**

4.1 - Autocontrôles

4.2 – Contrôles internes

4.3 – Contrôles externes

5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux

5.2 - Evaluation des manquements externes

5.3 - Suivi des manquements

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

ANNEXES**IT 147 : Commission d'Examen Organoleptique****IT 191 : Contrôles des conditions de traite pour les opérateurs utilisant un robot de traite.**

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

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

Cahier des Charges :

Cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie »
Cahier des charges en vigueur

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat Interprofessionnel du Reblochon (SIR)
Maison du Reblochon
28, rue Louis Haase
BP 55 - 74230 Thônes

Opérateurs :

Producteurs de lait
Producteurs fermiers
Atelier de transformation
Atelier d'Affinage

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

ETAPE	Point de Maitrise (PM)	POINTS A CONTROLER
Toutes étapes	PM 0	Disponibilité des documents en vigueur Déclarations d'identification
Production du lait	PM1 (ppc)	Aire géographique de production de lait
	PM2 (ppc)	Races du troupeau laitier
	PM3	Certification de Parenté Bovine
	PM4	Animaux n'appartenant pas au troupeau laitier
	PM5	Chargement
	PM6	Alimentation du troupeau laitier
	PM7 (ppc)	Ration de base du troupeau laitier
	PM8	Nature des fourrages verts distribués au troupeau laitier
	PM9	Conditions de distribution de fourrages verts au troupeau laitier
	PM10	Intégrité des fourrages distribués au troupeau laitier
	PM11	Distribution du lactosérum dans l'alimentation du troupeau laitier
	PM12 (ppc)	Nature des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier
	PM13	Durée de pâturage pour les vaches en lactation, dont le lait est destiné à la transformation en reblochon
	PM14 (ppc)	Origine des fourrages
	PM15	Quantité d'aliments complémentaires distribuée au troupeau laitier
	PM16	Modalité de distribution de la ration de base et aliments complémentaires
	PM17 (ppc)	Absence d'aliments fermentés dans l'alimentation du troupeau laitier
	PM18	Conditions de réalisation/ utilisation des produits d'ensilage ou des aliments fermentés tolérés sur l'exploitation
	PM19	OGM
	PM20	Fumures minérales
	PM21	Fumures organiques
	PM22	Conditions de traite
	PM23	Installations de traite
	PM24	Conservation du lait à la ferme
Fabrication	PM25 (ppc)	Aire de fabrication des fromages
	PM26 (ppc)	Conformité des laits traités dans les ateliers de fabrication <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>
	PM27	Report
	PM28	Transport du lait <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>
	PM29	Stockage du lait dans les ateliers de transformation
	PM30	Lait mis en œuvre
	PM31	Conditions de mise en œuvre du lait <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
	PM32 (ppc)	Production totale de lait <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
	PM33	Auxiliaires de fabrication autorisés (ensemencement et levains)
	PM34	Autres auxiliaires de fabrication autorisés
	PM35	Additifs autorisés et interdits
	PM36	Modalités de préparation/ utilisation des ferments
	PM37	Dose de ferments <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>
	PM38	Dose de ferments <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
	PM39	Emprésurage <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>
	PM40	Paramètres d' emprésurage
	PM41	Taille des cuves
	PM42	Paramètres de décaillage
	PM43	Décaillage <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
	PM44	Caractéristiques des moules
	PM45	Moulage

		<i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
	PM46	Toilage <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
	PM47	Paramètres de pressage
	PM48	Pressage <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
	PM49	Pressage <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>
	PM50	Retournement
	PM51	Salage
	PM52	Durée de pré-affinage
	PM53	Pré-affinage
	PM54	Paramètres de pré-affinage
	PM55	Soins en pré-affinage
Affinage	PM56 (ppc)	Aire d'affinage et de premier conditionnement des fromages
	PM57 (ppc)	Durée d'affinage
	PM58	Conditions d'affinage
	PM59	Soins en affinage
	PM60 (ppc)	Départ du fromage de l'exploitation – <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
	PM61	Entrée en cave d'affinage <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>
Commercialisation Etiquetage	PM62	Emballage des reblochons destinés au consommateur final et à l'industrie du secteur alimentaire assurant des activités de transformation
	PM63	Nature des emballages utilisés
	PM64	Conditions d'emballage individuel
	PM65	Présentation des fromages au consommateur final
	PM66	Etiquetage : Dénomination du produit
	PM67	Etiquetage : Mention de l'AOP
	PM68	Etiquetage : Autres mentions
Obligations Déclaratives	PM69 (ppc)	Comptabilité matière – Producteurs de lait
	PM70 (ppc)	Comptabilité matière – Ateliers de transformation et d'affinage
	PM71 (ppc)	Comptabilité matière – Producteurs fermiers
Registres de Traçabilité	PM72	Registre de déclassement
	PM73	Éléments statistiques
	PM74	Liste des fournisseurs
Éléments De marquage	PM75 (ppc)	Identification du fromage
Produit fini	PM76 (ppc)	Caractéristiques organoleptiques
	PM77 (ppc)	Caractéristiques physico-chimiques
	PM78(ppc)	Poids
Réclamations	PM79	Gestion des réclamations clients/consommateurs

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 13 V10 validation : 3/05/16
	<i>Appellation d'origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON DE SAVOIE »</i>	----- page 6/76

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

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion SIR en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du « REBLOCHON » ou « REBLOCHON de SAVOIE »

- l'Organisme de Défense et de Gestion doit avoir été **évalué** d'une part,
- les différents opérateurs doivent avoir été **habilités** d'autre part par l'Organisme Certificateur.

2.1 – Evaluation de l'ODG

L'**évaluation** de l'Organisme de Défense et de Gestion, en vue de son admission, a pour but de vérifier sa capacité à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

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

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

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

Dans le cadre du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.8 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* » (dont notamment les missions relatives à l'ODG conformément à la Directive de l'INAO INAO-DIR-CAC1). Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

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

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

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON de SAVOIE » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification, en vue de son habilitation. L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées.

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

L'ODG transmet la déclaration d'identification à CERTIPAQ dans un délai maximum de 15 jours à compter du moment où l'ODG réceptionne la déclaration complète.

2.3 – Habilitation des opérateurs

L'audit d'habilitation est réalisé selon les conditions suivantes :

Pour les producteurs de lait et les producteurs fermiers : un contrôleur, mandaté par l'ODG (contrôleur interne ou sous-traitance à un autre organisme), réalise une visite d'évaluation initiale chez ces opérateurs,

une fois identifiés, en vue de leur habilitation. Cette visite d'évaluation fait l'objet d'un rapport de contrôle transmis à l'OC. L'Organisme Certificateur procède alors à l'habilitation de ces opérateurs sur la base d'un examen documentaire des rapports d'évaluation transmis par l'ODG.

Pour les ateliers de transformation et d'affinage : un contrôleur mandaté de l'Organisme Certificateur procède à la visite d'évaluation initiale sur site de chaque opérateur.

Cas des opérateurs demandant leur réhabilitation suite à une décision de retrait d'habilitation (sanction) : Après le dépôt de la DI, l'audit d'évaluation initiale est réalisé par un contrôleur mandaté de l'OC ; le coût de cet audit est facturé directement à l'opérateur.

Points à contrôler lors de la visite d'évaluation en vue de l'habilitation :

Toutes les exigences structurelles doivent être évaluées lors de l'évaluation initiale, hormis les points qui sont sans objet ou non évaluables compte-tenu de la saisonnalité.

Puis, dans le cas des producteurs de lait, l'ensemble des points à contrôler, concernant l'opérateur, est vérifié dans le cadre d'un audit de suivi qui doit être réalisé dans un délai d'un an à compter de l'habilitation de l'opérateur. Cet audit de suivi est pris en compte dans la fréquence des contrôles annuels internes ou externes.

Cas des opérateurs assurant une transformation fromagère (producteurs fermiers, fabricants-affineurs) :

Les plaques de caséine sont délivrées par l'ODG, une fois la décision d'habilitation prononcée par l'OC.

Avant d'être soumis à la fréquence de contrôle définie au paragraphe 3.2, les nouveaux opérateurs sont soumis à une période de suivi renforcé. La durée de cette période varie entre 2 mois minimum et 6 mois maximum.

Durant cette période, les opérateurs doivent fabriquer régulièrement des reblochons.

Le suivi renforcé consiste en

- Un contrôle des caractéristiques du produit (examen organoleptique et analytique) : au moins 2 échantillons de la production doivent être évalués et jugés conformes par la Commission d'examen Organoleptique (CEO), selon les règles définies dans l'IT 147. Le premier prélèvement est issu des premières fabrications réalisées après habilitation et doit intervenir dans les 3 premiers mois qui suivent la décision d'habilitation. Les échantillons évalués doivent avoir la durée minimale d'affinage.
- un audit de suivi externe : vérification du respect des conditions de production fixées par le cahier des charges, notamment celles qui n'ont pas pu être vérifiées lors de l'audit initial.

A l'issue de la période de suivi renforcé, le maintien de l'habilitation est conditionné :

- à la conformité de 2 échantillons jugés en CEO
- à l'absence/ levée de manquement majeur ou grave détecté en audit de suivi externe renforcé.

Le non respect de l'une de ces 2 conditions entraîne un retrait d'habilitation de l'opérateur.

✓ Dispositions générales relatives à l'habilitation des opérateurs

Les décisions d'admission ou non de l'ODG (octroi du certificat) et les décisions d'habilitation ou non des opérateurs (octroi de l'habilitation) sont prises conformément aux procédures PR 04 relative au traitement d'une demande de certification et PR 05 traitant notamment de l'évaluation de l'ODG et de l'habilitation des opérateurs.

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

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

La décision d'habilitation définissant la portée, ou de non habilitation (motivée) est transmise par CERTIPAQ à l'opérateur (copie à l'ODG) dans un délai de 15 jours à compter de la réception des réponses aux éventuels manquements (permettant le retour en conformité) ou sous huitaine après examen par le Comité de Certification.

L'habilitation a pour conséquence l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités. Certipaq tient à jour la liste des opérateurs habilités.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 13 V10 validation : 3/05/16
	Appellation d'origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON DE SAVOIE »	----- page 8/76

Tout changement d'identité d'un opérateur ainsi que toute modification de l'outil de production et/ou de transformation apportée par l'opérateur doivent être déclarées à l'ODG.

L'OC devra être tenu informé par l'ODG :

- de tout changement d'identité d'un opérateur,
- de toute modification importante de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

Au vu des modifications annoncées, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément à la procédure de CERTIPAQ relative aux modalités d'habilitations des opérateurs.

Exemple :

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

En cas de modification mineure des outils de production, c'est-à-dire ne modifiant pas de manière significative les pratiques de production : parcelles dédiées à l'alimentation du troupeau laitier, taille du troupeau, reprise d'une exploitation existante par une autre personne morale, changement de statut juridique, regroupement de 2 opérateurs habilités, entrée ou sortie d'un associé celles-ci peuvent être enregistrées par l'ODG sur la base de la déclaration. Ces modifications n'entraînent pas le déclenchement d'une nouvelle procédure d'habilitation.

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

En cas d'une modification du cahier des charges portant sur des points structurels, l'habilitation des opérateurs est réputée acquise sous réserve de l'enregistrement d'un amendement à la DI dans les trois mois qui suivent l'homologation du cahier des charges modifié au JORF. Cet amendement doit notamment comprendre l'engagement de l'opérateur à se conformer au cahier des charges modifié.

Ces dispositions sont applicables dès la prochaine révision du cahier des charges « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie ».

L'habilitation d'un opérateur qui ne serait plus effectivement impliqué dans la production de l'AOP Reblochon (arrêt de production laitière à des fins de fabrication de Reblochon, arrêt de fabrication de Reblochon) au-delà d'une période de un an, sera considérée comme caduque. Il devra pour obtenir une nouvelle habilitation en faire la demande à l'Organisme de Contrôle. Les frais liés à cette nouvelle habilitation seront à sa charge. Toutefois s'il justifie son arrêt, par écrit à l'Organisme de Contrôle, en précisant la durée de cette période, son habilitation pourra être maintenue.

De même, tout opérateur ne souhaitant plus être actif dans la filière devra signer un document dénonçant son habilitation. L'ODG avertira l'OC dans un délai 15 jours, pour qu'il procède au retrait de l'habilitation de l'opérateur.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 13 V10 validation : 3/05/16
	<i>Appellation d'origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON DE SAVOIE »</i>	----- page 9/76

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

3.1 - Eléments généraux

Une fois le plan de contrôle validé par l'INAO, CERTIPAQ l'adresse à l'ODG. L'ODG doit alors mettre à disposition des opérateurs le Cahier des Charges et le Plan de Contrôle validés dans leur dernière version.

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification du « REBLOCHON » ou « REBLOCHON de SAVOIE » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

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

3.1.1 – L'auto-contrôle

L'INAO définit l'Autocontrôle comme un contrôle organisé par l'opérateur sur sa propre activité. Par cet autocontrôle et son enregistrement, l'opérateur de la filière « REBLOCHON » ou « REBLOCHON de SAVOIE » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine.

3.1.2 – Le contrôle interne

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

- ✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « REBLOCHON » ou « REBLOCHON de SAVOIE » Appellation d'Origine**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « REBLOCHON » ou « REBLOCHON de SAVOIE » Appellation d'Origine, l'ODG met en place les mesures suivantes :

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
 - identification de chacun des opérateurs de la filière « REBLOCHON » ou « REBLOCHON de SAVOIE »,
 - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Suivi de son engagement général d'ODG vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

Le détail par étapes et par point à maîtriser du plan de contrôle interne est présenté au chapitre 3.3.

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

- ✓ **Conditions de prise en compte des contrôles internes par l'Organisme Certificateur**

Pour ce faire, des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont déterminées et vérifiées dans le cadre du contrôle externe.

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 13 V10 validation : 3/05/16 ----- page 10/76
	Appellation d'origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON DE SAVOIE »	

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Producteurs de lait Producteurs fermiers	Contrôle	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	- Production agricole - Fonctionnement des équipements agricoles - Filière laitière
Atelier de transformation Atelier d'affinage	Audit	BTS ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique d'audit	- Filière laitière

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

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

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

✓ Commission suivi des conditions de production (CSCP)

Une Commission de Suivi des conditions de production (CSCP) est mise en place au sein de l'ODG afin d'assurer les missions suivantes :

- suivi des activités de contrôle interne (axes de contrôle prioritaire, nombre de contrôles, respect des fréquences, suivi des procédures, méthodes d'action des agents de contrôle interne...);
- suivi de la mise en place des actions correctrices ;
- validation des plans d'actions correctives.
- décision de transmission des dossiers à l'Organisme de Contrôle
- donner un avis lorsqu'il est sollicité par l'OC sur des points d'application du cahier des charges

La CSCP fonctionne selon les conditions suivantes :

Composition :

La commission de suivi des conditions de production est composée de seize membres :

- 4 représentants les producteurs de lait ;
- 4 représentants les producteurs fermiers ;
- 4 représentants les ateliers de transformation
- 4 représentants les ateliers d'affinage.

La composition de la commission est nommée par le conseil d'administration de l'Organisme de Défense et de Gestion et transmise, pour information, à l'Organisme de Contrôle. Tout opérateur faisant l'objet d'une suspension ou d'un retrait d'habilitation perd sa qualité de membre.

En cas de démission d'un des membres, l'ODG propose un remplaçant.

Quorum, Présidence et fonctionnement

La commission délibère valablement dès lors que 4 membres sont présents représentant 3 familles minimum. Les décisions sont prises à la majorité des membres présents au moment du vote. Cette commission nomme en son sein un président. En cas d'égalité des voix, la voix du président est prépondérante.

Elle peut s'adjoindre l'avis de tout expert si elle l'estime nécessaire.

Le secrétariat de la Commission est assuré par les services de l'Organisme de Défense et de Gestion. Le procès-verbal de la séance est signé par Le Président de séance.

Une feuille de présence aux réunions est signée par les membres de la Commission.

Comité de conciliation restreint

Un « comité de conciliation restreint » composé de 4 membres de la CSCP est nommé par ses membres. Il est amené à intervenir sur sollicitation de l'ODG dans le cadre de la gestion des contrôles internes. Il peut se réunir sur demande d'un opérateur habilité dans le cadre d'un constat de non-conformité. Il peut être sollicité pour avis suite à constat de manquement à tout moment. Il rend compte de ses avis à la CSCP.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 13 V10 validation : 3/05/16
	<i>Appellation d'origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON DE SAVOIE »</i>	----- page 11/76

3.1.3 – Le contrôle externe

Il est mis en œuvre par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ**. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification Appellation d'Origine.

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

Les agents chargés des audits sont **habilités** par CERTIPAQ selon sa procédure en vigueur.

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

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

Des visites inopinées portant sur tout ou partie des points du chapitre 3.3 peuvent être programmées en plus des fréquences de contrôle minimales définies au point 3.2, après accord de l'ODG.

Un **support de contrôle** est mis en place reprenant l'ensemble des points à contrôler, défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.

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

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

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

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

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	2 audits / an	Auditeur externe	2 audits / an
Producteurs de lait	Contrôle des conditions de production du lait	20% des opérateurs/ an	contrôleur interne	5% des opérateurs/ an	contrôleur externe	25% des opérateurs/ an Soit 100% des opérateurs contrôlés tous les 4 ans
Producteurs fermiers	Contrôle des conditions de production du lait et de transformation-affinage	23% des opérateurs/ an	contrôleur interne	10% des opérateurs/ an	contrôleur externe	33% des opérateurs/ an Soit 100% des opérateurs contrôlés tous les 3 ans
Laitiers : Producteurs transformant leur lait (avec plaques rouges) Ateliers de transformation/ affinage	Audit des conditions de fabrication / affinage	20% des opérateurs/ an	Auditeur interne	80% des opérateurs/ an	Auditeur externe	100 % des opérateurs/ an
Ateliers d'affinage	Audit de l'affinage	20% des opérateurs/ an	Auditeur interne	80% des opérateurs/ an	Auditeur externe	100 % des opérateurs/ an
Contrôle produit	Analytique	/	/	selon fréquence détaillée ci-dessous (1)	Laboratoire habilité par l'INAO	selon fréquence détaillée ci-dessous (1)
	Organoleptique	/	/	selon fréquence détaillée ci-dessous (1)	Commission d'Examen Organoleptique	selon fréquence détaillée ci-dessous (1)

Producteurs fermiers :

1 contrôle tous les 18 mois

Ateliers laitiers, Producteurs transformant leur lait (avec plaques rouges) :

- Production inférieure à 200 000 kg : 1 contrôle par an
- Production comprise entre 200 000 kg et 900 000 kg : 2 contrôles par an
- Production supérieure ou égale à 900 000 kg : 3 contrôles par an

Contrôles supplémentaires pour les ateliers fabriquant du « Petit Reblochon de Savoie » :

- Production inférieure à 50 000 kg : 1 contrôle par an
- Production comprise entre 50 000 kg et 500 000 kg : 1 contrôle tous les 8 mois, soit 3 contrôles tous les 2 ans
- Production supérieure ou égale à 500 000 kg : 2 contrôles par an

En cas de manquement dans l'application du plan de contrôle ou d'autres manquements graves et/ou répétés par rapport aux exigences du cahier des charges, le Comité de Certification du CERTIPAQ peut demander un **renforcement des fréquences de contrôles** internes et/ou externes, conformément aux procédures de l'Organisme Certificateur (voir également chapitre 5 – « Traitement des manquements »).

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

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

- les **points à maîtriser** (PM) ;
- les **valeurs cibles**,
- les **auto-contrôles (AC)**, les **contrôles internes (CI)** et les actions de **contrôle externe (CE)**,
- la **fréquence minimum** de contrôle (contrôle interne / contrôle externe),
- le(s) **responsable(s)** du (des) point(s) de maîtrise et/ou de contrôle (contrôle interne /contrôle externe),
- les **documents de référence** ou **documents preuves**.

Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges
« REBLOCHON » ou « REBLOCHON de
SAVOIE » Appellation d'Origine

Articulation plan de contrôle

Interne / Externe

Documents de référence :
référentiel, procédures, instructions...

