

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

LIVAROT

Appellation d'Origine Protégée

TABLE DES MATIERES

Introduction

A- Application

1. Les opérateurs

2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

B- Modalités d'habilitation des opérateurs

C- Modalités d'évaluation de l'ODG

D- Mise en œuvre des contrôles

1. Répartition du contrôle interne et externe

2. Méthodes de contrôle

3. Organisation des contrôles produits

E- Traitement des manquements spécifiques

INTRODUCTION

Le présent document précise les modalités de contrôle du cahier des charges Livarot bénéficiant du signe AOP de l'ODG Syndicat interprofessionnel de Défense de l'A.O.C. Livarot. Certipaq a été choisi par l'ODG pour assurer le contrôle du cahier des charges de ce produit.

Le contrôle du respect du cahier des charges est organisé par le plan de contrôle constitué de :

- dispositions de contrôle communes à tous SIQO (hors AB), document disponible sur le site internet de l'INAO,
- dispositions de contrôle spécifiques développées ci-après (dans le présent document).

Le plan de contrôle précise les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG et les contrôles externes réalisés par Certipaq.

Il prévoit les modalités de délivrance de l'habilitation reconnaissant l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Pour les appellations d'origine, le plan de contrôle comporte les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission.

Le plan de contrôle prévoit les modalités de traitement des manquements et mesures associées (pouvant aller jusqu'à la suspension ou le retrait du certificat).

Tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale font l'objet d'une évaluation initiale par Certipaq, avec l'appui de l'ODG, en vue de leur habilitation préalablement à l'octroi de la certification par Certipaq. La certification initiale pourra être délivrée au client, dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie nécessaire à une mise en marché du produit, aura fait l'objet d'une habilitation par Certipaq.

Lorsque toutes les conditions requises sont remplies, Certipaq délivre à l'ODG un document de certification officiel (« Certificat ») qui établit de façon claire ou permet d'identifier la portée de la certification octroyée.

Certipaq effectue les contrôles de surveillance des opérateurs tel que prévu dans le plan, dans le respect des fréquences de contrôle qui y figurent.

Certipaq assure la prise de décision de certification sur la base de toutes les informations liées aux évaluations, leur revue et toutes autres informations pertinentes.

A - APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) concernent les opérateurs du cahier des charges AOP « LIVAROT » dont l'organisme de défense et de gestion est Syndicat interprofessionnel de Défense de l'A.O.C. Livarot.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

- Producteurs de lait
- Transformateurs fermiers
- Transformateurs laitiers
- Affineurs stricts

2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : 5 ans sans préjudice de la réglementation.

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Producteurs de lait	PM0.1	Localisation des exploitations dans l'aire géographique	Déclaration d'identification Document avec les S° en herbe, vues aériennes
Producteurs de lait	PM1.1	Proportion de vache normande dans le troupeau	Document d'enregistrement des surfaces en herbe destinées aux vaches laitières Document d'enregistrement des surfaces en herbe pâturables accessibles et vues aériennes
Producteurs de lait	PM1.2.1	Surface minimale en herbe par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	Documents présentant la localisation de la S.F.P. destinée au troupeau laitier
Producteurs de lait	PM1.2.2	Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	Documents relatifs aux inséminations Données P.A.C. Enregistrement des dates d'entrée(s) / sortie(s) de pâturage du troupeau Factures d'achat de céréales préparées par un prestataire de service, bons de livraison Factures d'achat et/ou étiquettes des semences et des aliments achetés
Producteurs de lait	PM1.3	Surface minimale de prairie par rapport à la surface en maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du troupeau	Factures d'achat, bons de livraison des aliments achetés Factures mentionnant les quantités et origine des fourrages achetés Inventaire annuel du troupeau Inventaire cheptel
Producteurs de lait	PM1.4.1	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	Passeport bovins Plans d'alimentation
Producteurs de lait	PM1.4.2	Qualité des pâtures : Pâtures aptes à nourrir les animaux	Tout autre document avec les surfaces de prairie et de maïs ensilage Tout autre document permettant de renseigner le mode de préparation des