Documents preuves :
documents d'enregistrement

Code	Point à maîtriser	Valeurs cibles	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI), Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsables	Méthode	Document de référence/ Documents preuves
PM6							

PM = Point à Maîtriser

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

3.3.1 – Production de lait

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PMO	Documentation en vigueur à disposition de l'opérateur	Documents en vigueur : Cahier des charges (CDC) et plan de contrôle (PC), ou extrait en vigueur	AC	Disposition des documents en vigueur	En continu	Opérateur	Documentaire 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Plan de contrôle ou extrait du cahier des charges et du plan de contrôle
			CI	Vérification des documents en vigueur à disposition des opérateurs	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification des documents en vigueur à disposition des opérateurs	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PMO	Déclaration d'Identification (DI)	DI signée et disponible DI mise à jour et transmise à l'ODG DI transmise à l'ODG au plus tard 1 semaine avant le début de l'activité Modèle de DI validé par le Directeur de l'INAO	AC	Formulaire de DI complété et signé Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification Transmission à chaque sollicitation de l'ODG d'une fiche de mise à jour	A l'identification initiale En continu Sur demande	Opérateur	Documentaire 	Formulaires de DI Liste des opérateurs identifiés
			CI	Présentation du modèle de DI à l'INAO pour validation Traitement des demandes d'identification Traitement des modifications de DI Mise à jour de la liste des opérateurs identifiés Transmission des informations à l'OC Vérification de la disponibilité de la DI et de la mise à jour de la DI	A chaque modification Lors de l'identification de l'opérateur et à chaque modification de DI 20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification du traitement des demandes initiales et modificatives de DI par l'ODG Vérification de la disponibilité de la DI et de la mise à jour de la DI	2 audits / an de l'ODG 5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM1 ppc	Aire géographique de production de lait	Production de lait et traite situées dans l'aire géographique Les vaches en lactation doivent pâturer dans l'aire géographique ou être affouragées en vert avec des fourrages provenant de l'aire géographique	AC	Déclaration d'identification avec engagement du producteur de respecter le cahier des charges Vérification de la conformité de la localisation des parcelles de pâture/ affouragement / bâtiments de traite par rapport au CDC AOP	Lors de l'identification de l'opérateur En continu	Opérateur	Visuel Documentaire	<ul style="list-style-type: none"> Di Déclaration PAC ou parcellaire - Données RPG (Registre Parcellaire Géographique) s'il existe - Plan cadastral de l'exploitation, s'il existe
			CI	Contrôle visuel et documentaire de la localisation des lieux de traite et de la localisation des parcelles de pâture / d'affouragement	Lors de l'identification de l'opérateur 20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel et documentaire de la localisation des lieux de traite et de la localisation des parcelles de pâture / d'affouragement 	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM2 ppc	Races du troupeau laitier	<u>Troupeau laitier (vaches laitière en lactation, vaches taries, génisses de plus de 6 mois) + Mâles reproducteurs du troupeau :</u> Ces animaux doivent correspondre aux critères phénotypiques du livre généalogique des races laitières ABONDANCE, MONTBELIARDE, TARENTEISE. <u>Animaux naissant après le 1/01/2013 et destinés à la production de lait :</u> Conformes aux code races 12, 46, 31	AC	Maitrise de la conformité des animaux du troupeau laitier + reproducteurs Maitrise des achats de veaux, génisses, VL, mâles reproducteurs Passeport bovin avec attestation de requalification le cas échéant (codes 12 et 46) Ou avec attestation de conformité à la race6/8 ^{ème} de sang (pour race Tarentaise) Autorisation de transmission de données EDE à l'ODG	en continu à chaque achat/ naissance à chaque requalification sur demande	Opérateur	Documentaire Visuel	Passeports bovins Données EDE
			CI	Vérification du phénotype à l'aide des fiches descriptives des UPRA pour les animaux nés avant le 1/01/13 Contrôle des passeports pour 100% des animaux nés après le 1/01/2013 avec attestation de requalification ou de conformité, le cas échéant	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	Vérification du phénotype à l'aide des fiches descriptives des UPRA pour les animaux nés avant le 1/01/13 Contrôle des passeports pour 100% des	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				animaux nés après le 1/01/2013 avec attestation de requalification ou de conformité, le cas échéant				
PM3	Inscription à la Certification de Parenté Bovine pour les animaux nés après le 1/01/2013	Les animaux naissant après le 1/01/2013 et destinés à la production de lait doivent être inscrits à la Certification de Parenté Bovine afin d'assurer le contrôle de la généalogie des animaux.	AC	Mise à disposition des données génétiques de certification de la parenté (EDE) Autorisation de transmission des données EDE à l'ODG Conservation des passeports bovins	sur demande à chaque naissance/achat	Opérateur	Documentaire 	Certificat d'adhésion à la CPB Passeports bovins Données EDE
			CI	Vérification de l'enregistrement des codes race sur les passeports bovins des animaux nés sur l'exploitation et destinés à l'élevage laitier	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification de l'enregistrement des codes race sur les passeports bovins des animaux nés sur l'exploitation et destinés à l'élevage laitier	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM4	Conditions de présence sur l'exploitation des animaux n'appartenant pas au troupeau laitier	Les animaux n'appartenant pas au troupeau laitier peuvent être présents sur l'exploitation et dans les mêmes bâtiments d'élevage si : - L'éleveur démontre que leur lait n'entre pas en fabrication du reblochon - L'alimentation distribuée à ces animaux est conforme à celle du cahier des charges Reblochon	AC	Conservation et mise à disposition des fiches de collecte du lait, le cas échéant	En continu	Opérateur	Documentaire 	Fiches de collecte du lait
			CI	Vérification visuelle des aliments distribués à ces animaux Vérification documentaire des fiches de collecte Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification visuelle des aliments distribués à ces animaux Vérification documentaire des fiches de collecte Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM5	Chargement maximum autorisé en UGB/ha	Le chargement doit être au maximum de 1,5 UGB/ha de surface agricole utile sur l'exploitation	AC	Conservation et mise à disposition des documents suivants Déclaration parcellaire PAC ou MSA Registre Parcellaire Géographique (RPG) s'il existe Plan cadastral de l'exploitation s'il existe	En continu	Opérateur	Documentaire 	Déclaration parcellaire PAC ou MSA
			CI	Calcul du ratio : SAU : surface totale, y compris l'alpage, déclarée par l'éleveur le jour de l'audit UGB = VL + VT + génisses Selon méthodologie définie dans la fiche de	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	Registre Parcellaire Géographique Plan cadastral de l'exploitation

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				calcul du chargement à l'hectare (disponible sur demande)				
			CE	Calcul du ratio : SAU : surface totale, y compris l'alpage, déclarée par l'éleveur le jour de l'audit UGB = VL + VT + génisses Selon méthodologie définie dans la fiche de calcul du chargement à l'hectare (disponible sur demande)	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM6	Alimentation du troupeau laitiers (fourrages constituant la ration de base et aliments complémentaires)	L'alimentation du troupeau laitier est constituée des catégories d'aliments suivants : - Fourrages constituant la ration de base : foin, herbe pâturée, fourrages verts - Aliments complémentaires : concentrés et aliments d'encombres	AC	Tenue d'un plan d'alimentation /ration Vérification de la composition des aliments Conservation et mise à disposition des factures, bons de livraison et éléments comptables Conservation et mise à disposition des fiches techniques / étiquettes des aliments	En continu	Opérateur	Documentaire 	Ration Plan d'alimentation Facture/BL des aliments
			CI	Vérification documentaire	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	Fiches techniques / étiquettes des aliments
			CE	Vérification documentaire	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM7 ppc	Ration de base du troupeau laitier en période estivale et en période hivernale	Période estivale : 50% minimum d'herbe pâturée (+ complément en foin et fourrage vert) Période hivernale : Distribution quotidienne de foin à volonté (ou regain)	AC	Tenue d'un plan d'alimentation /ration	En continu	Opérateur	Documentaire 	Ration Plan d'alimentation Facture/BL des aliments
			CI	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel 	
			CE	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel 	
PM8	Nature des fourrages verts distribués au troupeau laitier Conditions de distribution de la paille	Maïs vert, herbe distribuée en vert, betteraves fourragère La paille peut être distribuée dans la ration de base pour les génisses uniquement	AC	Tenue d'un plan d'alimentation /ration	En continu	Opérateur	Documentaire 	Ration Plan d'alimentation Facture/BL des aliments
			CI	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CE	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM9	Conditions de distribution de fourrages verts au troupeau laitier	Limité à un repas par jour pendant la période de pâturage de 150 jours. Au-delà de la période de pâturage, 2 repas /jour d'affouragement en vert autorisés mais en 2 coupes et 2 distributions obligatoires. Doit être distribué à l'état frais et les crèches doivent être nettoyées de tout refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport	AC	Tenue d'un plan d'alimentation /ration	En continu	Opérateur	Documentaire	Ration Plan d'alimentation Facture/BL des aliments
			CI	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM 10	Conservateurs autorisés pour le fourrage sec Intégrité des fourrages secs distribués au troupeau laitier Aliments interdits	Le seul conservateur autorisé pour le fourrage sec est le sel (NaCl) Utilisation de mélangeuse distributrice interdite ainsi que tout appareil qui humidifie le foin ou coupe les brins Le foin doit conserver son intégrité physique pendant la durée du stockage et jusqu'à consommation par l'animal Absence de ré humidification et/ou de coupure de brins Interdiction des aliments liquides et des aliments comportant de la mélasse liquide Interdiction des aliments ré-humidifiés, dont l'humidité est supérieure à 15 %	AC	Maitrise de la conformité des fourrages et aliments distribués	En continu	opérateur	Visuel	Facture/BL des aliments Fiches techniques / étiquettes des aliments
			CI	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible Vérification documentaire en cas de doute	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible Vérification documentaire en cas de doute	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM 11	Conditions et délai de distribution du lactosérum dans l'alimentation du troupeau laitier	Le lactosérum provenant de l'exploitation est distribué seul en abreuvement dans un délai de 24 h	AC	Maitrise des délais en cas de distribution	En continu	opérateur	/	/
			CI	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel	
PM 12 ppc	Nature et composition des aliments	Les aliments complémentaires comprennent : <u>les aliments d'encombrements</u> : luzerne déshydratée (en bouchons ou en brins), pulpes de	AC	Tenue d'un plan d'alimentation /ration Vérification de la composition des aliments Conservation et mise à disposition des	En continu	Opérateur	Documentaire	Ration Plan d'alimentation

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	complémentaires distribués au troupeau laitier : -aliments d'encombrement -aliments concentrés	betterave déshydratées, drèches déshydratées. les aliments concentrés constitués des seules <u>matières premières et additifs suivants</u> : graines de céréales et leurs issues (son, farine, rémoulage), blé, orge, seigle, triticale, avoine, maïs, épeautre et les graines d'oléagineux et de protéagineux : lin, pois, féverole, lupin, soja, colza ; Tourteaux de tournesol, de lin, de colza, de soja ; Mélasse et huile végétale à titre de liant ; Minéraux, vitamines et oligo-éléments ainsi que le bicarbonate de sodium.		factures (reprenant l'intitulé exact des aliments concentrés/ d'encombrement) , bons de livraison et éléments comptables Conservation et mise à disposition des fiches techniques / étiquettes des aliments précisant la composition des aliments Achat d'aliments référencés dans la liste positive des aliments du bétail référencés par une structure collective reconnue par l'ODG				Facture/BL des aliments Fiches techniques / étiquettes des aliments Liste des aliments référencés
			CI	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle des stocks si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	Vérification documentaire Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Vérification visuelle des stocks si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM 13	Durée de pâturage pour les vaches en lactation, dont le lait est destiné à la transformation en reblochon	Durant la période estivale, la durée de pâturage des vaches laitières (en lactation) est au minimum de 150 jours.	AC	Enregistrement de la date : - de mise en pâture et d'arrêt de la pâture (=entrée/ sortie de l'étable) - de la date de montée et descente d'alpage et - des jours au cours desquels les vaches ne pâturent pas	En continu	Opérateur	Documentaire	Registre/ calendrier de pâturage
			CI	Calcul de la durée de pâturage à partir de la déclaration de l'éleveur Vérification visuelle si possible	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	Calcul de la durée de pâturage à partir de la déclaration de l'éleveur Vérification visuelle si possible	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM 14 ppc	Pourcentage de fourrages provenant de l'aire géographique dans la ration de base des vaches en lactation (en matière sèche)	Les fourrages provenant de l'aire doivent couvrir 100% exprimés en matière sèche, de la ration de base des vaches en lactation . Pour les exploitations situées à une altitude supérieure à 600 mètres et pour les exploitations d'alpage où les vaches en lactation pâturent à plus de 600 mètres, les fourrages provenant de l'aire doivent couvrir au moins 75% exprimés en matière sèche, de la ration de base des vaches en lactation. L'achat de fourrages à l'extérieur de la zone	AC	Conservation et mise à disposition des factures, et éléments comptables (Factures d'achat de fourrages avec mention de la commune de provenance) Enregistrement des surfaces destinées à l'affouragement en vert Connaissance de l'appartenance ou non à la liste définie par l'ODG des exploitations situées au-dessus de 600 mètres d'altitude (par défaut, siège de l'exploitation au dessus	En continu	opérateur	Documentaire	Factures d'achat de foin/ BL Parcellaire avec identification des surfaces destinées à l'affouragement en vert (ou document)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
		d'appellation ne peut concerner que du foin.		de 600 mètres ou plus de 80% du parcellaire au dessus de 600 mètres)				équivalent)
			CI	-Vérification à partir de la fiche de calcul « origine des fourrages » (méthodologie disponible sur demande)	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	Liste des exploitations situées au-dessus de 600 mètres d'altitude établie par l'ODG
			CE	Si audit interne réalisé au cours des derniers mois : Vérification des calculs réalisés lors de l'audit interne Si audit interne non réalisé : Vérification à partir de la fiche de calcul « origine des fourrages (méthodologie disponible sur demande) »	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 15	Quantité d'aliments complémentaires distribuée au troupeau laitier (/vache laitière et / génisse)	La quantité totale d'aliments complémentaires distribuée est limitée en moyenne à 1800 kilogrammes par an et par vache laitière Et à 500 kilogrammes par an et par animal pour les génisses.	AC	Conservation et mise à disposition des factures, bons de livraison et éléments comptables	En continu	opérateur	Documentaire 	Factures d'achat d'aliments / BL
			CI	Vérification documentaire : facture, BL, étiquette, fiche technique	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire : facture, BL, étiquette, fiche technique	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Documentaire 	
PM 16	Modalités de distribution de la ration de base et aliments complémentaires	Interdiction de distribuer en mélange la ration de base et les aliments complémentaires. Interdiction de distribution de rations complètes de type « bouchons » ou « mash ». Distribution de bouchons incluant aliments d'encombrement et concentrés autorisée si la composition de l'aliment apparait en clair sur les factures et/ou sur les étiquettes d'aliments.	AC	Tenue d'un plan d'alimentation, rations Vérification de la composition des aliments achetés Présence et mise à disposition des étiquettes, des factures, bons de livraison et éléments comptables	En continu	opérateur	Documentaire Visuel 	Plan d'alimentation / rations
			CI	Vérification documentaire : facture, BL, étiquette, fiche technique des aliments Vérification visuelle des aliments distribués	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel 	Factures d'achat d'aliments / BL Étiquettes/ Fiches techniques des aliments
			CE	Vérification documentaire : facture, BL, étiquette, fiche technique des aliments Vérification visuelle des aliments distribués	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel 	
PM 17 ppc	Absence d'aliments fermentés dans	L'utilisation dans l'alimentation du troupeau laitier de produits d'ensilage, d'aliments fermentés, de balles enrubbannées ainsi que d'aliments pouvant influencer	AC	Enregistrement de production et de vente des aliments fermentés (date, quantité) Conservation et mise à disposition des	En continu	opérateur	Documentaire 	Déclaration de production

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	l'alimentation du troupeau laitier Conditions de production et de stockage en l'absence de troupeau susceptible de les utiliser sur l'exploitation	défavorablement sur l'odeur, le goût du lait ou du fromage, ou qui présentent des risques de contamination bactériologique est interdite. Lorsque l'exploitation ne comporte pas d'animaux susceptibles de les utiliser, la production de ce type d'aliment sur l'exploitation est encadrée : ces aliments doivent être vendus et ne doivent pas être stockés plus de 10 jours sur l'exploitation ainsi que sur les champs qui lui sont rattachés.		factures de ventes Déclaration de réalisation des aliments fermentés à l'ODG : -Transmission à l'ODG de la déclaration (précisant la date, le type de l'aliment, la quantité réalisée) ainsi que la facture de vente, sous 1 semaine à compter de la fabrication.				Factures de vente
			CI	Absence de distribution d'aliment fermenté aux animaux du troupeau laitier Si présence d'aliment fermenté sur l'exploitation : Vérification de l'envoi de déclaration à l'ODG Vérification du respect du délai de vente Vérification de la séparation des animaux nourris avec les aliments fermentés et des animaux du troupeau laitier Vérification de la cohérence des volumes conservés et des volumes distribués aux animaux nourris avec les aliments fermentés	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	Absence de distribution d'aliment fermenté aux animaux du troupeau laitier Si présence d'aliment fermenté sur l'exploitation : Vérification de l'envoi de déclaration à l'ODG Vérification du respect du délai de vente Vérification de la séparation des animaux nourris avec les aliments fermentés et des animaux du troupeau laitier Vérification de la cohérence des volumes conservés et des volumes distribués aux animaux nourris avec les aliments fermentés	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel	
PM 18	Conditions de réalisation/ stockage/ distribution des produits d'ensilage ou	Tout producteur qui utilise sur son exploitation des produits d'ensilage ou des aliments fermentés doit prendre les dispositions suivantes : -les silos, les balles enrubannées doivent être séparés de tous les bâtiments de stockage des aliments destinés au troupeau laitier.	AC	Mise en place d'une organisation permettant de respecter les conditions requises pour la réalisation et de distribution des produits d'ensilage (à titre pour justifier une séparation suffisante : Pas de croisement possible entre les animaux des deux troupeaux et leur	En continu	opérateur	-	-

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	des aliments fermentés tolérés sur l'exploitation	<p>-les étables d'animaux nourris à l'aide d'aliments fermentés doivent être séparées des étables ayant des animaux appartenant au troupeau laitier (sites différents) afin d'éviter toute contamination</p> <p>-les silos doivent être étanches avec une fosse de récupération des jus. Les silos type taupinière sont interdits.</p> <p>-le matériel utilisé pour les animaux recevant l'ensilage doit être utilisé exclusivement à cet usage</p> <p>-le transport de l'ensilage doit être réalisé dans des bennes étanches</p> <p>-les soins apportés au bétail nourri à l'ensilage sont effectués après ceux apportés au troupeau laitier. Le personnel chargé des soins doit prendre un minimum de précautions d'hygiène (bottes différentes)</p> <p>-dès la distribution terminée ainsi qu'à la fin des réserves, les silos, les crèches, les ustensiles d'affouragement sont immédiatement nettoyés.</p>		<p>alimentation, distance d'environ 200 mètres préconisée entre le stockage et les bâtiments destinés au troupeau laitier.)</p>				
			CI	<p>Questionnement du producteur pour décrire sa méthode de travail Vérification visuelle si possible (dans le cas où le site de stockage / étable des troupeaux nourris à l'ensilage se trouve dans le périmètre de l'étable du troupeau laitier)</p>	<p>20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an</p>	ODG	Visuel 👁️	
			CE	<p>Questionnement du producteur pour décrire sa méthode de travail Vérification visuelle si possible (dans le cas où le site de stockage / étable des troupeaux nourris à l'ensilage se trouve dans le périmètre de l'étable du troupeau laitier)</p>	<p>5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an</p>	Auditeur externe	Visuel 👁️	
PM 19	<p>Interdiction d'implantation de cultures transgéniques</p> <p>Interdiction d'aliments OGM ou issus d'OGM</p>	<p>L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation ayant souscrit un DI.</p> <p>Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux de l'exploitation les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques ; le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et s'entend pour chaque composant de l'aliment.</p>	AC	<p>Vérification de la nature des semences utilisées susceptibles de contenir des OGM</p> <p>Vérification de la composition des aliments achetés</p> <p>Conservation et mise à disposition des factures, bons de livraison et éléments comptables</p> <p>Conservation et mise à disposition des étiquettes et/ou fiches techniques et/ou attestations non OGM des fournisseurs, pour les aliments et les semences achetés.</p>	En continu	opérateur	Documentaire 📖 Visuel 👁️	<p>Factures, BL des aliments et semences</p> <p>Eléments comptables</p>
			CI	<p>Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques</p> <p>Contrôle documentaire des factures et/ou BL et/ou étiquettes et/ou fiche techniques et/ou attestations non OGM, pour les aliments et les semences susceptibles de contenir des OGM</p> <p>Vérification de l'absence de cultures OGM dans l'assolement.</p>	<p>20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an</p>	ODG	Documentaire 📖 Visuel 👁️	<p>Etiquettes, fiches techniques, attestations non OGM des fournisseurs, pour les aliments et les semences susceptibles de contenir des OGM</p>
			CE	<p>Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Contrôle documentaire des factures et/ou</p>	<p>5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an</p>	Auditeur externe	Documentaire 📖 Visuel 👁️	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				BL et/ou étiquettes et/ou fiche techniques et/ou attestations non OGM, pour les aliments et les semences susceptibles de contenir des OGM Vérification de l'absence de cultures OGM dans l'assolement.				
PM 20	Limitation des apports en fumures minérales	L'apport de fumures minérales ne doit pas dépasser en moyenne : -33,5 unités d'azote /ha/an sur les parcelles classées Haute-Montagne et Montagne 1. -60 unités d'azote /ha/an sur les parcelles en zones classées Montagne 2 et Montagne 3, Piémont et Plaine.	AC	Tenue d'un plan / registre de fumure Présence et mise à disposition des factures, bons de livraison et éléments comptables	En continu	opérateur	Documentaire 	
			CI	Questionnement de l'éleveur sur ses pratiques Contrôle documentaire Vérification de la quantité de fumures minérales épandues : La quantité de fumure minérale moyenne est limitée à : Quantité d'engrais minéral azoté acheté / Surface totale de l'exploitation (y compris alpages)/ au prorata des surfaces dans les différentes zones Les surfaces en céréales ne rentrent pas en compte dans le calcul	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Questionnement de l'éleveur sur ses pratiques Contrôle documentaire Vérification de la quantité de fumures minérales épandues : La quantité de fumure minérale moyenne est limitée à : Quantité d'engrais minéral azoté acheté / Surface totale de l'exploitation (y compris alpages)/ au prorata des surfaces dans les différentes zones Les surfaces en céréales ne rentrent pas en compte dans le calcul	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 21	Conditions d'épandage des fumures organiques	L'épandage respecte la réglementation en vigueur notamment s'agissant des prescriptions relatives aux conditions d'épandage (type de surface, calendriers d'interdiction, technique d'épandage et d'enfouissement...), aux limitations de la dose épandue et aux conditions de suivi analytique des parcelles et des effluents épandus définis entre	AC	Tenue d'un plan / registre de fumure Réalisation d'un suivi analytique en cas d'épandage de fumures organiques non agricoles ou de fientes de volailles sur les prés et pâtures	En continu	opérateur	Documentaire 	Plan de fumure ou registre Résultats d'analyse
			CI	Questionnement de l'éleveur sur ses pratiques Contrôle documentaire	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs	ODG	Documentaire 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
		<p>autres par les réglementations des installations classées pour la protection de l'environnement, programmes d'actions nitrates (zones vulnérables), réglementation relative à l'épandage de boues sur les terres agricoles, déchets, etc.</p> <p>L'épandage de fumures organiques doit respecter les mesures suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les seules fumures organiques autorisées sont le fumier, le lisier, le purin, les fientes de volailles, les effluents peu chargés (eaux vertes, brunes et blanches), les boues d'épuration et leurs sous-produits, les fertilisants élaborés à partir de déchets verts, de fraction fermentescible des ordures ménagères issue d'une collecte sélective et de sous-produits agroalimentaires hors viandes (céréales, fruits et légumes, graisses et huiles alimentaires, lactosérum et boues, etc). Toutes les fumures organiques précitées peuvent faire l'objet d'un traitement de compostage ou de méthanisation. -Un traitement hygiénisant (compostage, méthanisation) démontrant l'absence totale de pathogènes dans les produits finaux à épandre, est obligatoire avant épandage pour les fientes de volailles, les matières organiques fertilisantes élaborées à partir de déchets verts, de sous-produits agroalimentaires hors viandes et de fraction fermentescible des ordures ménagères issue d'une collecte sélective -Suivi de la qualité : tout épandage d'une fumure organique non agricole et/ou de fientes de volailles doit s'accompagner d'un suivi analytique par lot (camion, citerne ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés traces organiques retenus dans la réglementation. <p><u>Conditions d'épandage des boues d'épuration et leurs issus :</u> Cet épandage doit être suivi d'un enfouissement immédiat. Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des vaches</p>	<p>AC</p> <p>CE</p>	<p>Vérification de la nature des fumures organiques d'origine agricole épandues</p> <p>Vérification des conditions d'épandage des fumures organiques telles que boues de station d'épuration, fumure organique provenant d'élevage de volaille sur les prés et pâtures : résultats analytiques et respect du délai de latence</p> <p>Questionnement de l'éleveur sur ses pratiques</p> <p>Contrôle documentaire</p> <p>Vérification de la nature des fumures organiques d'origine agricole épandues</p> <p>Vérification des conditions d'épandage des fumures organiques telles que boues de station d'épuration, fumure organique provenant d'élevage de volaille sur les prés et pâtures : : résultats analytiques et respect du délai de latence</p>	<p>fermiers / an</p> <p>5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an</p>	<p>Auditeur externe</p>	<p>Documentaire </p>	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
		laitières, une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines doit être respectée avant toute utilisation (pendant cette période les surfaces doivent être utilisées à d'autres fins que la production de fourrages pour le troupeau laitier)						
PM 22	Conditions de traite : Nombre de traite, durée de traite et intervalle entre 2 traites	La traite doit se faire deux fois par 24 heures, le matin et le soir. L'intervalle entre chaque traite est d'au minimum 8 heures : intervalle entre la fin de la traite du troupeau (dernière vache) et le début de la traite suivante (première vache), Soit une plage de 4 heures pour chacune des 2 traites journalières.	AC	Organisation du temps de travail adéquate En cas de robot traite : Programmation du robot dans le respect des fréquences et intervalles/durée de traite Conservation des enregistrements de traite pendant 1 an minimum	En continu	opérateur	Documentaire 	Enregistrements du robot de traite
			CI	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Contrôle visuel En cas de robot traite, contrôle documentaire des enregistrements et/ou contrôle visuel selon l'instruction technique de contrôle annexée (IT 191)	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur ses pratiques Contrôle visuel En cas de robot traite, contrôle documentaire des enregistrements et/ou contrôle visuel selon l'instruction technique de contrôle annexée (IT 191)	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM 23	Vérification des installations de traite dans les exploitations principales et d'alpage Conditions de remplacement des trayeurs et tuyaux à lait	Le fonctionnement de l'installation de traite fait l'objet d'une vérification complète par un technicien agréé au moins une fois /an dans l'exploitation principale et d'une vérification réduite (pompe/vide d'air a minima) au moins une fois/ an dans l'exploitation d'alpage. Les manchons trayeurs et tuyaux à lait sont remplacés selon les préconisations du fabricant et du technicien agréé.	AC	Signature d'un contrat annuel avec organisme compétent pour le contrôle des installations de traite ou demande visite annuelle Conservation et mise à disposition du bilan fait par un organisme compétent pour le contrôle des installations de traite Réalisation des réparations préconisées lors du contrôle Conservation et mise à disposition des factures d'achat de matériel et/ou des factures de réparation.	En continu	opérateur	Documentaire 	Bilan de contrôle Factures
			CI	Contrôle documentaire de la présence du bilan annuel Vérification de la réalisation des réparations préconisées sur le bilan Contrôle documentaire des factures d'achat des manchons trayeurs et tuyaux à lait 1 fois /	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				an ou selon les préconisations du fabricant				
			CE	Contrôle documentaire de la présence du bilan annuel Vérification de la réalisation des réparations préconisées sur le bilan Contrôle documentaire des factures d'achat des manchons trayeurs et tuyaux à lait 1 fois / an ou selon les préconisations du fabricant	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 24	Température de conservation du lait à la ferme en cas de collecte	Dans le cas d'une collecte, la conservation du lait à la ferme doit s'effectuer à une température inférieure ou égale à 10°C.	AC	Présence d'un thermomètre obligatoire Prise de température en cas de doute Vérification du bon fonctionnement du système de refroidissement du tank	En continu	opérateur	Mesure ↓	Relevé de températures
			CI	Vérification de la présence d'un thermomètre Et/ou Vérification de la température affichée sur le tank à lait Et/ou Vérification des relevés de température le cas échéant	20% des producteurs de lait / an 23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification de la présence d'un thermomètre Et/ou Vérification de la température affichée sur le tank à lait Et/ou Vérification des relevés de température le cas échéant	5% des producteurs de lait / an 10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	

3.3.2 – Fabrication

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 25 ppc	Aire de fabrication des fromages	Adresse des ateliers de fabrication se situe dans une des communes appartenant à l'aire géographique de l'appellation	AC	Mise à disposition du plan cadastral des bâtiments et localisation des ateliers sur la carte	En continu	opérateur	Documentaire 	Plan cadastral
			CI	Contrôle visuel des lieux de fabrication, Contrôle documentaire : adresse des lieux de fabrication	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	Contrôle visuel des lieux de fabrication, Contrôle documentaire : adresse des lieux de fabrication	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM 26 ppc	Conformité des laits traités dans les ateliers de fabrication Séparation des laits à la collecte, au stockage, dans l'atelier de fabrication <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>	Atelier de fabrication approvisionné exclusivement avec des laits conformes aux prescriptions du Cahier des charges AOP Reblochon. Le lait destiné à la fabrication de reblochon doit être collecté, stocké indépendamment des autres laits, et les circuits reliant les citernes de stockage de ce lait à l'atelier doivent être isolés et spécifiques	AC	Organisation des circuits des laits (collecte, stockage, fabrication) selon les exigences du cahier des charges Enregistrement de la liste des producteurs de lait collectés et des circuits de collecte Présence dans le véhicule de collecte de la liste des producteurs collectés et des litrages collectés quotidiennement Conservation et mise à disposition des listes de producteur à jour, des fiches de collecte	En continu	opérateur	Documentaire 	Liste des producteurs de lait collectés Circuits de collecte / Fiches de collecte
			CI	Questionnement de l'opérateur sur son organisation (tournées, stockage, fabrication) Contrôle visuel des conditions de stockage des laits (modalités de séparation des laits conformes / non conformes au niveau des tanks) Contrôle documentaire de la séparation des laits à la collecte /au stockage et de la mise en fabrication exclusive de lait conforme dans l'atelier	20% des ateliers laitiers/an	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur son organisation (tournées, stockage, fabrication) En cas de doute vérification visuelle inopinée lors des tournées que les laits des	80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				<p><i>producteurs non habilités pour le reblochon ne sont pas mélangés aux laits conformes</i></p> <p><i>Contrôle visuel des conditions de stockage des laits (modalités de séparation des laits conformes / non conformes au niveau des tanks)</i></p> <p><i>Contrôle documentaire de la séparation des laits à la collecte /au stockage et de la mise en fabrication exclusive de lait conforme dans l'atelier</i></p>				
PM 27	Conditions de report du lait, des produits en cours de fabrication, du caillé, des fromages,	La conservation par maintien à une température négative du lait, des produits en cours de fabrication, du caillé et du fromage est interdite	AC	Mise en place d'une organisation interdisant le stockage du lait, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage à une température négative	En continu	opérateur	-	-
			CI	Si présence de cellule de surgélation / congélation, vérification visuelle de l'absence de stockage de lait, de caillé, de fromages à des températures négatives	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel 👁️	
			CE	Si présence de cellule de surgélation / congélation, vérification visuelle de l'absence de stockage de lait, de caillé, de fromages à des températures négatives	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel 👁️	
PM 28	Transport du lait : fréquence de collecte du lait <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>	Le lait doit être collecté au minimum une fois/jour	AC	Mise en place d'une organisation permettant la collecte du lait de 2 traites consécutives maximum Enregistrement de fiches de collecte	En continu	opérateur	Documentaire 📄	Fiches de collecte
			CI	Questionnement de l'opérateur sur son organisation Contrôle documentaire des fiches de collecte : vérification de la collecte quotidienne et de la régularité de la quantité de lait collecté	20% des ateliers laitiers/an	ODG	Documentaire 📄	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur son organisation Contrôle documentaire des fiches de collecte : vérification de la collecte quotidienne et de la régularité de la quantité de lait collecté	80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire 📄	
PM 29	Température de stockage du lait dans les ateliers	Le stockage du lait à la fromagerie doit s'effectuer à une température inférieure ou égale à 10°C.	AC	Présence d'un thermomètre obligatoire Prise de température	En continu 2/an minimum pour les	opérateur	Mesure ⬇️	Relevé de températures

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	de transformation				fermiers			
			CI	Contrôle documentaire des fiches d'enregistrement des températures le cas échéant	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire des fiches d'enregistrement des températures le cas échéant	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 30	Nature du lait mis en œuvre	Lait mis en œuvre à l'état cru et entier.	AC	Mise en place de pratiques interdisant l'ajout ou le retrait de crème Equipement de l'atelier respectant les interdictions : Absence d'appareil permettant la pasteurisation, la thermisation (lait chauffé > 40°C en un temps très court) Absence de circuit de refroidissement sur les échangeurs à plaques Absence d'appareil de microfiltration du lait ou tout autre appareil ayant le même effet	En continu	opérateur	-	
	Conditions de mise en œuvre du lait	Le lait ne doit avoir subi aucune modification, ni standardisation, ni microfiltration, ni aucun traitement modifiant son état cru depuis la traite. Ajout ou retrait de crème interdit	CI	Vérification visuelle de l'absence d'appareil de pasteurisation, thermisation dans les locaux des ateliers de transformation Vérification documentaire des données de températures de l'enregistreur plombé ou prise d'échantillon à la sortie des appareils pour vérification de la température Vérification visuelle de l'absence de circuit de refroidissement sur les échangeurs à plaques Possibilité de prélèvement pour analyse en cas de doute	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel  Documentaire 	Enregistrement temps / température
	Traitements et appareils interdits	Interdiction dans l'atelier de fabrication, de détention de tout appareil permettant de pasteuriser, de thermiser ou de microfiltrer le lait, ou toute autre installation susceptible, dans un temps très court, d'obtenir le même effet sur le lait mis en œuvre.	CE	Vérification visuelle de l'absence d'appareil de pasteurisation, thermisation dans les locaux des ateliers de transformation Vérification documentaire des données de températures de l'enregistreur plombé ou prise d'échantillon à la sortie des appareils pour vérification de la température Vérification visuelle de l'absence de circuit de refroidissement sur les échangeurs à plaques Possibilité de prélèvement pour analyse en	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				cas de doute				
PM 31	Conditions de mise en œuvre du lait (lieu, fréquence, traitement) <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>	La transformation doit être effectuée sur le lieu de l'exploitation principale ou sur le lieu de l'exploitation d'alpage La fabrication doit intervenir deux fois / jour, aussitôt après la traite, sans qu'aucune réfrigération ne soit appliquée au lait mis en œuvre	AC	Tenue du registre de comptabilité matière	En continu	opérateur	Documentaire 	Registre de comptabilité matière
			CI	Questionnement de l'opérateur sur son organisation Contrôle visuel des pratiques si possible (lait mis en fabrication après la traite, volume de lait en cuve ...) Contrôle documentaire du registre de comptabilité matière	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Questionnement de l'opérateur sur son organisation Contrôle visuel des pratiques si possible (lait mis en fabrication après la traite, volume de lait en cuve ...) Contrôle documentaire du registre de comptabilité matière	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	
PM 32 ppc	Production totale de lait sur l'exploitation <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>	La production totale de lait produit sur l'exploitation doit être inférieure à 500 000 litres /an (toutes destinations confondues, comprenant la livraison en laiterie et les fabrications fermières)	AC	Conservation et mise à disposition de la déclaration ONILAIT, des factures de ventes de fromages, du registre de comptabilité matière et des éléments comptables Présence d'une jauge	En continu	opérateur	Documentaire 	déclaration ONILAIT factures de ventes de fromages registre de comptabilité matière éléments comptables
			CI	Vérification de la présence de jauge Vérification à partir de la fiche « estimation de la production de lait » pour l'année n-1 et n (méthodologie disponible sur demande) Calculs réalisés sur les 12 derniers mois	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification de la présence de jauge Si audit interne réalisé dans les 12 derniers mois : Vérification des calculs réalisés lors de l'audit interne Sinon : Vérification à partir de la fiche de calcul « estimation de la production de lait » pour l'année n-1 et n (méthodologie disponible sur demande) Calculs réalisés sur les 12 derniers mois	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 33	Auxiliaires de fabrication autorisés	-cultures sélectionnées de levains ou ferments lactiques, qui permettent une cinétique d'acidification rapide mais d'intensité faible en cours	AC	Mise en fabrication de cultures appartenant à la liste positive tenue à jour par l'ODG	En continu	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	(ensemencement et levains)	d'affinage (<i>ensemencement sur lait cru</i>) -cultures sélectionnées d'ensemencements fongiques (<i>ensemencement sur lait cru et sur fromage</i>) Les cultures sélectionnées doivent respecter la spécificité des flores du Reblochon et être agréées par l'ODG qui les répertorie dans une liste évolutive, tenue à disposition des agents de contrôle et des opérateurs.		Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition de la fiche de synthèse de l'appui technique avec enregistrement à chaque changement du type de ferment utilisé (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour les fermiers			Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CI	Contrôle documentaire des achats de ferments, des fiches de fabrication ou des fiches de synthèse de l'appui technique Contrôle visuel des produits en stock Vérification de leur appartenance à la liste des levains, ferments et ensemencements fongiques gérée par l'ODG	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel Documentaire	Liste des levains, ferments et ensemencements fongiques
			CE	Contrôle documentaire des achats de ferments, des fiches de fabrication ou des fiches de synthèse de l'appui technique Contrôle visuel des produits en stock Vérification de leur appartenance à la liste des levains, ferments et ensemencements fongiques gérée par l'ODG	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM 34	Autres auxiliaires de fabrication autorisés	-chlorures de sodium et de calcium -présures traditionnelles ou commerciales fabriquées à partir de caillette de veau avant sevrage	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication et ou fiches de synthèse d'appui technique Contrôle visuel des produits en stock	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel Documentaire	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Contrôle documentaire des fiches de fabrication et/ou fiches de synthèse d'appui technique Contrôle visuel des produits en stock	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM 35	Additifs autorisés et interdits	-les seuls additifs autorisés sont les colorants de croûte : carotène (E160a), rocou (E160b) -colorants de pâte interdits	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication / fiches de synthèse d'appui technique Contrôle visuel des produits en stock	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel Documentaire	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Contrôle documentaire des fiches de fabrication / fiches de synthèse d'appui	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				technique Contrôle visuel des produits en stock	80% des ateliers laitiers/an		Documentaire 	
PM 36	Modalités de préparation/ utilisation des ferments	les ferments peuvent être incubés sur un milieu reconstitué (poudre de sérum ou de lait issue de l'aire géographique ou non, réhydratée avec de l'eau). -l'ensemencement direct est toléré uniquement en cas de besoin et ne doit pas dépasser l'équivalent de ce qui est autorisé en grand levain (ce point concerne les ferments thermophiles). -Les bactéries utilisées pour la fermentation lactique ne doivent pas être modifiées dans leur patrimoine génétique, ni avoir subi d'inductions chimiques ou enzymatiques destinées à modifier leur biosynthèse aromatique.	AC	Maîtrise des achats : vérification de la nature des bactéries achetées Consignes aux opérateurs (notamment ensemencement direct toléré uniquement en cas de besoin sans dépasser l'équivalent de ce qui est autorisé en grand levain, pour les ferments thermophiles). Conservation et mise à disposition des factures, étiquettes, fiches techniques des ferments Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu En continu / 2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire des factures, étiquettes, fiches techniques des ferments	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel  Documentaire 	Factures, étiquettes, fiches techniques des ferments
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire des factures, étiquettes, fiches techniques des ferments	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	
PM 37	Dose de ferments autorisée <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>	La dose de ferments lactiques ne doit pas dépasser 2% (2 litres de ferments de grand levain pour 100 litres de lait mis en œuvre)	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	20% des ateliers laitiers/an	ODG	Documentaire 	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 38	Dose de ferments <i>Disposition spécifique à la fabrication</i>	La dose de ferments lactiques ne doit pas dépasser 0,5% (0,5 litre de ferments de grand levain pour 100 litres de lait mis en œuvre)	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	<i>fermière</i>							document équivalent)
			CE	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 39	Conditions d'emprésurage : nombre de traites, délai, report <i>Disposition spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>	L'emprésurage est réalisé avec le lait des deux dernières traites consécutives au maximum. L'emprésurage de la première cuve de la journée doit intervenir dans un délai maximum de 24 heures après la traite la plus ancienne. La dernière cuve travaillée doit être emprésurée avant 14 h 00 le jour suivant celui de la traite la plus ancienne. Si en fin de fabrication, le volume de lait restant dans le fond du dernier tank à lait est inférieur au volume de la plus petite cuve présente dans l'atelier, le report de ce lait est toléré pour la fabrication suivante.	AC	Tenue à jour de la liste des producteurs de lait et des circuits de collecte Enregistrement des litrages collectés par producteur lors de la tournée (document présent dans le véhicule de collecte) Enregistrement de l'heure de mise en fabrication de la première cuve Conservation et mise à disposition des listes de producteur à jour, des fiches de collecte, des fiches de fabrication ...	En continu	opérateur	Documentaire 	Liste des producteurs collectés avec heures de traite
			CI	Questionnement sur l'organisation des collectes Contrôle documentaire de la cohérence des heures de traite, des tournées et du délai d'emprésurage Contrôle documentaire des quantités de lait reportées	20% des ateliers laitiers/an	ODG	Documentaire 	Circuits de collecte Carnet de collecte (ou équivalent)
			CE	Questionnement sur l'organisation des collectes Contrôle documentaire de la cohérence des heures de traite, des tournées et du délai d'emprésurage Contrôle documentaire des quantités de lait reportées	80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire 	Fiche de fabrication
PM 40	Paramètres d'emprésurage (température, temps de prise)	L'emprésurage doit intervenir à une température comprise entre 30 et 35°C. La dose de présure doit permettre d'obtenir un temps de prise compris entre 10 et 20 minutes.	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication Vérification en cas de doute	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel  Documentaire 	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication Vérification en cas de doute	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	
PM	Caractéristique	Les cuves utilisées pour la fabrication sont ouvertes	AC	Maitrise des investissements Conservation et	En continu	opérateur	Documentaire	Fiches

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
41	et taille des cuves	et leur contenance maximum ne dépasse 6000 litres. Les opérateurs qui ne respectent pas ces conditions disposent d'un délai de cinq ans à compter de la date de transmission à la Commission européenne du présent cahier des charges pour se mettre en conformité (octobre 2012).		mise à disposition des fiches techniques des cuves				techniques du fournisseur
			CI	Vérification visuelle des cuves Contrôle documentaire des fiches techniques si nécessaire	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel Documentaire 	
			CE	Vérification visuelle des cuves Contrôle documentaire des fiches techniques si nécessaire	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel Documentaire 	
PM 42	Paramètres de décaillage (taille du grain, température, pratiques interdites)	Le grain de caillé doit être de la taille d'un grain de blé à un grain de maïs. Le réchauffage du grain de caillé ne doit pas constituer un moyen d'égouttage, et ne doit pas excéder 35°C. Le délactosage ainsi que l'ajout d'eau dans le caillé est interdit	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire 	
			CI	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication Vérification en cas de doute Vérification visuelle de l'absence d'ajout d'eau une fois le caillé formé	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel Documentaire 	Fiche de fabrication Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication Vérification en cas de doute Vérification visuelle de l'absence d'ajout d'eau une fois le caillé formé	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel Documentaire 	
PM 43	Conditions de décaillage <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>	L'opération de découpage du caillé est effectuée manuellement	AC	Achat et utilisation d'un tranche caillé	En continu	opérateur	Documentaire 	
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Vérification de la présence et/ou de l'utilisation d'un tranche caillé manuel	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel Documentaire 	
			CE	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Vérification de la présence et/ou de l'utilisation d'un tranche caillé manuel	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel Documentaire 	
PM 44	Moulage Caractéristiques des moules	Moulage du fromage dans un moule perforé de 13 à 14 cm de diamètre intérieur Pour le petit reblochon, ce diamètre est fixé à 9 cm	AC	Maitrise des investissements Conservation et mise à disposition des fiches techniques des moules	En continu	opérateur	Documentaire 	Fiches techniques du fournisseur

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
		Les opérateurs qui ne respectent pas ces conditions disposent d'un délai de cinq ans à compter de la date de transmission à la Commission européenne du présent cahier des charges pour se mettre en conformité (octobre 2012).	CI	Contrôle documentaire de la fiche technique, si elle existe (diamètre) Mesure du diamètre du moule si nécessaire et vérification visuelle de la présence de perforation	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖 (Mesure ↓)	
			CE	Contrôle documentaire de la fiche technique, si elle existe (diamètre) Mesure du diamètre du moule si nécessaire et vérification visuelle de la présence de perforation	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖 (Mesure ↓)	
PM 45	Moulage Conditions de moulage et de retournement, matériel interdit <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>	Le moulage est effectué manuellement L'utilisation de moules d'acidification et de tous moules ou corsets destinés à maintenir le fromage pendant la phase de séchage est interdite. Le retournement du fromage doit être manuel et individualisé Un retournement dans les moules doit intervenir au moins une fois au cours de la demi-heure qui suit le moulage <u><i>Pour les petits reblochons en fabrication fermière :</i></u> L'utilisation de moules indépendants n'est pas obligatoire L'utilisation de « corsets d'acidification » soudés entre eux est autorisée pendant la durée du moulage et du pressage (mais interdite au séchoir) Un retournement du fromage dans les moules doit intervenir au moins une fois au cours de l'heure qui suit le moulage	AC	Maitrise des investissements Consignes aux opérateurs Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire 📖	Fiche de fabrication
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM 46	Conditions de toilage (matériel, durée) <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>	Le moulage doit se faire avec une toile végétale (lin ou coton) positionnée sur l'ensemble des moules. La présence d'une toile plastifiée micro-perforée drainante en complément en-dessous de la toile végétale est autorisée. La durée de toilage est au minimum d'une heure à compter du début du moulage <u><i>Pour les petits reblochons en fabrication fermière :</i></u> L'utilisation de la toile n'est pas obligatoire	AC	Maitrise des investissements Consignes aux opérateurs Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire 📖	Fiche de fabrication
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel ☉ Documentaire 📖	
PM 47	Conditions de pressage et nature des poids	Pressage individualisé par fromage et réalisé à l'aide d'un poids pouvant être posé sur un foncet (poids non solidaires les uns des autres) Poids proportionnel à la taille du fromage : - de 1,5 kg à 2 kg pour un reblochon - supérieur à 500 grammes pour un petit reblochon Les opérateurs qui ne respectent pas ces conditions disposent d'un délai de cinq ans à compter de la date de transmission à la Commission européenne du présent cahier des charges pour se mettre en conformité (octobre 2012).	AC	Maitrise des investissements	En continu	opérateur	-	-
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Mesure d'un poids en cas de doute	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel ☉	
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Mesure d'un poids en cas de doute selon dispositions IT174	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel ☉	
PM 48	Durée de pressage <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>	Durée minimum de pressage de 6h00 pour les reblochons	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent) Consignes aux opérateurs pour les « gros modèles » de reblochon (pas de valeur cible pour les petits modèles)	2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire 📖	Fiche de fabrication
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire de la durée sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel ☉ Documentaire 📖	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire de la durée sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel ☉ Documentaire 📖	
PM 49	Durée de pressage <i>Disposition</i>	Durée minimum de pressage de 1h30	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu	opérateur	Documentaire 📖	Fiche de fabrication Fiche de

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	<i>spécifique à la fabrication en ateliers laitiers</i>		CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire de la durée sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire de la durée sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM 50	Nombre de retournements pendant l'égouttage	Durant l'égouttage et avant saumurage, le fromage doit subir 1 ou 2 retournements	AC	Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	-	
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Vérification visuelle de l'état du croûtage	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel 👁	
			CE	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Vérification visuelle de l'état du croûtage	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM 51	Conditions de salage	Salage effectué à la main au sel sec alimentaire Ou Salage effectué en saumure d'une densité supérieure à 1130 Salage en cuve de fabrication interdit	AC	Consignes aux opérateurs (notamment utilisation de sel sec alimentaire) Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire 📖	Fiche de fabrication
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire sur les fiches d'appui technique ou de fabrication Mesure de la densité en cas de doute	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire sur les fiches d'appui technique ou de fabrication Mesure de la densité en cas de doute	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM 52	Durée de pré-affinage	A l'issue du démoulage, une phase de pré-affinage en séchoir est obligatoire jusqu'au 4 ^{ème} jour minimum à compter de la date d'emprésurage.	AC	Enregistrement de la traçabilité des lots	En continu	opérateur	Documentaire 📖	Fiche de traçabilité de lot (ou document équivalent)
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire des fiches de lots	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers	ODG	Visuel 👁 Documentaire	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				Contrôle visuel de la présence des lots en séchoir pendant le pré-affinage, de l'état du croûtage du fromage (= évaluer s'il colle au support)	laitiers/an			
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire des fiches de lots Contrôle visuel de la présence des lots en séchoir pendant le pré-affinage, de l'état du croûtage du fromage (= évaluer s'il colle au support)	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	
PM 53	Durée de pré-affinage et conditions de retournement durant le pré-affinage <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>	Phase de pré-affinage en séchoir obligatoire jusqu'au 5 ^{ème} jour minimum à compter de la date d'emprésurage Retournement manuel obligatoire tous les jours durant cette phase	AC	Enregistrement de la traçabilité des lots	En continu	opérateur	Documentaire 	Fiche de traçabilité de lot (ou document équivalent)
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire des fiches de lots Contrôle visuel de la présence des lots en séchoir pendant le pré-affinage, de l'état du croûtage du fromage (= évaluer s'il colle au support)	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire des fiches de lots Contrôle visuel de la présence des lots en séchoir pendant le pré-affinage, de l'état du croûtage du fromage (= évaluer s'il colle au support)	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	
PM 54	Paramètres de pré-affinage (température et hygrométrie)	Température en séchoir comprise entre 14° et 21°C Hygrométrie en séchoir supérieure à 90%	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Documentaire 	Fiche de synthèse d'appui technique (ou document équivalent)
			CE	Contrôle documentaire des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Documentaire 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 55	Soins en pré-affinage / séchage (retournements, lavage)	Pendant le séchage, les retournements sont effectués selon les besoins Un lavage du fromage est obligatoire	AC	Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	–	–
			CI	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel de la présence de l'état du croûtage du fromage (= évaluer s'il colle au support, croûtage non poisseux)	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel 👁	
			CE	Vérification des pratiques par questionnement de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel de la présence de l'état du croûtage du fromage (= évaluer s'il colle au support, croûtage non poisseux)	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel 👁	

3.3.3 – Affinage

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 56 ppc	Aire d'affinage et de premier conditionnement des fromages	Adresse des ateliers d'affinage et de stockage des fromages jusqu'au 16 ^{ème} jour se situe dans une des communes appartenant à l'aire géographique de l'appellation	AC	Mise à disposition du plan cadastral et localisation des ateliers sur la carte	En continu	opérateur	Documentaire 	Plan cadastral
			CI	Contrôle visuel des lieux d'affinage et de stockage des fromages Contrôle documentaire : adresse des lieux d'affinage et de stockage des fromages	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage/an	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	Contrôle visuel des lieux d'affinage et de stockage des fromages Contrôle documentaire : adresse des lieux d'affinage et de stockage des fromages	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM 57 ppc	Durée d'affinage : Durée minimale de fabrication, pré affinage et affinage dans un atelier habilité (ppc) Durée minimale fabrication, pré affinage et affinage dans un atelier habilité et conditions d'affinage en cas de conditionnement individuel pendant l'affinage	Durée totale de fabrication, de pré-affinage et d'affinage : 15 jours minimum à compter de la date d'emprésurage Les fromages ne peuvent pas quitter l'atelier de fabrication ou d'affinage avant le 16^{ème} jour minimum à compter de la date d'emprésurage (ppc) Une première étape en cave est obligatoire jusqu'au 12 ^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage. A partir du 12 ^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage, les fromages peuvent être conditionnés individuellement et sont alors affinés jusqu'au 18^{ème} jour minimum à compter de la date d'emprésurage à une température minimum de 6°C.	AC	Enregistrement de la traçabilité des lots	En continu	opérateur	Documentaire 	Documents de traçabilité Comptabilité matière
			CI	Contrôle visuel de la présence des lots en cave Vérification documentaire de la date d'emballage des fromages Vérification documentaire du respect des durées à partir des documents de traçabilité et de comptabilité matière	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage/an	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	Contrôle visuel de la présence des lots en cave Vérification documentaire de la date d'emballage des fromages Vérification documentaire du respect des durées à partir des documents de traçabilité et de comptabilité matière	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM 58	Conditions d'affinage (lieu, température, hygrométrie)	Affinage conduit en cave, après la phase de pré-affinage Température de cave comprise entre 10 et 15°C Hygrométrie supérieure à 90%	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication/affinage de la température et de l'hygrométrie Ou conservation et mise à disposition des fiches de synthèse de l'appui technique (ou document équivalent)	En continu / 2/an minimum pour les fermiers	opérateur	Documentaire 	Fiche de fabrication/affinage Fiche de synthèse d'appui technique (ou document)
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				Contrôle documentaire de la température et de l'hygrométrie sur les fiches d'appui technique ou de fabrication/affinage	20% des ateliers d'affinage/an		Documentaire 	équivalent)
			CE	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle documentaire de la température et de l'hygrométrie sur les fiches d'appui technique ou de fabrication/affinage	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	
PM 59	Soins en affinage (retournements)	Le fromage doit subir de fréquents retournements selon les besoins	AC	Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	-	-
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel de la présence de l'état du croûtage du fromage (= évaluer s'il colle au support)	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage/an	ODG	Visuel 	
			CE	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel de la présence de l'état du croûtage du fromage (= évaluer s'il colle au support)	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Visuel 	
PM 60 ppc	Durée minimum de présence des fromages sur l'exploitation et soins avant expédition <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>	Les fromages doivent séjourner sur l'exploitation jusqu'au 6 ^{ème} jour minimum à compter de la date d'emprésurage. (ppc) Lavage obligatoire des fromages avant départ de l'exploitation.	AC	Enregistrement de la traçabilité des lots Bon de livraison à l'affineur avec date de fabrication / livraison, poids et/ou nombre de fromages	En continu	opérateur	Documentaire 	Documents de traçabilité et de comptabilité matière Bons de livraison
			CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel de la présence des lots Vérification documentaire de la date de départ des fromages sur les documents de traçabilité et de comptabilité matière	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation Contrôle visuel de la présence des lots Vérification documentaire de la date de départ des fromages sur les documents de traçabilité et de comptabilité matière	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	
PM 61	Soins à l'entrée en cave d'affinage	Lorsque le fromage entre en cave d'affinage, le producteur ou l'affineur doit prodiguer des soins humides au moins une fois sur les fromages en	AC	Consignes aux opérateurs pour apporter les soins humides sur la fin de période de séchoir et/ou en cave	En continu	opérateur	-	-



PLAN DE CONTRÔLE

Appellation d'origine « **REBLOCHON** » ou
« **REBLOCHON DE SAVOIE** »

PC AO 13 V10

validation : 3/05/16

page 42/76

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	<i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i>	blanc.	CI	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage/an	ODG	Visuel 👁	
			CE	Vérification des pratiques par questionnaire de l'opérateur ou par observation	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage/an	Auditeur externe	Visuel 👁	

3.3.4 – Emballage, conditionnement et étiquetage des fromages

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 62	Emballage des reblochons destinés au consommateur final	Emballage obligatoire avant la sortie de l'aire géographique d'affinage Emballage individuel, présent jusqu'à la vente aux consommateurs qu'il soit d'origine ou non. Cette disposition également s'applique aux fromages destinés à la découpe et / ou préemballage	AC	Consignes aux opérateurs Enregistrement de la traçabilité des lots (date d'emballage des fromages)	En continu	opérateur	Documentaire 	Documents de traçabilité
			CI	Vérification visuelle de l'emballage individuel des fromages lorsqu'ils sont expédiés hors zone ou chez un opérateur non habilité Vérification documentaire de la date des fromages à l'emballage Vérification documentaire du registre d'emballage Vérification visuelle de la présence des lots	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage-conditionnement /an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification visuelle de l'emballage individuel des fromages lorsqu'ils sont expédiés hors zone ou chez un opérateur non habilité Vérification documentaire de la date des fromages à l'emballage Vérification documentaire du registre d'emballage Vérification visuelle de la présence des lots	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	
PM 62	Emballage des reblochons destinés à l'industrie du secteur alimentaire assurant des activités de transformation	Emballage non individuel possible, avant la sortie de l'aire géographique	AC	Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	-	-
			CI	Vérification visuelle des conditions d'emballage	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage-conditionnement /an	ODG	Visuel 	
			CE	Vérification visuelle des conditions d'emballage	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Visuel 	
PM 63	Nature des emballages utilisés	Emballages respectant la flore fongique spécifique du croûtage du Reblochon (emballage répertorié dans une liste positive évolutive gérée par l'ODG)	AC	Maitrise des achats et utilisation d'emballages appartenant à la liste positive tenue à jour par l'ODG Conservation et mise à disposition des factures / BL d'emballage	En continu	opérateur	Documentaire 	Factures BL Liste des emballages

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CI	Vérification de l'appartenance des emballages à la liste gérée par l'ODG	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage-conditionnement /an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	gérée par l'ODG
			CE	Vérification de l'appartenance des emballages à la liste gérée par l'ODG	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM 64	Conditions d'emballage individuel et caractéristiques des faux fonds	Présence d'un emballage et d'un faux-fond en bois à usage unique sur au moins une des faces du fromage (pour fromages entiers ou demi fromages) Faux fond de 120mm minimum de diamètre pour les reblochons et de 70mm minimum de diamètre pour les petits reblochons	AC	Maitrise des achats et utilisation de faux fonds conformes (respect de la taille minimum) Consignes aux opérateurs	En continu	opérateur	-	-
			CI	Vérification visuelle des emballages (présence, nombre de faux fonds et taille minimum)	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage-conditionnement /an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	Vérification visuelle des emballages (présence, nombre de faux fonds et taille minimum)	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM 65	Modalités de présentation des fromages au consommateur final	Fromages entiers Demi-fromages Portions, celles-ci devant présenter 3 faces croustées	AC	Consignes aux opérateurs Conservation et mise à disposition de BL/ factures de vente	En continu	opérateur	Documentaire 📖	BL/ factures
			CI	Vérification visuelle des fromages à l'expédition Contrôle documentaire	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage-conditionnement /an	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	Vérification visuelle des fromages à l'expédition Contrôle documentaire	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM 66	Etiquetage Dénomination du produit	L'étiquetage comporte le nom de l'appellation d'origine « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie », inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux 2/3 de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage L'étiquetage peut comporter le nom de l'appellation	AC	Maitrise de la conformité des BAT et des étiquetages utilisés	En continu	opérateur	Documentaire 📖	Etiquetages
			CI	Contrôle visuel de la conformité des étiquetages utilisés	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage-	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
		d'origine accompagné du terme « petit », pour les fromages de format réduit			conditionnement / an			
			CE	Contrôle visuel de la conformité des étiquetages utilisés	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM 67	Etiquetage Mention de l'AOP	L'étiquetage doit comporter le symbole « AOP » de l'Union Européenne. Il peut également comporter la mention « appellation d'origine protégée »	AC	Maitrise de la conformité des BAT et des étiquetages utilisés	En continu	opérateur	Documentaire	Etiquetages
			CI	Contrôle visuel de la conformité des étiquetages utilisés	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage-conditionnement / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	Contrôle visuel de la conformité des étiquetages utilisés	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	
PM 68	Etiquetage Autres mentions Conditions d'utilisation de la mention « fabrication fermière » ou de toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage	Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages et du terme « Reblochon », l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant l'appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et les papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce et de fabrique particulière. Pour pouvoir bénéficier de la mention « fabrication fermière » ou de toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage, les exploitations doivent répondre aux exigences particulières définies dans le cahier des charges et identifiées « <i>Disposition spécifique à la fabrication fermière</i> » dans le présent plan de contrôle.	AC	Maitrise de la conformité des BAT et des étiquetages utilisés	En continu	opérateur	Documentaire	Etiquetages
			CI	Contrôle visuel de la conformité des étiquetages utilisés	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage-conditionnement / an	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	Contrôle visuel de la conformité des étiquetages utilisés	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Visuel Documentaire	

3.3.5 – Obligations déclaratives, Tenue de registre de traçabilité, éléments de marquage des fromages

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 69 ppc	Tenue d'une comptabilité matière – Producteurs de lait	Enregistrement de la quantité de lait livré quotidiennement. Enregistrements conservés pendant une durée de 3 ans par l'opérateur mettant le lait en fabrication	AC	Tenue quotidienne d'une comptabilité matière Conservation et mise à disposition sur demande de la déclaration ONILAIT, des factures de ventes et des éléments comptables Mise à disposition, sur demande, des enregistrements des livraisons de lait conservés par l'opérateur mettant le lait en fabrication	En continu	opérateur	Documentaire 	Carnet de collecte ou équivalent Déclaratif ONILAIT
			CI	Vérification documentaire de la présence de cette comptabilité matière	20% des ateliers de transformation - affinage-t / an	ODG	Documentaire 	Factures, éléments comptables
			CE	Vérification documentaire de la présence de cette comptabilité matière	80% des ateliers de transformation affinage - / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 70 ppc	Tenue d'une comptabilité matière – Ateliers de transformation et d'affinage	Enregistrement des éléments de traçabilité des laits, des fromages, des marques d'identification en lieu et en date. Enregistrement d'une comptabilité matière, différenciant les reblochons / petits reblochons et les reblochons laitiers / fermiers, faisant apparaître journalièrement : - origine et quantité de lait mis en œuvre - quantités de fromages fabriqués - numéro de séquentiel inscrit sur les marques utilisées - quantités de fromages affinés et achetés - volumes de lait sorti, de fromages commercialisés, de fromages déclassés avec leur destination - quantités de fromages destinés au secteur alimentaire assurant les activités de transformation - état de stock réel des fromages et des marques d'identification effectué au moins une fois par mois	AC	Tenue quotidienne des éléments de traçabilité Tenue d'une comptabilité matière journalière Réalisation d'un état des stocks mensuel (= déclaration à l'ODG des numéros de séquentiels de début et fin de mois) Suivi des flux de lait en cas d'achat / vente : enregistrement des quantités de lait achetées / vendues	En continu 1/mois Pour chaque achat/vente de lait	opérateur	Documentaire 	Documents de traçabilité
			CI	Contrôle documentaire des enregistrements Test de traçabilité sur un ou plusieurs lots Vérification de la comptabilité matière sur une période définie	20% des ateliers de transformation - affinage-t / an	ODG	Documentaire 	Registre de comptabilité matière
			CE	Contrôle documentaire des enregistrements Test de traçabilité sur un ou plusieurs lots Vérification de la comptabilité matière sur une période définie	80% des ateliers de transformation affinage - / an	Auditeur externe	Documentaire 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
		Enregistrements informatiques conservés pendant une durée de 3 ans par l'opérateur ou sur une durée conforme à la réglementation						
PM 71 ppc	Tenue d'une comptabilité matière – Producteurs fermiers	Enregistrement des éléments de traçabilité des laits, des fromages, des marques d'identification en lieu et en date. Enregistrement d'une comptabilité matière faisant apparaître journallement : <ul style="list-style-type: none"> - quantités totales de lait produites - quantités de lait vendues - quantités de lait transformées - nombre de fromages fabriqués - numéro de séquentiel inscrit sur les marques d'identification utilisées - quantités de fromages vendus avec destination - état des stocks des marques d'identification effectué une fois par an Enregistrements informatiques conservés pendant une durée de 3 ans par l'opérateur ou sur une durée conforme à la réglementation	AC	Présence d'une jauge Tenue quotidienne des éléments de traçabilité Tenue d'une comptabilité matière journalière Conservation et mise à disposition sur demande de la déclaration ONILAIT, des factures de ventes et des éléments comptables Réalisation d'un état des stocks annuel	En continu 1 / an	opérateur	Documentaire 	Registre de comptabilité matière
			CI	Vérification de la présence de la jauge Contrôle documentaire des enregistrements (déclaratifs) Test de traçabilité sur un ou plusieurs lots Vérification de la comptabilité matière sur une période définie	23% des producteurs fermiers / an	ODG	Documentaire 	Déclaratif ONILAIT Factures, éléments comptables
			CE	Vérification de la présence de la jauge Contrôle documentaire des enregistrements (déclaratifs) Test de traçabilité sur un ou plusieurs lots Vérification de la comptabilité matière sur une période définie	10% des producteurs fermiers / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 72	Tenue d'un registre de déclassement	Enregistrement des déclassements volontaires ou sur sanction : <ul style="list-style-type: none"> - date du déclassement - nombre ou poids des fromages déclassés - numéro de lot attribué au cours de la fabrication ou de l'affinage - numéro de séquentiel 	AC	Consignes aux opérateurs (déclassement volontaire ou déclassement suite au résultat de contrôle) Tenue du registre de déclassement (facultatif pour les producteurs fermiers, qui livrent la totalité de leur production à un affineur)	En continu	opérateur	Documentaire 	Registre de déclassement
			CI	Contrôle documentaire du registre	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage-conditionnement /an	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire du registre	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Documentaire 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 73	Communication des éléments statistiques	Les ateliers de transformation et d'affinage communiquent mensuellement à l'ODG les éléments statistiques se rapportant à leur activité	AC	Envoi des déclarations mensuelles des statistiques	Chaque mois	opérateur	Documentaire 	Déclaratifs mensuels Tableau de synthèse des déclarations
			CI	Vérification de la complétude et de la fréquence d'envoi des statistiques	Chaque mois	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification de la complétude et de la fréquence d'envoi des statistiques Vérification par sondage des informations reçues par l'ODG	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers de fabrication/an 80% des ateliers d'affinage/an lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 74	Tenue d'une liste des fournisseurs	Les acheteurs de lait fournissent aux agents de contrôle et à l'ODG, régulièrement et au moins une fois /an, la liste de leurs fournisseurs de lait habilités Les affineurs fournissent aux agents de contrôle et à l'ODG, régulièrement et au moins une fois /an, la liste de leurs fournisseurs de fromages habilités	AC	Etablissement et envoi/ mise à disposition de la liste sur demande de l'ODG ou des agents de contrôle	Chaque année	opérateur	Documentaire 	
			CI	Demande d'envoi des listes Vérification de la fréquence d'envoi des listes	Chaque année	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification par sondage des informations reçues par l'ODG	lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	Documentaire 	
PM 75 ppc	Identification du fromage Caractéristiques de la marque d'identification Conditions d'apposition de la marque d'identification	Présence sur chaque fromage d'une marque d'identification spécifique portant le numéro de l'atelier de fabrication et un numéro de séquentiel Marque distribuée par l'ODG Marque différenciant la production fermière et laitière Apposition de la plaque lors du moulage sur l'une des 2 faces du fromage, ce qui exclut la pose en talon	AC	Commande de plaques auprès de l'ODG Consigne aux opérateurs Rétrocession à l'ODG en cas de retrait ou de suspension d'habilitation	En continu	opérateur	-	-
			CI	Vérification visuelle de la présence des plaques et de l'apposition de plaques adaptées au type de fabrication (laitier/fermier) Vérification visuelle lors de la fabrication de la pose de la plaque au pressage et sur l'une des faces.	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an	ODG	Visuel 	
			CE	Vérification visuelle de la présence des plaques et de l'apposition de plaques adaptées au type de fabrication (laitier/fermier) Vérification visuelle lors de la fabrication de la pose de la plaque au pressage et sur l'une des faces.	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an	Auditeur externe	Visuel 	

3.3.6 – Contrôle produits

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM76 ppc	Caractéristiques organoleptiques (forme, croûte, pâte, diamètre)	Forme de cylindre plat, légèrement détalonné. Croûte de fine épaisseur, régulière et uniforme. Couleur allant du jaune au jaune orangé, recouverte en tout ou en partie d'une mousse blanche, fine et courte. Pâte très peu ferme, homogène, souple et onctueuse. Pâte de couleur crème à jaune ivoire. Pâte légèrement salée et pouvant présenter de petites ouvertures. Diamètre de 14 cm environ Hauteur de 3.5 cm environ <u>Petit format (ou format réduit) :</u> Diamètre de 9 cm environ Hauteur de 3 cm environ	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication et d'affinage	Chaque lot	Opérateur	Visuel 👁️	Résultats des commissions d'examen Organoleptique (CEO)
			CI	—	—	—	—	
			CE	Evaluation organoleptique réalisée conformément à l'Instruction technique pour l'examen organoleptique externe	<u>Producteurs fermiers :</u> 1 contrôle tous les 18 mois <u>Ateliers laitiers :</u> Production inférieure à 200 000 kg : 1 contrôle/ an Production comprise entre 200 000 et 900 000 kg : 2 contrôles/ an Production supérieure ou égale à 900 000 kg : 3 contrôles/ an <u>Contrôles supplémentaires pour les ateliers fabriquant du « Petit Reblochon de Savoie » :</u> Production inférieure à 50 000 kg : 1 contrôle/ an Production comprise entre 50 000 kg et 500 000 kg : 1 contrôle tous les 8 mois, soit 3 contrôles tous les 2 ans Production supérieure ou égale à 500 000 kg : 2 contrôles/ an	CEO externe	Examen organoleptique	
PM77 ppc	Caractéristiques physico-chimiques : Teneur en matière grasse (en grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après	MG / ES ≥ 45% EST ≥ 45 %	AC	Suivi technique Réalisation d'analyses physico-chimique, Conservation et présentation des résultats d'analyses En cas de manquement externe, présentation de 2 résultats d'analyses physico-chimiques conformes réalisées sur des lots différents avec 1 mois d'intervalle	2/an minimum Selon plan de contrôle interne Sur demande	opérateur	Analyse ↓ Documentaire 📖	Résultats d'analyse

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	complète dessiccation) Teneur en matière sèche (en grammes pour 100 grammes de fromage)		CI	Contrôle documentaire de la réalisation des résultats d'analyses physico-chimiques	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers d'affinage-conditionnement /an	ODG	Documentaire 	
			CE	Prélèvement et Analyse des produits finis	Producteurs fermiers : 1 contrôle tous les 18 mois Ateliers laitiers : Production inférieure à 200 000 kg : 1 contrôle/ an Production comprise entre 200 000 et 900 000 kg : 2 contrôles/an Production supérieure ou égale à 900 000 kg : 3 contrôles/an Contrôles supplémentaires pour les ateliers fabriquant du « Petit Reblochon de Savoie » : Production inférieure à 50 000 kg : 1 contrôle/ an Production comprise entre 50 000 kg et 500 000 kg : 1 contrôle tous les 8 mois, soit 3 contrôles tous les 2 ans Production supérieure ou égale à 500 000 kg : 2 contrôles/an	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Examen analytique  MS : Méthode interne adaptée de NF EN ISO 5534 MG : Méthode interne adaptée de NF EN ISO 1735 Ou méthodes équivalentes	
				Contrôle documentaire de la réalisation d'analyses physico-chimiques	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM78 ppc	Poids	Poids compris entre 450 et 550 grammes Petit format (ou format réduit) : Poids compris entre 230 et 280 grammes	AC	Maîtrise des paramètres de fabrication Contrôle visuel Suivi régulier de pesée des produits Conservation et mise à disposition des factures/ BL/ éléments comptables	Chaque lot Selon fréquence définie par l'opérateur En continu	Opérateur	Visuel  Documentaire  Mesure	Factures / BL Relevé de pesées
			CI	Contrôle documentaire des factures de vente, bons de livraison (poids moyen) ou	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers	ODG	Documentaire  Mesure	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				Vérification par pesée des poids des fromages sur les fromages les plus vieux en cave emballés ou pas et de plus de 15 jours (moyenne des poids): - 5% du lot si lot supérieur à 100 - 5 pièces si lot inférieur à 100	d'affinage- conditionnement /an			
			CE	Contrôle documentaire des factures de vente, bons de livraison (poids moyen) ou Vérification par pesée des poids des fromages sur les fromages les plus vieux en cave emballés ou pas et de plus de 15 jours (moyenne des poids) selon dispositions de l'IT 174 : - 5% du lot si lot supérieur à 100 - 5 pièces si lot inférieur à 100	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Documentaire Mesure	

3.3.7 – Gestion des réclamations (producteurs fermiers, ateliers de transformation, ateliers d'affineurs)

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Autocontrôle (AC) Contrôle interne (CI) Contrôle externe (CE)		Fréquence minimum	Responsable	Méthode	Documents de référence / preuves
PM79	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : - Enregistrement des réclamations - Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur - Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire - Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	A chaque réclamation	Producteur fermier Atelier de transformation Atelier d'affinage	Documentaire 	Classement/enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client/consommateur Enregistrement des actions correctives/correctrices
			CI	Contrôle de la gestion et des enregistrements des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	23% des producteurs fermiers / an 20% des ateliers laitiers/an 20% des ateliers d'affinage-conditionnement /an	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	10% des producteurs fermiers / an 80% des ateliers laitiers/an 80% des ateliers d'affinage - conditionnement/ an	Auditeur externe	Documentaire 	

3.3.8 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion SIR

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . du contrat de certification ODG/ Organisme Certificateur . du cahier des charges . Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an
	- Documents gérés par le SIR	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives - Gestion de la liste positive des aliments du bétail référencés par une structure collective reconnue par l'ODG + mise à disposition de l'OC pour les contrôles externes - Gestion d'une liste des exploitations situées au-dessus de 600 mètres d'altitude + mise à disposition de l'OC pour les contrôles externes - Gestion d'une liste positive des levains, ferments et ensemencements fongiques + mise à disposition de l'OC pour les contrôles externes - Gestion d'une liste positive des emballages répertoriés fongiques + mise à disposition de l'OC pour les contrôles externes	
	- Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés	
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant : . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi) . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes rendus des réunions	

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Suivi des opérateurs	- Formation et qualification du personnel	- Examen : <ul style="list-style-type: none"> . de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes . de la compétence des contrôleurs réalisant l'audit sur site d'opérateurs en vue de leur habilitation . de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres 	<p>Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an</p> <p>Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an</p>
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> . de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des sanctions - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an ce contrôle sera comptabilisé dans le cadre des fréquences de contrôles externes	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : <ul style="list-style-type: none"> . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives et de leur efficacité . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur 	
	- Gestion des réclamations (consommateurs, clients...)	- Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations - Examen et suivi du traitement des réclamations - Vérification des moyens mis en œuvre pour assurer la transmission des réclamations à CERTIPAQ	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 13 V10 validation : 3/05/16
	<i>Appellation d'origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON DE SAVOIE »</i>	----- page 55/76

4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 - Autocontrôles

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des producteurs laitiers, fermiers ou des fromagers affineurs selon les modalités définies au point 3.3.6.

Cet autocontrôle est réalisé conformément à leurs procédures internes.

4.2 - Contrôles internes

Les examens analytiques et organoleptiques ne sont pas assurés par le contrôle interne.

4.3 - Contrôles externes

4.3.1 - Examens analytiques :

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.6 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

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

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

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

4.3.2 - Examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 147 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « REBLOCHON » ou « REBLOCHON de SAVOIE » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 147, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 13 V10 validation : 3/05/16 ----- page 56/76
	<i>Appellation d'origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON DE SAVOIE »</i>	

5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **d'actions correctrices et d'actions correctives** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par le contrat de certification CERTIPAQ / SIR.

Ils peuvent également entraîner, de la part du Directeur Général ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement au retrait de l'habilitation de l'opérateur ou du certificat de l'ODG conformément à la procédure PR 10 - "Gestion des non conformités et décisions de certification" et au document de travail DT 07 - "Barème général de sanctions".

5.2 - Evaluation des manquements externes

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

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

5.3 - Suivi des manquements

5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

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

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

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

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

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 13 V10 validation : 3/05/16
	<i>Appellation d'origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON DE SAVOIE »</i>	----- page 57/76

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

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

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

✓ Suivi des manquements

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

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

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

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

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

Dans le cas d'un manquement Grave, le Responsable de la Certification peut, après accord du Président du Comité de Certification et en lien avec la Direction, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'Organisme de Défense et de Gestion et/ou à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place **sous huit jours**.

La **vérification** des actions correctives proposées par les opérateurs, est effectuée soit par étude documentaire, soit au cours des audits externes définis dans le cadre du plan de contrôle, soit au cours de contrôles spécifiques supplémentaires. L'auditeur vérifie, entre autres, que les actions correctives apportées ont été mises en place, sont efficaces et ont intégré les éventuels compléments demandés par le Responsable de la Certification ou le Chargé de Certification ou le Comité de Certification.

✓ Sanctions

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

Elles peuvent être :

- avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),
- Déclassement de lot (DL),
- renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur,
- renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
- suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou du certificat (SC) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou du certificat (RC) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 13 V10 validation : 3/05/16
	<i>Appellation d'origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON DE SAVOIE »</i>	----- page 58/76

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

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

Toute décision du Comité de Certification, du Directeur Général ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place. Une copie du courrier est adressée à l'ODG.

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

Lorsque des manquements récurrents (chez plusieurs opérateurs de la filière) sont constatés dans le cadre du contrôle externe, une information doit être transmise à l'ODG concerné qui devra évaluer l'étendue et proposer un plan d'action conformément à la directive INAO-DIR-CAC-1.

CERTIPAQ informe les services de l'INAO de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu au produit d'Appellation d'Origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON de SAVOIE » ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

En cas de manquements faisant apparaître soit une incapacité de l'ODG à exercer les missions pour lesquelles il a été reconnu par l'INAO, soit un dysfonctionnement important dans l'exercice de ces missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO dans les meilleurs délais (suspension ou retrait du certificat de l'ODG)..

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

Légende des sanctions :

AV : Avertissement par lettre à l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais –

SH : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine)

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

****PPC** : Principal Point à Contrôler

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
GENERAL										
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production		M		Refus d'habilitation					
/	Déclaration d'identification erronée	m			AV					
	<i>ponctuel</i>					RA				
	<i>récurrent</i>		M							
	<i>systématique</i>			G					SH	RH
/	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outils de production	m			AV					
	<i>ponctuel</i>					RA				
	<i>récurrent</i>		M							
	<i>systématique</i>			G					SH	RH
0	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait):	m			AV					
	<i>ponctuel</i>				AV					
	<i>récurrent</i>		M			RA				
	<i>systématique</i>			G		RA			SH	RH
	Absence de déclassement de lait/ de lots de fromages suite à la demande de l'OC :		M		AV	RA		DL		
	<i>ponctuel</i>				AV	RA		DL	SH	
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH
	<i>systématique</i>			G				DL	SH	RH
	Non-respect des engagements pris lors de la déclaration d'identification :	m			AV			DL		
	<i>Ponctuel</i>				AV			DL		
	<i>Récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>Systématique</i>			G		RA			SH	RH
	Absence de documents en vigueur :	m			AV					
	<i>ponctuel</i>				AV					
	<i>récurrent</i>		M			RA				
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
	Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :	m			AV	RA*				
	<i>ponctuel</i>				AV	RA	RE			
	<i>récurrent</i>		M						SH	
	<i>systématique</i>			G					SH	RH
1 à 79	Non transmission des documents prévus dans le PC par l'opérateur à l'OC ou à l'ODG :	m			AV					
	<i>ponctuel</i>				AV					
	<i>récurrent</i>		M			RA				
	<i>systématique</i>			G		RA			SH	RH
	Non respect des fréquences d'autocontrôle :	m			AV					
	<i>ponctuel</i>				AV					
	<i>récurrent</i>		M			RA	RE	DL	SH	
	<i>systématique</i>			G				DL	SH	RH
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe)			G					SH	RH
	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité de la filière			G		RA		DL	SH	RH
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité / défaut de traçabilité :	m			AV					
	<i>ponctuel</i>				AV					
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systématique</i>			G					SH	RH

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
	Perte d'identification et de traçabilité/ absence de traçabilité :										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA			DL		
	<i>récurrent</i>			G	AV	RA			DL	SH	
	<i>systématique</i>			G					DL	SH	RH
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives :										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA			DL		
	<i>récurrent</i>			G	AV	RA			DL	SH	
	<i>systématique</i>			G		RA			DL	SH	RH
	Enregistrements, documents, procédures ou instructions non existants :										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G	AV	RA				SH	
	<i>systématique</i>			G		RA				SH	RH
	Enregistrements, documents, procédures ou instructions incomplets ou non présenté le jour du contrôle :										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systématique</i>		M		AV	RA				SH	RH
	Non respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG (procédure des réclamations consommateurs et clients, étiquetage, plan de contrôle interne...) :										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				SH	
	<i>systématique</i>			G						SH	RH
	Non respect d'une décision de l'OC :										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G						SH	RH
	<i>systématique</i>			G						SH	RH
	Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		M		AV	RA					
	Refus de visite – refus d'accès aux documents			G						SH	RH
	Faux caractérisé			G						SH	RH
AIRE GEOGRAPHIQUE											
1**	Non respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOC (pâture/ affouragement en vert des vaches en lactation, traite)			G		RA			DL	SH	RH
25, 56**	Non respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOC (site de transformation, d'affinage)			G					DL	SH	RH
PRODUCTION DE LAIT											
2**	<u>Pour les animaux nés avant le 1/01/13 :</u> Vaches laitière en lactation, vaches tarées, génisses de plus de 6 mois ou mâles reproducteurs du troupeau laitier ne correspondant pas aux critères phénotypiques du livre généalogique des races laitières ABONDANCE, MONTBELIARDE, TARENTEISE.										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA				SH	
	<i>systématique</i>			G		RA				SH	RH
2**	<u>Pour les animaux nés après le 1/01/2013 :</u> Animaux du troupeau laitier (> 6 mois) destinés à la production de lait non conformes aux codes races 12, 46, 31										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA				SH	
	<i>systématique</i>			G		RA				SH	RH
3	Troupeau non inscrit à la Certification de parenté bovine										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA				SH	
	<i>systématique</i>			G		RA				SH	RH

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
4 18	Présence d'animaux n'appartenant pas au troupeau laitier nourris avec une alimentation non conforme et sans preuve que leur lait n'entre pas en fabrication de reblochon										
	Absence de séparation des animaux nourris avec des aliments fermentés du troupeau laitier (bâtiments d'élevage, pâtures)										
	Stockage des silos/ balles enrubannées à proximité des lieux de stockage des aliments destinés au troupeau laitier										
	<i>ponctuel</i>			G		RA					SH 10j
	<i>récurrent</i>			G		RA					SH
	<i>systématique</i>			G							SH RH
5	Non respect du chargement : chargement > 1.5 UGB /ha de SAU	m			AV	RA *					
	<i>ponctuel</i>										SH
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					SH 10j
	<i>systématique</i>		M		AV	RA					SH
6, 7**	Non respect de la nature des fourrages constituant la ration de base du troupeau laitier :										
	-Distribution de fourrages autres que foin herbe pâturé ou fourrages verts :										
	-Herbe pâturée à moins de 50% en période estivale et/ou complémentation autre que foin/ fourrage vert le cas échéant										
	-Absence de distribution quotidienne de foin (ou regain) en période hivernale										
	<i>ponctuel</i>		M			RA					SH 10j
	<i>récurrent</i>			G		RA					SH RH
	<i>systématique</i>			G		RA					SH RH
8	Distribution de fourrages verts non autorisés au troupeau laitier										
	Distribution de paille aux vaches laitières	m			AV	RA *					
	<i>ponctuel</i>										SH
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					SH 10j
	<i>systématique</i>		M		AV	RA					SH RH
9	Non respect des conditions de distribution des fourrages verts au troupeau laitier :										
	-Plus de 1 repas / jour pendant la période de pâturage de 150 jours minimum										
	-Hors période de pâturage, non respect de l'obligation de 2 coupes et 2 distributions										
	-Fourrage vert non distribué frais										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systématique</i>			G		RA			DL		SH 10j
											RH
10	Non respect de l'intégrité des fourrages stockés et distribués au troupeau laitier :										
	-Utilisation de mélangeuse distributrice										
	-Utilisation d'un appareil qui coupe des brins / coupure des brins										
		<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA					SH 10j
	<i>systématique</i>			G		RA			DL		SH RH
10	Non respect de l'intégrité des fourrages stockés et distribués au troupeau laitier :										
	-utilisation de conservateur autre que NaCl pour le fourrage sec	m			AV	RA *					
	<i>ponctuel</i>										
	<i>récurrent</i>		M			RA					DL SH
	<i>systématique</i>		M			RA			DL		SH RH

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
15	Dépassement de la quantité d'aliments complémentaires distribués annuellement par Vache Laitière ou par génisse : Dépassement inférieur à 10% : <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>	m			AV	RA *				
	<i>systématique</i>		M			RA				
15	Dépassement de la quantité d'aliments complémentaires distribués annuellement par Vache Laitière ou par génisse : Dépassement supérieur à 10% : <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA			SH 10j	RH
	<i>systématique</i>			G		RA			SH	RH
16	Non respect des modalités de distribution de la ration de base et aliments complémentaires : -Distribution en mélange de la ration de base et de la ration complémentaire -distribution de rations complètes de type « bouchons » ou « mash » - <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH 10j	
	<i>systématique</i>			G					SH	RH
16	La composition de l'aliment n'apparaît pas en clair sur les factures / étiquettes d'aliments types « bouchons » incluant aliments d'encombrement et concentrés <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH 10j	RH
17**	Distribution de produits d'ensilage, d'aliments fermentés, de balles enrubbannées au troupeau laitier <i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH 10j	
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
17	Distribution au troupeau laitier : -d'aliments influant défavorablement sur l'odeur, le goût du lait ou du fromage -d'aliments qui présentent des risques de contamination bactériologique <i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH 10j	
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
17	Stockage pendant plus de 10 jours d'aliments fermentés sur l'exploitation ou les champs, lorsque l'exploitation ne comporte pas d'animaux susceptibles de les utiliser. Non transmission de la déclaration des aliments fermentés à l'ODG sous 1 semaine <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systématique</i>			G					SH	RH
18	Non respect des conditions de stockage des produits d'ensilage ou des aliments fermentés (silo non étanche, sans fosse de récupération/ silo taupinière) Non respect des conditions de transport / distribution des aliments fermentés <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systématique</i>			G		RA			SH	RH
19	Présence de cultures transgéniques sur l'exploitation Distribution d'aliments (végétaux/ aliments complémentaires) issus de produits transgéniques <i>ponctuel</i>		M		AV	RA		DL		
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	
	<i>systématique</i>			G				DL	SH	RH

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
20	Dépassement de l'apport de fumures minérales autorisé <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH 10j	
	<i>systématique</i>			G		RA			SH	RH
21	Non respect des conditions d'épandage : -Epanchage de fumures non autorisée -absence de traitement hygiénisant dans les conditions requises par le cahier des charges -Absence de suivi analytique en cas d'épandage de de fumures organiques non agricoles ou fientes de volailles sur les prés et pâtures -non respect des conditions d'enfouissement et de latence pour les épandages de boues d'épuration et leurs issus <i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH 10j	
	<i>systématique</i>			G		RA			SH	RH
22	La traite n'a pas lieu 2 fois par 24 heures, le matin et le soir <i>ponctuel</i>		M			RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
22	Dépassement de la durée de 4h pour chaque traite <i>ponctuel</i>			G				DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH
	<i>systématique</i>			G				DL	SH	RH
22	Non respect de l'intervalle de 8 heures entre 2 traites <i>ponctuel</i>	m			AV	RA				
	<i>récurrent</i>	m			AV	RA				
	<i>systématique</i>		M			RA			SH	
23	Absence de vérification annuelle complète de la MAT par un technicien agréé (ou vérification réduite pour la MAT d'alpage) -dernier contrôle compris entre 12 et 18 mois <i>ponctuel</i>	m			AV					
	<i>récurrent</i>	m			AV					
	<i>systématique</i>	m			AV					
23	Absence de vérification annuelle complète de la MAT par un technicien agréé (ou vérification réduite pour la MAT d'alpage) -dernier contrôle date de plus de 18 mois <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systématique</i>		M			RA			SH	
24	Non respect de la température de conservation du lait (température > 10°C) Absence de moyen de suivi de la température du lait stocké, en attente de collecte Absence de thermomètre <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL		
	<i>systématique</i>		M			RA		DL	SH 10j	
FABRICATION										
26 **	Collecte de lait / stockage / circuit internes non spécifiques et isolés des autres laits non conformes au cahier des charges AOP REBLOCHON									
	Stockage/ transformation de lait non conforme au cahier des charges AOP REBLOCHON dans l'atelier de fabrication habilité <i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH	
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>systématique</i>			G				DL	SH	RH
27	Conservation du lait / des produits en cours de fabrication / du caillé / de fromages à une température négative: <i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH	
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>systematique</i>			G				DL	SH	RH
28	Lait non collecté 1 fois / jour au minimum (soit 2 traites consécutives au maximum):									
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH 10j	
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH
29	Non respect de la température de stockage du lait en fromagerie (température > 10°C)									
	Absence de moyen de suivi de la température du lait stocké par la fromagerie									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL	SH	
	<i>systematique</i>		M		AV	RA		DL	SH	
30	Lait non mis en œuvre à l'état cru / entier									
	Lait mis en fabrication standardisé, / microfiltré									
	Ajout / retrait de crème dans le lait mis en fabrication									
	<i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH
	<i>systematique</i>			G				DL	SH	RH
30	Présence dans l'atelier de fabrication de matériel permettant la pasteurisation / la thermisation / la microfiltration ou installation permettant d'obtenir les mêmes effets dans un temps très court									
	<i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH
	<i>systematique</i>			G				DL	SH	RH
31	En fabrication fermière, Le lait n'est pas transformé sur l'exploitation principale ou sur le lieu d'exploitation d'alpage									
	Le lait transformé sur l'exploitation ne provient pas exclusivement du troupeau laitier de l'exploitation									
	<i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH
	<i>systematique</i>			G				DL	SH	RH
31	En fabrication fermière, La fabrication n'a pas lieu 2 fois/jour, aussitôt après la traite									
	Le lait mis en œuvre est réfrigéré									
	<i>ponctuel</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH
	<i>systematique</i>			G				DL	SH	RH
32 **	En fabrication fermière, La production totale de lait produit sur l'exploitation est supérieure à 500 000 litres / an (production de l'année n-1)									
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA				
	<i>récurrent</i>									
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH 10j	RH
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH
33	Utilisation de levains / ferments / ensemencements fongiques non inscrits sur la liste positive									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systematique</i>		M			RA		DL	SH	
34	Utilisation d'auxiliaires de fabrication non autorisés									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>				AV	RA *				
	<i>systematique</i>		M			RA		DL		
35	Utilisation de colorants de croûte interdits									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>				AV	RA *				
	<i>systematique</i>		M			RA		DL		
35	Utilisation de colorants de pâte									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL	SH	
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
36	Non respect des modalités de préparation des ferments Ensemencement direct systématique avec ferments thermophiles (ferments mésophiles non concernés) Utilisation de bactéries lactiques modifiées										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH		
37, 38	Dépassement de la dose de ferments autorisée										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>				AV	RA *					
	<i>systématique</i>	m	M			RA		DL			
39	Pour les ateliers laitiers, Emprésurage du lait correspondant à plus de 2 traites, pour une partie du lait transformé par le fromager										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M			RA					
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
39	Pour les ateliers laitiers, Emprésurage du lait correspondant à plus de 2 traites, pour la totalité du lait transformé par le fromager										
	<i>ponctuel</i>			G		RA			SH		
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
39	Pour les ateliers laitiers, Emprésurage de la première cuve de la journée intervient dans un délai supérieur à 24 heures suivant la traite la plus ancienne, pour une partie du lait transformé par le fromager										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M			RA					
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
39	Pour les ateliers laitiers, Emprésurage de la première cuve de la journée intervient dans un délai supérieur à 24 heures suivant la traite la plus ancienne, pour la totalité du lait transformé par le fromager										
	<i>ponctuel</i>			G				DL	SH _{10j}	RH	
	<i>récurrent</i>			G				DL	SH	RH	
	<i>systématique</i>			G				DL	SH	RH	
39	Emprésurage de la dernière cuve après 14h00, le jour suivant celui de la traite la plus ancienne										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
39	Niveau de report de lait supérieur au niveau de la plus petite cuve										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>					RA			SH		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
40	Non respect de la température d' emprésurage Non respect du temps de prise										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>				AV	RA *					
	<i>systématique</i>	m	M		AV	RA					
41	Non respect des caractéristiques des cuves de fabrication (cuve fermée, taille de cuve supérieure à 6000 litres)										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA			SH		
	<i>récurrent</i>					RA			SH		
	<i>systématique</i>			G		RA			SH	RH	
42	Taille de grain de caillé non conforme										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>				AV	RA *					
	<i>systématique</i>	m	M		AV	RA					
42	Le grain de caillé est réchauffé au-delà de la compensation de la déperdition de chaleur Chauffage du grain de caillé au-delà de 35°C										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH 10j	
	<i>systematique</i>		M			RA			SH 10j	RH
42	Un délactosage ou ajout d'eau dans le caillé est réalisé <i>ponctuel</i>		M			RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH 10j	
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH 10j	RH
43	En fabrication fermière, utilisation d'un tranche caillé mécanique ou brassage de caillé mécanisé <i>ponctuel</i>		M			RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH 10j	
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH 10j	RH
44	Utilisation de moules non conformes <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systematique</i>		M			RA			SH	RH
45	En fabrication fermière, le moulage est mécanisé En fabrication fermière, utilisation de moules d'acidification pendant le moulage et le séchage pour les reblochons (ce manquement ne concerne pas les petits reblochons pour lesquels cette pratique est autorisée) <i>ponctuel</i>		M			RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH 10j	
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH 10j	RH
45	En fabrication fermière, absence de retournement dans la 1/2 heure suivant le moulage pour les reblochons Absence de retournement dans l'heure qui suit le moulage pour les petits reblochons. <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systematique</i>		M			RA			SH	RH
45	En fabrication fermière, les retournements sont mécanisés et/ ou non individuels <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systematique</i>		M			RA			SH	RH
46	En fabrication fermière, absence d'utilisation d'une toile végétale en lin ou coton (ce manquement ne concerne pas les petits reblochons) <i>ponctuel</i>		M			RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH 10j	
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH 10j	RH
46	En fabrication fermière, la durée de toilage est inférieure à 1 heure à compter du début du moulage (ce manquement ne concerne pas les petits reblochons) <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH 10j	RH
47	Utilisation de poids solidaires pour le pressage <i>ponctuel</i>		M			RA				
	<i>récurrent</i>			G		RA			SH	
	<i>systematique</i>			G		RA			SH	RH
47	Utilisation de poids de masse non conforme pour le pressage <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
48	En fabrication fermière, temps de pressage inférieur à 6 heures pour les reblochons (ce manquement ne concerne pas les petits reblochons) Ecart compris entre 0 et 2 heures (= durée entre 4 et 6h) <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA			SH		
	<i>systématique</i>		M		AV	RA		DL	SH		
48	En fabrication fermière, temps de pressage inférieur à 6 heures pour les reblochons (ce manquement ne concerne pas les petits reblochons) Ecart supérieur à 2 heures (durée inférieur à 4 h) <i>ponctuel</i>		M			RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH 10j		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH 10j	RH	
49	En fabrication laitière, temps de pressage inférieur à 1 heure 30 pour les reblochons Ecart compris entre 0 et 20 minutes (= durée entre 1h10 et 1h30) <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA			SH		
	<i>systématique</i>		M		AV	RA		DL	SH		
49	En fabrication laitière, temps de pressage inférieur à 1 heure 30 pour les reblochons Ecart supérieur à 20 minutes (=durée inférieure à 1h10) <i>ponctuel</i>		M			RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH 10j		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH 10j	RH	
50	Absence de retournement entre l'égouttage et le saumurage <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA			SH		
	<i>systématique</i>		M		AV	RA		DL	SH		
51	La densité de la saumure est inférieure à 1130 <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>	m			AV	RA *					
	<i>systématique</i>		M		AV	RA					
51	Le salage se fait directement en cuve Utilisation d'un sel autre que sel sec pour le salage <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH 10j		
52	En fabrication laitière, durée de pré-affinage en séchoir inférieure à 4 jours (à compter de la date d'emprésurage) <i>ponctuel</i>		M			RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH 10j		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH 10j		
53	En fabrication fermière, durée de pré-affinage en séchoir inférieure à 5 jours (à compter de la date d'emprésurage) <i>ponctuel</i>		M			RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH 10j		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH 10j		
53	En fabrication fermière, absence de retournement quotidien durant la phase de pré-affinage en séchoir <i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>	m			AV	RA *					
	<i>systématique</i>		M		AV	RA					

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
54	Non-respect des paramètres de pré-affinage : Température en séchoir non comprise entre 14 et 21°C Et/ou Hygrométrie en séchoir inférieure à 90%										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>	m			AV	RA *					
	<i>systématique</i>		M		AV	RA					
55	Absence de lavage des fromages pendant le pré-affinage en séchoir										
	<i>ponctuel</i>		M			RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH 10j		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH 10j	RH	
AFFINAGE											
<u>57</u> **	Non-respect de la durée d'affinage : Les reblochons sont expédiés avant le 16 ^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH		
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH	
57	Non-respect de la durée d'affinage : Les reblochons sont expédiés avant le 18 ^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage pour des fromages emballés individuellement à 12 jours										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systématique</i>		M		AV	RA					
57	Les conditions d'affinage ne sont pas respectées pour les reblochons emballés individuellement à 12 jours Les reblochons sont emballés individuellement avant le 12 ^{ème} jour										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA			SH		
	<i>systématique</i>		M		AV	RA			SH		
58	Non-respect des paramètres d'affinage en cave : Température non comprise entre 10 et 15°C Et/ou Hygrométrie inférieure à 90%										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>	m			AV	RA *					
	<i>systématique</i>		M		AV	RA					
59	Absence de retournements en cave										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>	m			AV	RA *					
	<i>systématique</i>		M		AV	RA					
<u>60</u> **	En fabrication fermière, les reblochons sont expédiés à l'atelier d'affinage avant le 6 ^{ème} jour En fabrication fermière, absence de soin humide à l'entrée en cave Pratique occasionnelle (représente moins de 20% des lots contrôlés)										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>	m			AV	RA *					
	<i>systématique</i>		M		AV	RA					
<u>60</u> **	En fabrication fermière, les reblochons sont expédiés à l'atelier d'affinage avant le 6 ^{ème} jour En fabrication fermière, absence de soin humide à l'entrée en cave Pratique récurrente ou systématique (représente plus de 20% des lots contrôlés)										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA		DL			

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>systematique</i>		M		AV	RA		DL		
60	En fabrication fermière, les bons de livraison ne précisent pas la date de fabrication, le poids ou le nombre de fromages									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA			SH	
	<i>systematique</i>		M		AV	RA			SH	
61	En fabrication fermière, absence de soins humides prodigués au moins une fois sur les fromages en blanc à l'entrée en cave d'affinage ou en fin de séchoir									
	<i>ponctuel</i>	m			AV					
	<i>récurrent</i>	m			AV					
	<i>systematique</i>		M		AV	RA				
EMBALLAGE, CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE DES FROMAGES										
62	Les reblochons à destination du consommateur final sont expédiés hors de la zone sans emballage individuel		M		AV	RA				
	<i>ponctuel</i>									
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH _{10j}	
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH _{10j}	RH
62	Les fromages à destination du secteur alimentaire assurant des activités de transformation ne sont pas emballés dans des emballages adaptés									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>	m			AV	RA *				
	<i>systematique</i>		M			RA			SH	
63	Utilisation d'emballage non répertorié dans la liste positive du SIR (emballage ne respectant pas la flore fongique spécifique du reblochon)									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				
	<i>systematique</i>		M			RA		DL	SH	RH
64	Absence de faux-fond en bois sur au moins une des faces pour les reblochons entiers / demi-reblochons									
	Utilisation d'un faux-fond non conforme aux exigences requises									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M			RA			SH	
	<i>systematique</i>			G		RA		DL	SH	RH
65	Non respect de la présentation des fromages au consommateur final (présentation autre que : fromage entier, demi-fromage ou portion avec 3 faces croustées)									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA			SH	
	<i>systematique</i>		M		AV	RA			SH	
66 67 68	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit :									
	<i>ponctuel</i>	M			AV	RA *		DL		
	<i>récurrent</i>		G			RA		DL	SH	RH
66 67 68	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments n'induisant pas le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit :									
	<i>Ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>Récurrent</i>		M		AV			DL	SH	
	<i>Systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
66	Non respect des règles d'étiquetage : Non respect de la taille de nom de l'appellation (Taille des caractères du nom de l'AOP inscrits en caractère aux dimensions inférieures au 2/3 de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage)										
	Non respect de la dénomination de l'appellation (Le nom de l'appellation inscrite sur l'étiquetage n'est pas « Reblochon » / « Reblochon de Savoie » ou « Petit Reblochon » / « Petit Reblochon de Savoie » pour les fromages de format réduit)										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				SH	
	<i>systematique</i>		M		AV	RA				SH	
67	L'étiquetage ne comporte pas le symbole « AOP » de l'union européenne										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				SH	
	<i>systematique</i>		M		AV	RA				SH	
68	Emploi de qualificatif ou de mention accompagnant l'appellation autre que les mentions réglementaires ou la dénomination « reblochon » sur les étiquetages, publicités, factures, papiers de commerce										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				SH	
	<i>systematique</i>		M		AV	RA				SH	
68	Utilisation de la mention « fabrication fermière » ou d'une autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage par un opérateur en respectant pas les exigences particulières définies dans le cahier des charges										
	<i>ponctuel</i>										SH 10j
	<i>récurrent</i>										SH 10j
	<i>systematique</i>										SH 10j

OBLIGATIONS DECLARATIVES, TENUE DE REGISTRES, ELEMENTS DE MARQUAGE DES FROMAGES

69, 70, 71 **	Comptabilité matière non cohérente : Incohérence entre les quantités de lait produits/ achetées, les plaques achetées, le nombre de reblochons fabriqués/ vendus										
	<i>ponctuel</i>										
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA					
	<i>systematique</i>										SH RH
69, 70, 71 **	Non respect de la durée d'archivage des documents										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				SH	
	<i>systematique</i>		M			RA				SH	RH
73	Eléments statistiques non conforme Eléments statistiques non fournis / incomplets										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA				SH	
	<i>systematique</i>		M			RA				SH	RH
75 **	Absence de plaque sur chaque fromage avant lavage Sur moins de 0,5% des fromages contrôlés										
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *					
	<i>récurrent</i>				AV	RA *					
	<i>systematique</i>				AV	RA *					
75 **	Absence de plaque sur chaque fromage avant lavage Sur plus de 0,5% des fromages contrôlés										
	<i>ponctuel</i>		M		AV	RA					
	<i>récurrent</i>				AV	RA				DL	
	<i>systematique</i>					RA				DL	SH 10j
75 **	Utilisation de plaques de caséine non conformes <i>ponctuel</i>										SH RH

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>récurrent</i>			G		RA		DL	SH	RH
	<i>systématique</i>			G		RA		DL	SH	RH
75 **	Apposition des plaques après le moulage									
	Apposition des plaques en talon									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>		M		AV	RA			SH	
	<i>systématique</i>		M			RA			SH	
RECLAMATIONS										
79	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	m			AV	RA				
	Absence de gestion des réclamations client/consommateur		M			RA			SH	

5.4.2 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
76,77	Refus de prélèvement			G	Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation					
	Impossibilité de mise à disposition d'échantillon pour la CEO dans le délai et les quantités prévus dans l'IT 147			G						
76	Non respect de la consignation des lots dans le cadre des CEO			G		RA			SH	RH
76**	Non appartenance à la famille REBLOCHON AOP pour les producteurs fermiers et les ateliers de fabrication									
	1 ^{ère} CEO	m			AV		RE			
	2 ^{ème} CEO	m			AV		RE			
	3 ^{ème} CEO		M		AV		RE ⁽¹⁾	DL		
	4 ^{ème} CEO (restreinte) (2)			G	AV		RE ⁽¹⁾	DL	SH ⁽³⁾	RH
	5 ^{ème} CEO						DL	SH ⁽³⁾	RH	
76**	Bilan CEO non conforme pour les affineurs									
	1 ^{er} bilan	m			AV					
	2 ^{ème} bilan	m	M		AV	RA ⁽⁴⁾				
	3 ^{ème} bilan		M					DL ⁽⁵⁾		
	4 ^{ème} bilan			G				DL	SH ⁽⁶⁾	
	5 ^{ème} bilan			G			DL	SH ⁽⁷⁾	RH	
77**	Non respect des caractéristiques physico-chimiques : MG/ES < 45% EST < 45%									
	<i>ponctuel</i>		M		AV ⁽⁸⁾					
	<i>récurrent</i>		M		AV ⁽⁸⁾					
	<i>systématique</i>		M		AV ⁽⁸⁾		RE	DL	SH	
78**	Poids non conforme - Ecart de moins de 10% : Poids compris entre 405 et 449 g ou entre 551 et 605 g pour les reblochons - gros modèle Poids compris entre 205 et 229 g ou entre 281 et 310 g pour les reblochons - petit modèle									
	<i>ponctuel</i>	m			AV	RA *				
	<i>récurrent</i>	m			AV	RA *				
	<i>systématique</i>	m			AV	RA *				

78**	Poids non conforme - Ecart de plus de 10% : Poids inférieur à 404 g ou supérieur à 606 g pour les reblochons - gros modèle Poids inférieur à 204 g ou supérieur à 311 g pour les reblochons - petit modèle									
	<i>ponctuel</i>	m				AV				
	<i>récurrent</i>		M			AV	RA		DL	
	<i>systématique</i>			G		AV	RA		DL	SH 10j

- (1) renforcements d'essai conformément aux dispositions de l'IT 147 – coût de la CEO à la charge de l'opérateur
- (2) Examen par CEO restreinte portant sur tous les lots fabriqués par l'opérateur sur 2 fois 7 jours par une CEO restreinte conformément aux dispositions de l'IT 147 – coût de la CEO à la charge de l'opérateur
- (3) Suspension d'habilitation jusqu'à retour en conformité (suspension consistant en l'interdiction de fabriquer des reblochons – seul le format incriminé est concerné) conformément aux dispositions de l'IT 147
- (4) RA dans le cas où le manquement est de niveau majeur
- (5) Déclassement sur avis d'une commission d'expertise
- (6) Suspension d'habilitation de 10 jours (suspension consistant en l'interdiction de fabriquer des reblochons)
- (7) Suspension d'habilitation jusqu'à retour en conformité (suspension consistant en l'interdiction de fabriquer des reblochons)
- (8) Demande de fourniture de 2 résultats analytiques conformes (prélèvements réalisés sur des lots différents avec un intervalle minimum de 1 mois)

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

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...): <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG ou de document équivalent (exemple : convention entre l'ODG et les opérateurs): <i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Liste des opérateurs identifiés absente : <i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Liste des opérateurs identifiés non à jour : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>		X			X		X	
Défaut dans la gestion des listes gérées par l'ODG <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>	X			X	X			
<i>systématique</i>		X		X	X			
Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :			X		X		X	
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...): <i>ponctuel</i>	X			X	X			
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X	X			
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs :		X			X		X	
Défaut de gestion de la formation des membres de CEO ou de la tenue à jour de la liste des membres de CEO : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Eléments de promotion utilisés non conformes : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :			X	X	X		X	
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :			X				X	X
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X	X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents			X				X	X
Faux caractérisé			X				X	X

Légende des sanctions :

AV : Avertissement par lettre à l'ODG - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat - **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

En cas de manquements faisant apparaître soit une incapacité de l'ODG à exercer les missions pour lesquelles il a été reconnu par l'INAO, soit un dysfonctionnement important dans l'exercice de ces missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO dans les meilleurs délais.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 13 V10 validation : 3/05/16
	<i>Appellation d'origine « REBLOCHON » ou « REBLOCHON DE SAVOIE »</i>	----- page 76/76

ANNEXES

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 147, ci-après)

**INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE DES CONDITIONS DE
TRAITE (pour les opérateurs avec robot de traite)**

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 191, ci-après)

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 1/13
	AOC	

DESTINATAIRES : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle externe.

CONTEXTE : L'examen organoleptique des produits finis sous Appellation d'Origine, défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural art. L 642-27, 3ème §)

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

1. DEFINITIONS :

Commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) : « ensemble de membres choisis par l'organisme de contrôle au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* à l'appellation d'origine concernée pour examiner une même série d'échantillons » (Source : Directive INAO-CAC-02-Commission chargée de l'examen organoleptique).

*Organisme de Défense et de Gestion

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

2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

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

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

- La présence de caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges.
- L'absence de défauts dont l'intensité les rend rédhibitoires

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 2/13
	AOC	

à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine contrôlée « Reblochon ou Reblochon de Savoie ».

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : « Reblochon ou Reblochon de Savoie »,
- d'autre part procéder à des observations analytiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

2.2 Critères de composition de la commission :

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière) :
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession) :
Le collège des porteurs de mémoires du produit est composé des sous-collèges suivants :
Sous-collège 1 : famille professionnelle des fromagers
Sous-collège 2 : famille professionnelle des affineurs
Sous-collège 3 : famille professionnelle des producteurs de lait
Sous-collège 4 : famille professionnelle des producteurs fermiers
La liste des membres de la CEO devra comporter, pour chaque sous-collège, au minimum 5 membres. Le nombre de sièges disponibles devra être identique pour chaque sous-collège.
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...)
Le collège des usagers du produit comprend également des experts.

Un même juré peut être inscrit au collège « techniciens » et au collège « usagers du produit » mais, avant toute séance de CEO, ce juré devra être affecté à l'un ou l'autre des collèges, un même juré ne pouvant lors d'une séance représenter 2 collèges.

Les membres ci-dessus désignent un Président de la Commission d'Examen Organoleptique « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie ». Le président doit obligatoirement faire partie du collège « porteurs de mémoire du produit ». Un Vice-président peut-être nommé par la commission. Il devra lui aussi faire partie du collège précédemment cité. En cas d'absence de ceux-ci, des présidents de séance sont nommés par les membres présents.

La liste des membres de la Commission d'Examen Organoleptique est proposée par le Conseil d'Administration de l'Organisme de Défense et de Gestion et validée par l'Organisme de Contrôle.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

2.3 Compétences des membres de la commission

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 3/13
	AOC	

Le processus de qualification des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assuré par l'ODG et validé par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

Dans ce cadre, les membres de la commission suivent une formation qui comprend :

- Une formation initiale destinée à apprécier précisément la variabilité acceptable des différents critères décrits dans le barème et l'utilisation de l'échelle de notation pour le produit reblochon. Son objectif est de permettre à chaque membre du jury de répondre à la question : pour ce critère, « le produit appartient-il à la famille reblochon ? » et de traduire cette réponse en une utilisation correcte de l'échelle de notation ;
- Une formation continue visant à approfondir les connaissances du jury.

Chaque nouveau dégustateur devra au préalable avoir suivi une formation en participant à 2 commissions minimum pour que son jugement puisse être pris en considération. Un bilan est réalisé à l'issue des 2 dégustations à blanc faites par le dégustateur.

Chaque dégustateur devra être présent à un minimum de 4 commissions par année dont 2 commissions par semestre.

Dans le cas contraire, l'ODG transmet à l'OC une proposition de liste modifiée. L'OC valide la nouvelle liste et signifie au dégustateur concerné sa radiation.

L'évaluation de chaque membre du jury sera effectuée par l'organisme certificateur – selon un bilan annuel transmis à l'ODG et communicable aux jurés - qui pourra demander à l'ODG des actions visant à corriger des écarts d'appréciation constatés pour un ou plusieurs membres du jury.

2.4 Quorum et Présidence

Pour pouvoir délibérer valablement, le jury doit comporter au minimum :

- Cinq membres présents ;
- Des membres représentant 2 des trois collèges cités ci-dessus ;
- Un ou des membres représentants le collège des porteurs de mémoire.

Les examens organoleptiques sont réalisés à chaque séance par un ou plusieurs jurys.

Une feuille de présence est signée par les membres de la commission.

Chaque jury désigne en son sein un président de séance qui sera chargé de vérifier le respect de procédures des séances de dégustations telles qu'elles seront décrites dans la présente instruction.

3. PRELEVEMENTS

3.1. Modalités et Périodicité de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par l'Organisme de Contrôle, pour tous les opérateurs possédant une habilitation et fabricant ou affinant du « Reblochon de Savoie ».

L'agent a accès à tous les locaux où sont détenus les fromages pouvant prétendre ou portant l'AOP « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie ». Il est accompagné par un représentant de l'entreprise et

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 4/13
	AOC	

respecte les règles d'hygiène pratiquées dans l'atelier. Les fromages prélevés doivent avoir au moins la durée minimum légale d'affinage. Le prélèvement est fait en présence du responsable de l'atelier (établissement) ou de son représentant.

La liste prévisionnelle des opérateurs à prélever est dressée par l'agent mandaté et validée par l'Organisme de Contrôle.

Afin de pouvoir effectuer les prélèvements dans les meilleures conditions, les opérateurs (atelier de transformation, producteur fermier, atelier d'affinage) sont prévenus du prélèvement dans la quinzaine qui précède la commission.

Si l'atelier d'affinage ou l'atelier de transformation possède un lieu d'expédition ou de stockage des fromages situés en dehors de la zone de l'Appellation, le prélèvement pourra être effectué dans ces locaux afin que le prélèvement soit au plus proche de sa mise en marché.

Chaque opérateur (producteur fermier, atelier de transformation, atelier d'affinage) détenant une habilitation doit être prélevé pour chaque format de fromage fabriqué.

Pour les producteurs fermiers :

Les prélèvements se font à l'atelier d'affinage.

Lorsqu'un producteur livre à plusieurs ateliers d'affinage, chaque nouveau prélèvement se fera dans un atelier d'affinage différent du précédent.

Pour ceux ne livrant à aucun atelier d'affinage, le prélèvement se fera sur l'exploitation.

Pour les ateliers de transformation :

Les prélèvements seront effectués dans l'atelier de transformation, ou à l'atelier d'affinage si l'affinage est délégué à un tiers pour la plus grande partie de la production.

3.2. Lots prélevés

Le prélèvement est constitué de 2 fromages, ces fromages devant appartenir à un même lot.

Si l'atelier prélevé a déjà fait l'objet d'un 1^{er} ou 2^{ème} avertissement, le prélèvement est constitué de 4 fromages, ces fromages devant appartenir à un même lot

Les lots sont prélevés de manière à être représentatifs de la production consommée. Dans ce cadre, le choix des fromages est laissé à l'appréciation de l'agent préleveur, sur proposition éventuelle de l'opérateur.

L'agent préleveur établit une fiche de prélèvement, signée par le responsable de l'atelier ou son représentant et par l'agent de prélèvement. Un double est laissé à l'opérateur.

3.3. Conditions de prélèvement

Les fromages sont emballés individuellement dans un papier adapté et avec au minimum un faux fond.

Un même numéro de prélèvement est attribué aux fromages prélevés issus d'un même lot et est apposé sur les fromages.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 5/13
	AOC	

Les fromages prélevés sont stockés pendant toute la durée du transport dans une glacière.
A chaque fin de journée de prélèvement, les fromages sont stockés en frigo (ou en cave à titre exceptionnel).

Une heure minimum avant le début de la CEO, les fromages sont disposés dans la salle où se déroule la commission.

4. PREPARATION DES ECHANTILLONS - ANONYMAT

L'anonymat des échantillons est assuré par l'agent de prélèvement selon les modalités définies avec l'Organisme Certificateur.

L'agent veille à ce que l'ordre de passage des échantillons en commission soit différent de l'ordre de prélèvements des échantillons.

Un numéro d'anonymat assurant la continuité avec le dernier numéro de la commission précédente, est attribué (2 numéros d'anonymat différents dans le cas où 4 fromages prélevés). Le numéro ainsi attribué est noté sur la partie du procès verbal de l'agent de prélèvement.

Les plaques de caséine sont retirées des fromages après vérification de la correspondance des numéros de plaque avec les numéros consignés sur le procès verbal.

Tous les prélèvements sont saisis sous leur numéro d'anonymat dans une base de données.

5. EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Les commissions d'examen organoleptique sont placées sous la responsabilité de l'OC qui les planifie, convoque les jurés et les anime, en mandatant un agent mis à disposition par l'ODG.

L'Organisme Certificateur pourra assister à sa convenance aux commissions de façon inopinée autant de fois que nécessaire, avec un minimum de 2 supervisions par an pour les CEO plénières et 1 supervision minimum par an pour les CEO restreintes.

5.1 - Nombre d'échantillons présentés à l'examen organoleptique

Un ou deux fromages étalons peuvent être présentés à l'ensemble des jurys. Ils sont dégustés par l'ensemble des membres présents qui lui attribuent une note de goût. Un échange et une synthèse des notes et commentaires attribués pourront être réalisés.

Au maximum, 12 échantillons (lots) peuvent être dégustés par un jury dans une séance de CEO.

5.2 - Déroulement de l'examen organoleptique

Les lots constitués des 2 fromages prélevés correspondant à un même opérateur sont disposés séparément les uns des autres.

Pour les lots constitués de 4 fromages, les fromages prélevés correspondant à un même opérateur sont disposés 2 par 2 auprès de 2 jurys différents. Un même lot sera ainsi jugé par les 2 jurys.

Chaque membre se positionnera devant un lot. S'ensuit l'examen des fromages qui se déroule de la façon suivante :

- **Aspect** : Examen visuel de la forme et l'aspect extérieur des deux fromages présentés, celui-ci donnant lieu à un avis « conforme », « non conforme » ou « peut-être »

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 6/13
	AOC	

- **Pâte** : Examen de la couleur, la texture et l'ouverture de la pâte, celui-ci donnant lieu à un avis « conforme », « non conforme » ou « peut-être »
- **Goût** : Dégustation d'un fromage celle-ci donnant lieu à un avis « conforme », « non conforme » ou « peut-être ». Un seul fromage est dégusté.
- **Conformité globale** : La synthèse des rubriques « aspect », « pâte » et « goût » sont des rubriques d'aide à la décision dans l'établissement du jugement « conformité globale » donnant lieu à un avis « conforme » ou « non conforme »

Les appréciations détaillées de l'échantillon sont inscrites individuellement par chaque membre sur une feuille de dégustation

Les lots présentés sont évalués individuellement par chaque membre.

Une fois l'ensemble des lots évalués, les résultats sont saisis sur la base de données. Une moyenne des avis est réalisée

Pour les lots évalués par 2 jurys, l'ensemble des avis des 2 jurys constitueront la moyenne

- Pour le goût, l'aspect et la pâte : Attribution de 2 points par dégustateur et par avis « conforme », d'1 point par dégustateur et par avis « peut-être », de 0 point par dégustateur et par avis « non-conforme »
- Pour la conformité globale : Attribution de 2 points par dégustateur et par avis « conforme », 0 point par dégustateur et par avis « non-conforme »
- Les points totalisés par fromage seront rapportés au nombre de points maximum possible (soit 2 points*nombre de dégustateurs d'un même lot) afin d'obtenir un pourcentage.

La synthèse des avis sur la conformité globale, le goût, la pâte et l'aspect est présentée à la commission pour chaque lot évalué.

Des observations synthétiques pourront être formulées par les membres du jury en complément de la notation.

Les procès verbaux de prélèvements ainsi que les feuilles de notations sont transmises à l'Organisme de Contrôle qui procédera à la levée de l'anonymat.

5.3 - Examen analytique

Un quart de fromage issu de chaque lot dégusté est transmis au laboratoire sous traitant pour analyses physico-chimiques.

6. AVIS DU JURY - EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

L'Organisme de Contrôle notifie les résultats à l'opérateur visé et le cas échéant à l'atelier d'affinage chez qui a été réalisé le prélèvement dans un délai d'une semaine à compter de la réception des résultats.

A l'issue des Commissions d'Examen Organoleptique, le procès verbal des commissions est laissé en copie à l'Organisme de Défense et de Gestion.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 7/13
	AOC	

L'OC évalue annuellement les résultats attribués par chaque membre du jury ; Ce bilan annuel est transmis à l'ODG.

6.1. Les avis de la CEO

6.1.a) L'appartenance du produit à la famille « Reblochon AOP »

Sont jugés comme appartenant à la famille « Reblochon AOP », les fromages ayant totalisé un nombre de points supérieur ou égal à 50 % sur les 4 critères (aspect, pâte, goût et conformité globale)

6.1.b) La non appartenance du produit à la famille « Reblochon AOP »

Sont jugés comme n'appartenant pas à la famille « Reblochon AOP », les fromages totalisant un nombre de points inférieur à 50 % sur au moins l'un des 4 critères (aspect, pâte, goût et conformité globale). Le jugement est accompagné des principaux motifs de refus.

6.1.c) Historique des opérateurs évalués

Une fois la décision d'appartenance rendue, les antécédents de chaque opérateur sont présentés, sous couvert de l'anonymat, pour information des membres de la CEO.

Dans le cas de fabrication du fromage de « Reblochon de Savoie » et de « Petit Reblochon de Savoie » sous le même numéro d'atelier, les avertissements ne concernent que le format incriminé.

6.2. Les suites données aux avis de la Commission

Les opérateurs peuvent faire valoir leurs observations dans un délai de quinze jours après la notification par l'Organisme de Contrôle des résultats de CEO, en envoyant un courrier en recommandé avec accusé de réception à l'OC. La Commission d'Examen Organoleptique sera informée de ce courrier.

6.2.a - Décisions concernant les producteurs fermiers et ateliers de transformation

◆ 1^{er} examen en CEO

Tout avis de non appartenance à la famille « Reblochon AOP » constitue un manquement de niveau de gravité mineur assorti d'un 1^{er} avertissement (sanction) dûment notifié à l'opérateur par l'OC. Cet avertissement est également destiné à l'atelier d'affinage chez qui ont été prélevés les fromages sous forme d'un mauvais point (voir § 6.2.b).

Un agent de l'Organisme de Défense et de Gestion est chargé de prendre contact avec l'opérateur sans délai après la commission afin de le sensibiliser à la mise en place d'un plan d'actions correctives.

Dans le cadre de ce premier manquement, un nouveau prélèvement (sanction : renforcement d'essai) interviendra dans un délai maximum de 3 mois à compter du jour de la notification de la sanction. Un délai adapté sera accordé dans les circonstances exceptionnelles (fabrication saisonnière par exemple).

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 8/13
	AOC	

◆ **2^{ème} examen en CEO**

En cas d'avis d'appartenance à la famille « Reblochon AOP », le manquement est levé.

En cas d'avis de non appartenance à la famille « Reblochon AOP », un 2^{ème} manquement de niveau de gravité mineur est notifié par l'OC, assorti d'un 2^{ème} avertissement (sanction).

A ce stade, une Commission d'Expertise est saisie.

La Commission d'expertise est composée de 3 à 5 membres de la CEO issus du collège des porteurs de mémoire pour 2 membres minimum. La commission d'expertise pourra éventuellement être accompagnée d'un agent de l'Organisme de Défense et de Gestion et/ou d'un agent de l'Organisme de Contrôle.

Cette visite aura lieu le mois suivant la commission sauf cas de force majeure. Elle se fera en présence du producteur fermier ou du responsable de l'atelier de transformation ou de son représentant.

L'Opérateur sera informé de la date de la visite et de la composition de la commission dans les plus brefs délais après la Commission d'Examen Organoleptique. Il aura alors un droit de véto sur la présence des membres. Il pourra signaler tout problème sur la composition de la Commission d'Expertise au Président de la Commission d'Examen Organoleptique ou à défaut au Vice-président qui pourra prendre la décision de remplacer le membre concerné. Cette demande devra être motivée.

Tout refus de recevoir la commission d'expertise de la part d'un opérateur est traité comme un refus de contrôle conformément au plan de manquement et entraîne la suspension d'habilitation de l'atelier.

Cette commission procédera :

- **A la visite de l'atelier**
- **A la dégustation** de 3 lots minimum (sauf si présence de moins de 3 lots affinés sur l'exploitation) et 6 lots maximum.

Dans le cas de la visite d'un atelier de transformation ou d'un producteur fermier n'affinant pas sa production en totalité, le ou les responsables d'ateliers d'affinage ou à défaut l'un de ses représentants seront conviés lors de la Commission d'Expertise.

Dans ce cas, des prélèvements seront réalisés pour la dégustation dans le(s) atelier d'affinage(s) concerné(s). Si l'atelier ou le producteur possède plusieurs ateliers d'affinage, 2 échantillons seront prélevés par atelier d'affinage et dégustés par la Commission d'Expertise.

Si l'atelier de transformation ou le producteur fermier affine sa production sur le site, les lots dégustés seront des lots présents sur le site.

A l'issue de la visite et de la dégustation, la commission d'expertise établira avec l'opérateur concerné un délai de mise en conformité permettant à l'atelier de revenir en conformité avant de soumettre sa production à un nouveau passage en CEO.

Suite à un 2^{ème} avertissement, un nouveau prélèvement (renforcement d'essai) interviendra dans un délai fixé par la Commission d'expertise. **La consignation du lot lors de ce prochain prélèvement est obligatoire.**

◆ **3^{ème} examen en CEO**

- **Lors du prélèvement**, l'agent de prélèvement notifie la consignation du lot décidée lors du précédent examen. Il note sur la fiche de prélèvement le nombre de fromages contenus dans le lot appartenant aux fromages prélevés et encore non commercialisés.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 9/13
	AOC	

- **Les fromages sont consignés** par l'opérateur jusqu'à la communication des résultats de l'examen organoleptique, celle-ci devant intervenir dans un délai de 48 h au plus tard après la fin de la commission.
- **En cas d'avis d'appartenance à la famille « Reblochon AOP »**, le manquement est levé ; la consignation du lot est levée. Les fromages consignés peuvent prétendre à l'appellation « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie ».
- **En cas d'avis de non appartenance à la famille « Reblochon AOP »**, un 3^{ème} manquement de niveau de gravité majeur est notifié par l'OC assorti d'un 3^{ème} avertissement et le lot est déclassé (les fromages ne peuvent pas être vendus sous l'appellation « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie »). Cette décision est notifiée par le responsable de la Certification. Dans ce cas l'opérateur détenant les fromages devra apporter la preuve du déclassement et fournir les justificatifs à l'Organisme de Contrôle au moment de la vente des fromages.
- **3 avis de non appartenance consécutifs entraînent un manquement de niveau majeur assorti d'un renforcement d'essai dans le cadre de la saisie d'une CEO restreinte**

♦ **4^{ème} examen en CEO : CEO restreinte**

Un suivi renforcé des lots fabriqués est réalisé par une CEO restreinte, selon un planning validé avec l'opérateur.

Les lots fabriqués durant cette période sont consignés par l'opérateur jusqu'à la communication des résultats de l'examen organoleptique, celle-ci devant intervenir dans un délai de 48 h au plus tard après la fin de la CEO restreinte.

Le fonctionnement d'une CEO restreinte est en tout point conforme au fonctionnement d'une CEO plénière. Seuls les membres permettant le respect du quorum sont convoqués. Les membres ayant participé à la commission d'expertise ne peuvent pas participer à la CEO restreinte.

Des échantillons témoins peuvent être introduits pour la dégustation par la CEO restreinte. Par ailleurs, en cas de nécessité, des échantillons à évaluer dans le cadre des fréquences de suivi peuvent être introduits, dans la limite de 12 échantillons à déguster.

Cette CEO restreinte se réunit en 2 fois, dans un délai, permettant à l'opérateur concerné de présenter en 2 fois 7 lots consécutifs de fabrication (1 lot représentant 1 jour de fabrication – 2 reblochons prélevés par lot) sur une période de 2 à 4 semaines (selon l'organisation de l'opérateur). L'opérateur doit mettre en œuvre les moyens nécessaires pour fabriquer des lots de reblochons selon la fréquence définie, sauf cas de force majeure.

L'agent de prélèvement procède préalablement aux prélèvements prévus pour la dégustation dans le(s) atelier(s) de fabrication ou d'affinage(s) concerné(s). Si l'atelier ou le producteur possède plusieurs ateliers d'affinage, les lots pourront être prélevés dans ces différents ateliers d'affinage

Le coût réel des prélèvements et le coût forfaitaire de fonctionnement de la CEO restreinte sont à la charge de l'opérateur (à ce stade, le forfait n'inclut pas le défraiement des membres de la CEO). L'opérateur sera informé du coût estimé des prélèvements

Cette commission procède :

- **A la dégustation** en 2 fois (2 réunions de CEO) de 7 lots à chaque fois.

- o les lots jugés non conformes sont déclassés

L'opérateur détenant les fromages doit apporter la preuve du déclassement des lots jugés non conformes et fournir les justificatifs à l'Organisme de Contrôle au moment de la vente des fromages.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 10/13
	AOC	

- A l'issue des 2 commissions restreintes, une synthèse des évaluations de chaque lot est réalisée :

- o Dans le cas où 70 % ou plus des lots sont jugés conformes, le manquement majeur est levé.
- o Dans le cas contraire, le manquement majeur est aggravé en niveau grave et un 4^{ème} avertissement est prononcé.

Un compte-rendu des décisions et commentaires de la CEO restreinte est notifié à l'opérateur sans délai.

Pour les opérateurs dont les fromages seront jugés comme **appartenant à la famille « Reblochon AOP »**, lors de l'examen par la CEO restreinte, la Commission d'examen organoleptique procédera à un nouvel examen qui devra avoir lieu au plus tard dans les 6 mois.

Dans le cas d'un Manquement Grave, la sanction prise par le Comité de Certification peut être de 2 types, selon le contexte (l'avis de l'opérateur et de l'ODG pourra être sollicité) :

- 1- Une **suspension d'habilitation (pour la fabrication – seul le format incriminé est concerné)** du producteur fermier ou de l'atelier de transformation sera effectuée jusqu'à ce que la Commission d'Examen Organoleptique estime que les fromages appartiennent à la famille « Reblochon AOP ». L'examen portera alors sur 2 échantillons de fromages issus du même lot ; l'échantillon 1 sera dégusté par le jury 1 et l'échantillon 2 sera dégusté par le jury 2.

Les plaques lui seront retirées.

Une copie de la notification de suspension d'habilitation est adressée à tous les ateliers d'affinage de l'opérateur concerné ainsi qu'à l'INAO.

L'opérateur sollicitera lui-même l'OC pour que ses fromages soient évalués en CEO.

Le délai entre la réception de cette demande par l'Organisme de Contrôle de procéder à un nouvel examen et ce nouvel examen ne peut dépasser 1 mois.

Pour les opérateurs dont les fromages seront jugés comme **appartenant à la famille « Reblochon AOP »**, lors de l'examen suivant la suspension, le manquement sera levé et la Commission d'examen organoleptique procédera à un nouvel examen qui devra avoir lieu au plus tard dans les 6 mois.

Pour les opérateurs dont les fromages seront jugés comme **n'appartenant pas à la famille « Reblochon AOP »**, lors de l'examen suivant la suspension, le manquement grave sera maintenu et une décision de retrait d'habilitation sera prise par le Comité de Certification.

Au terme d'1 an de suspension d'habilitation, un retrait d'habilitation sera notifié (pour le format incriminé).

- 2- Un **suivi renforcé des lots** fabriqués est réalisé pendant **3 mois minimum et 4 mois maximum**, avec **contrôle libératoire de chaque lot par une CEO restreinte**.

Les lots fabriqués durant cette période sont consignés par l'opérateur jusqu'à la communication des résultats de l'examen organoleptique, celle-ci devant intervenir dans un délai de 48 h au plus tard après la fin de la CEO restreinte.

Le fonctionnement d'une CEO restreinte est en tout point conforme au fonctionnement d'une CEO plénière. Seuls les membres permettant le respect du quorum sont convoqués. Les membres ayant participé à la commission d'expertise ne peuvent pas participer à la CEO restreinte.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 11/13
	AOC	

Des échantillons témoins peuvent être introduits pour la dégustation par la CEO restreinte. Par ailleurs, en cas de nécessité, des échantillons à évaluer dans le cadre des fréquences de suivi peuvent être introduits, dans la limite de 12 échantillons à déguster.

L'Organisme de Contrôle procède **tous les 15 jours** chez l'opérateur au prélèvement de l'ensemble des lots présents et ayant atteint l'âge minimum d'affinage (2 reblochons /lot). Tous les lots fabriqués par l'opérateur doivent être prélevés et jugés par la CEO restreinte. Les fromages sont dégustés par la CEO restreinte. Une décision de déclassement des lots jugés comme n'appartenant pas à la famille « Reblochon AOP » est prise par le Responsable de la Certification à l'issue de chaque séance de CEO restreinte.

Les lots jugés conformes peuvent être commercialisés avec l'appellation « Reblochon AOP ». L'opérateur détenant les fromages doit apporter la preuve du déclassement et fournir les justificatifs à l'Organisme de Contrôle au moment de la vente des fromages. En aucun cas, durant cette période, l'opérateur ne peut commercialiser des fromages avec l'appellation « Reblochon AOP » sans avoir obtenu au préalable un avis favorable de la CEO restreinte.

Le coût réel des prélèvements et forfaitaire de fonctionnement de la CEO restreinte sont à la charge de l'opérateur (à ce stade, le forfait inclut le défraiement des membres de la CEO). L'opérateur sera informé du coût estimé des prélèvements et du coût forfaitaire de la CEO et devra accepter d'en assumer le coût – si possible avant que le dossier soit examiné en Comité en Certification pour le choix de la sanction. En cas de refus d'assumer le coût, la sanction « Suspension d'habilitation » prévue au point 1 s'appliquera.

L'opérateur devra avoir réglé la facture avant de déclencher les prélèvements pour chaque CEO restreinte.

Un compte-rendu des décisions et commentaires de la CEO restreinte est notifié à l'opérateur sans délai.

A l'issue de cette période de suivi renforcé, un nouveau passage en Commission d'examen organoleptique est effectué (2 échantillons de fromages issus du même lot ; l'échantillon 1 sera dégusté par le jury 1 et l'échantillon 2 sera dégusté par le jury 2). Si l'échantillon prélevé est jugé comme n'appartenant pas à la famille « Reblochon AOP », le manquement grave est maintenu et une suspension d'habilitation est notifiée selon les dispositions décrites au § 1 (suspension d'habilitation pour la fabrication – seul le format incriminé est concerné). Le lot jugé non conforme est déclassé.

Au terme d'1 an de suspension d'habilitation, un retrait d'habilitation sera notifié (pour le format incriminé).

6.2.b) Sanctions aux ateliers d'affinage

Les ateliers d'affinage sont répartis en 3 catégories en fonction de leur nombre de porteurs (producteur fermier et atelier de transformation) :

- Nombre de porteurs supérieur ou égal à 26 (catégorie 1)
- Nombre de porteurs compris entre 16 et 25 (catégorie 2)
- Nombre de porteurs compris entre 8 et 15 (catégorie 3)
- Nombre de porteurs inférieur ou égal à 7 (catégorie 4).

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 12/13
	AOC	

Un atelier d'affinage est destinataire d'un mauvais point chaque fois qu'un de ses porteurs s'est vu notifier un manquement, si le prélèvement a été effectué chez lui.

Un bilan des mauvais points dont l'atelier d'affinage a été destinataire est effectué :

- 4 fois/an pour les ateliers d'affinage de catégorie 1 (1ère période de janvier à Mars, 2ème période d'avril à juin, 3ème période de juillet à septembre, 4ème période d'octobre à décembre)
- 3 fois/an pour les ateliers d'affinage de catégorie 2 (1ère période de janvier à Avril, 2ème période de mai à août, 3ème période de septembre à décembre)
- 2 fois par an pour les ateliers d'affinage de catégorie 3 (1ère période de janvier à juin, 2ème période de juillet à décembre)
- 1 fois/ an pour les ateliers d'affinage de catégorie 4 (période de janvier à décembre).

◆ **1^{er} bilan non conforme**

Un manquement mineur avec 1^{er} avertissement est notifié à l'atelier d'affinage dès lors que le pourcentage de mauvais points dont il est destinataire dépasse le seuil de :

- 35 % des porteurs pour les ateliers d'affinage de catégorie 1
- 40 % des porteurs pour les ateliers d'affinage de catégorie 2
- 45% des porteurs pour les ateliers d'affinage de catégorie 3
- 50 % des porteurs pour les ateliers d'affinage de catégorie 4

◆ **2^{ème} bilan non conforme**

Si le taux diminue, mais reste au-dessus du seuil autorisé l'atelier d'affinage n'obtient pas de nouvel avertissement mais le **Manquement Mineur** précédent est maintenu.

Si le taux diminue et qu'il se retrouve en dessous du seuil autorisé, le manquement est levé.

Si le taux augmente au prochain bilan, un **Manquement Majeur** est notifié.

En cas de Manquement Majeur, la sanction prévue est un **contrôle supplémentaire externe** (renforcement d'audit) dont le coût est à la charge de l'atelier d'affinage concerné.

◆ **3^{ème} bilan non conforme**

3 constats d'écarts consécutifs donnent lieu au maintien ou à l'aggravation du Manquement en niveau Majeur et entraînent la saisie d'une Commission d'Expertise.

Cette commission d'expertise sera composée de 3 à 5 membres de la CEO issus du collège des porteurs de mémoire, et éventuellement d'un agent de L'Organisme de Défense et de Gestion et d'un agent de l'Organisme de Contrôle.

Cette visite aura lieu la semaine suivant la commission (sauf cas de force majeure). Elle se fera en présence du responsable de l'atelier d'affinage ou de son représentant.

L'Opérateur sera informé de la date de la visite et de la composition de la commission dans les plus brefs délais après la Commission d'Examen Organoleptique. Il aura alors un droit de veto sur la venue de dégustateurs. Il pourra signaler tout problème sur la composition de la Commission d'Expertise au Président de la Commission d'Examen Organoleptique ou à défaut au Vice-président qui pourra prendre la décision de remplacer le membre concerné. Cette demande devra être motivée.

Tout refus de recevoir la commission d'expertise de la part d'un opérateur est traité comme un refus de contrôle conformément au plan de manquement et entraîne la suspension de l'atelier.

Cette commission procédera :

- A la visite de l'atelier

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU FROMAGE « REBLOCHON ou REBLOCHON DE SAVOIE »	IT 147 V 03 validation : 02/02/16 Page 13/13
	AOC	

- A la dégustation de 4 lots minimum (sauf si présence de moins de 4 lots au moment du contrôle) et 6 lots maximum.

La commission d'expertise émet un avis motivé qui est présenté à l'OC pour décision :

- avis de déclassement si les lots dégustés sont jugés comme n'appartenant pas à la famille « Reblochon AOP ». L'obligation de déclassement est notifiée par l'OC (responsable de la Certification). Dans ce cas l'opérateur devra apporter la preuve du déclassement et fournir les justificatifs à l'Organisme de Contrôle au moment de la vente des fromages.

◆ **4^{ème} bilan non conforme**

4 bilans consécutifs non conformes donnent lieu à un Manquement Grave notifié par l'Organisme de Contrôle à l'opérateur et entraînent une suspension de l'usage de l'AOP « Reblochon de Savoie ».

La suspension d'habilitation est notifiée à l'opérateur par l'Organisme de Contrôle dans un délai de 7 jours ouvrables maximum après réception de la fiche de manquement par lettre recommandée avec accusé de réception.

Une copie de la notification est adressée à l'INAO.

La suspension prend effet le lendemain de la réception de la notification par l'opérateur concerné. Elle est d'une durée de **10 jours**. Elle implique l'interdiction de toute commercialisation de fromages affinés par lui sous l'Appellation « Reblochon de Savoie » durant cette période. Seul le format incriminé est concerné par la suspension d'habilitation.

L'opérateur devra apporter la preuve du déclassement des fromages pendant cette période et fournir les justificatifs à l'Organisme de Contrôle au moment de la vente des fromages.

A la suite d'une suspension, le manquement grave pourra être levé si le prochain bilan présente un taux de mauvais points inférieur au seuil défini.

◆ **5^{ème} bilan non conforme**

En cas de 5^{ème} bilan non conforme, le manquement grave est maintenu et **une suspension d'habilitation** (seul le format incriminé est concerné) de l'atelier d'affinage sera prononcée jusqu'au retour en conformité (bilan jugé conforme sur les 3 derniers mois glissants).

Au terme d'1 an de suspension d'habilitation, un retrait d'habilitation sera notifié (pour le format incriminé).

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR LE CONTROLE des conditions de traite Opérateurs avec robot de traite PC AO 13 REBLOCHON	IT 191 V 03 validation : 3/05/16 Page 1/5
	AOP	

DESTINATAIRES : Toute personne en charge de la réalisation des audits / contrôles des conditions de production de lait dans le cadre du PC AO 13 REBLOCHON.

CONTEXTE : Le cahier des charges REBLOCHON définit les conditions de traite suivantes :

« 5.5 Conditions de traite et de stockage du lait

La traite doit se faire deux fois par vingt-quatre heures, le matin et le soir. L'intervalle entre chaque traite est d'au minimum huit heures (intervalle entre la fin de la traite du troupeau (dernière vache) et le début de la traite suivante (première vache), soit une plage de quatre heures pour chacune des deux traites journalières. »

Pour une installation classique avec une salle de traite, ces conditions ne sont en rien limitantes puisque la traite dure dans la grande majorité des cas moins de 2h et a lieu le matin et le soir. Par contre, elles impliquent une utilisation particulière dans le cas d'une installation de traite robotisée.

OBJET : La présente instruction technique complète les dispositions du PC AO 13 REBLOCHON en définissant les conditions de réalisation des contrôles des conditions de traite pour les exploitations détenant un robot de traite.

Le contrôle peut être réalisé dans le cadre d'un audit de suivi, planifié ou inopiné, ou lors d'un contrôle inopiné portant sur certains points ciblés du cahier des charges. Il peut être réalisé dans le cadre du contrôle interne ou du contrôle externe ou des 2 contrôles à la fois (présence d'un contrôleur interne et d'un contrôleur externe).

En fonction des constats de l'auditeur, le contrôle va suivre plusieurs étapes chronologiques.

Pour mener à bien le contrôle, l'auditeur devra être équipé :

- d'une clé USB
- d'une montre (niveau de précision : minutes) ou d'un chronomètre

1. Première approche globale de l'organisation de la traite

Méthode de Contrôle :

Par questionnement de l'opérateur et contrôle visuel, l'auditeur enregistre sur son support de contrôle :

- Le nombre de vaches laitières totales du troupeau (vaches en lactation et vaches tarées) et le nombre de vaches laitières en lactation (les vaches « fraîches vélées » et les vaches avec problème sanitaire dont le lait est séparé sont prises en compte dans le comptage des vaches en lactation)
- Le nombre de robots présents sur l'exploitation
- Les horaires habituels de traite (heure début / heure fin de traite approximatives)

Par consultation des paramètres calculés par le logiciel de gestion du robot (ordinateur relié au robot), l'auditeur consulte l'indicateur « intervalle moyen de traite » et l'enregistre sur son rapport.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR LE CONTROLE des conditions de traite Opérateurs avec robot de traite PC AO 13 REBLOCHON	IT 191 V 03 validation : 3/05/16 Page 2/5
	AOP	

L'auditeur peut également demander de consulter les enregistrements du robot sur les dernières 24 heures.

Conclusions :

Compte-tenu des caractéristiques techniques des robots de traite, si l'exploitation présente **un ratio de moins de 40 VL en lactation / robot de traite (ou « bras de traite »)**, après questionnement de l'opérateur et contrôle visuel, l'auditeur conclut « **conforme** » sur le critère :

Conditions de traite :

- L'intervalle entre chaque traite est d'au minimum huit heures (intervalle entre la fin de la traite du troupeau (dernière vache) et le début de la traite suivante (première vache), soit une plage de quatre heures pour chacune des deux traites journalières.

Si l'indicateur « intervalle moyen de traite » pour l'ensemble du troupeau se situe autour de **12 heures**, l'auditeur conclut « **conforme** » sur le critère :

Conditions de traite :

- La traite doit se faire deux fois par vingt-quatre heures, le matin et le soir.

Dans les autres cas ou si les enregistrements consultés mettent en évidence des manquements, l'auditeur ne peut pas conclure « conforme » sur l'un des deux critères à ce stade, et il doit mener des investigations complémentaires pour confirmer ou non la conformité sur ces critères (voir §2).

2. Investigation complémentaire : Exploitation des enregistrements du robot

Préalable :

Le logiciel de gestion du robot conserve un enregistrement des données brutes du robot sur plusieurs années.

Le plan de contrôle PC AO 13 pose l'exigence suivante pour les opérateurs habilités :

« Autocontrôle :

- Programmation adéquate et enregistrement des traites, si robot traite
- Conservation des enregistrements pendant 1 an minimum, si robot traite »**

En amont du contrôle in situ, l'auditeur demande au collecteur un état des quantités de lait collectées sur 7 jours consécutifs sur les 30 jours précédant le contrôle.

Méthode de contrôle :

L'auditeur demande à l'opérateur d'éditer à partir du logiciel de gestion du robot (ordinateur relié au robot) les éléments suivants pour chaque vache en lactation **sur 7 jours consécutifs (pouvant être ramenés à un intervalle moindre, dans le cas où le constat de manquement est avéré sur une période plus courte)**. (Edition sur format papier ou sur clé USB) :

- N° de vache
- Heures de traite (heure de début de traite du premier trayon, heure de fin de traite du dernier trayon)

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR LE CONTROLE des conditions de traite Opérateurs avec robot de traite PC AO 13 REBLOCHON	IT 191 V 03 validation : 3/05/16 Page 3/5
	AOP	

- durée de traite totale
- quantité de lait produite

Ces éléments doivent impérativement être fournis sur place lors de l'audit ou du contrôle et édités en présence de l'auditeur à partir du logiciel de gestion du robot.

L'auditeur exploite les éléments édités et enregistre sur son support de contrôle :

- le nombre de traites du troupeau
- la durée de chaque traite du troupeau
- le nombre de vaches traites à chaque traite du troupeau
- le litrage de lait produit quotidiennement par le troupeau (calcul réalisé sur 1 ou plusieurs jours)

Il compare le litrage de lait produit enregistré par le robot au litrage de lait enregistré sur le carnet de collecte le cas échéant (lorsque cet enregistrement est détenu par le collecteur, cette vérification peut être réalisée a posteriori, après questionnement du collecteur).

Il vérifie la cohérence du nombre de vaches traites et les durées de traite.

Conclusions :

Si ses constats le permettent, l'auditeur conclut « **conforme** » sur les critères :

Conditions de traite :

- L'intervalle entre chaque traite est d'au minimum huit heures (intervalle entre la fin de la traite du troupeau (dernière vache) et le début de la traite suivante (première vache), soit une plage de quatre heures pour chacune des deux traites journalières.
- La traite doit se faire deux fois par vingt-quatre heures, le matin et le soir.

Si les constats montrent une durée de traite supérieure à 4 heures pour 1 ou plusieurs traites sur les jours contrôlés ou si les investigations montrent tout autre écart aux exigences du cahier des charges, l'auditeur conclut « **non conforme** » et notifie un ou des manquements conformément aux dispositions du PC AO 13 et de l'IT 272.

Cas où la comparaison entre le litrage de lait produit enregistré par le robot et le litrage de lait enregistré sur le carnet de collecte montre une incohérence :

Si le litrage enregistré par le robot est supérieur au lait collecté, l'auditeur demande à l'opérateur de justifier la situation (lait séparé pour raisons sanitaires, lait conservé pour l'autoconsommation ou la transformation fermière ...), et conclut à une situation conforme.

Si le litrage enregistré par le robot est inférieur au litrage de lait collecté, en fonction des explications données par l'opérateur et le collecteur, l'auditeur conclut à un manquement coté majeur pour « comptabilité matière non cohérente (PM69) : incohérence entre les quantités de lait produites enregistrées par le robot et les quantités de lait collectées » conformément aux dispositions de l'IT 272. Le dossier est traité sans délai par le Comité de Certification.

Tout refus de la part de l'opérateur de fournir les enregistrements du logiciel demandés dans le cadre du contrôle in situ sera traité comme un manquement GRAVE « refus de visite /refus d'accès

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR LE CONTROLE des conditions de traite Opérateurs avec robot de traite PC AO 13 REBLOCHON	IT 191 V 03 validation : 3/05/16 Page 4/5
	AOP	

documents nécessaires au contrôle) » et traité sans délai en Comité de Certification, conformément aux dispositions du PC AO 13 et de l'IT 272.

Toute impossibilité de la part de l'opérateur de fournir les enregistrements du logiciel demandés dans le cadre du contrôle in situ sera traité comme un manquement mineur« Enregistrements, documents, procédures ou instructions incomplets ou non présentés le jour du contrôle » et traité sans délai en Comité de Certification, conformément aux dispositions du PC AO 13 et de l'IT 272.

3. Contrôle supplémentaire inopiné (sanction consécutive à manquement pour refus ou impossibilité d'accès aux enregistrements)

Les manquements relatifs au refus ou à l'impossibilité de fournir les enregistrements du logiciel du robot sont examinés par le Comité de Certification pour décision de certification. Lorsque le Comité de Certification décide un renforcement d'audit, un contrôle supplémentaire inopiné de l'opérateur est programmé si possible dans les 15 jours ouvrés suivant la notification de la décision du CC sur manquement pour « refus ou impossibilité d'accès aux enregistrements ». Le contrôle supplémentaire inopiné est à la charge de l'opérateur et est payable à l'avance.

Méthode de contrôle :

L'auditeur externe est accompagné d'un auditeur interne.

L'auditeur arrive sur l'exploitation 30 minutes avant l'heure habituelle de début de la traite du matin ou du soir (voir §1).

Il enregistre à partir de l'écran présent sur le robot, les éléments suivants pendant toute la durée de la traite :

- N° de vache
- Quantité de lait produite

Par ailleurs, il enregistre les informations suivantes :

- Heure de début de traite de chaque vache
- Heure de fin de traite de chaque vache

A la fin de la traite, l'auditeur peut demander les enregistrements du robot édités à partir du logiciel afin de comparer les données relevées de visu et les données enregistrées par le robot.

L'auditeur vérifie que le nombre de vaches traitées est cohérent avec les informations données par l'opérateur (voir §1).

Conclusions :

Si la durée de traite est inférieure à 4 heures, l'auditeur conclut « **conforme** » et le manquement pour « refus ou impossibilité d'accès aux enregistrements » est levé.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR LE CONTROLE des conditions de traite Opérateurs avec robot de traite PC AO 13 REBLOCHON	IT 191 V 03 validation : 3/05/16 Page 5/5
	AOP	

Si la durée de traite est supérieure à 4 heures, l'auditeur conclut « **non conforme** » et notifie un manquement pour « dépassement de la durée de traite » conformément aux dispositions du PC AO 13 et de l'IT 272.

Si l'opérateur refuse le contrôle ou empêche l'auditeur d'observer les conditions de traite sur la durée totale de la traite, l'auditeur notifie un manquement grave pour « refus de visite », » conformément aux dispositions du PC AO 13.