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Producteurs de lait	PM1.4.3	Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage	céréales
Producteurs de lait	PM1.5	Composition de la ration de base	
Producteurs de lait	PM1.6	Provenance de la ration de base	
Producteurs de lait	PM1.7	Mode de préparation des céréales : Préparation des céréales via des moyens mécaniques	
Producteurs de lait	PM1.8	Nature des aliments concentrés	
Producteurs de lait	PM1.9	Apport en aliments concentrés par vache du troupeau par année civile	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM2	Collecte de producteurs de lait habilités	Déclaration d'identification Feuilles de tournées (de collecte ou de réception) Document avec la date de la collecte (Bon de livraison) Feuille de collecte, de dépotage ou de réception Fiche de fabrication ou feuille de préparation des laits (date et heure d'addition des levains) Résultats d'analyses de matières grasses (hebdomadaires ou mensuelles) Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits Documents d'autocontrôle quant à la capacité maximale des bassines Programme de l'automate Fiche recette avec la composition écrite de la solution de lavage Fiche de lavage Tout document précisant la nature des laïches Documents d'autocontrôles de relevés de températures
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM3	Lait mis en œuvre Temps de stockage du lait à la ferme avant collecte	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM4	Lait mis en œuvre Délais de mise en œuvre	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM5	Lait mis en œuvre Standardisation du lait	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM6	Lait mis en œuvre Traitement du lait	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM7	Lait mis en œuvre Absence de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM8	Maturation Maturation primaire, Temps	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM9	Maturation Maturation secondaire, Temps (Etape facultative)	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM10	Maturation Maturation secondaire, Température (Etape facultative)	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM11	Emprésurage Volumes et type de contenants (PPC) Emprésurage en bassines ne dépassant pas la capacité maximale	

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM12	Emprésurage Température	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM13	Emprésurage Dose maximale de présure	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM14	Additifs	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM15	Découpage du caillé (taille des grains) : Découpage en respectant l'écartement minimum des fils du tranche caillé Ou Programmation de l'automate du tranche-caillé en respectant l'écartement des lames	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM16	Brassage du caillé et élimination du lactosérum Respect des étapes du process	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM17	Délai de moulage	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM18	Égouttage Temps	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM19	Égouttage Température	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM20	Levuration (étape facultative) Temps	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM21	Levuration (étape facultative) Température	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM22	Salage	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM23	Ressuyage (étape facultative) Moment	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM24	Ressuyage (étape facultative) Délai	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM25	Ressuyage (étape facultative) Température	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM26	Lavage Composition de la solution de lavage	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM27	Lavage Fréquence	

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM28	Cerclage Nature des laïches pour le Livarot 4/4 Utilisation de laïche de nature autorisée	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM29	Cerclage Nombre de tours de laïche autour des Livarot	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM30	Dimensions des moules : Moulage dans des moules respectant les formes et dimensions autorisées	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM36	Température de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fermentation, du caillé ou du fromage frais	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM0.2	Localisation des ateliers fromagers dans l'aire géographique	Déclaration d'identification Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM31	Affinage en hâloir (obligatoire) Affinage complémentaire après conditionnement (facultatif) Températures	Registre des entrées /sorties Document d'enregistrement de traçabilité et comptabilité matière Emballage Etiquettes Documents permettant de prouver que les fromages n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée.
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM32	Affinage : Durée totale par format	Fiches de dégustation Rapports d'analyses
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM33	Affinage : Poids net indiqué à l'emballage	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM34	Etiquetage : Respect des mentions obligatoires pour l'A.O.P et de la taille des caractères	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM35	Affinage : Atmosphère de conservation des fromages frais et des fromages en cours d'affinage	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM37	Examen organoleptique	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM38	Examen analytique (PPC) Matière sèche Respect du taux de matière grasse minimum	

B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Catégorie d'opérateurs / activités	Cas 1	Cas 2		Cas 3
	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		<i>Contrôle documentaire réalisé par</i>	<i>Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de</i>	
Producteurs de lait	OC	/	/	/
Transformateurs fermiers	OC	/	/	/
Transformateurs laitiers	OC	/	/	/
Affineurs stricts	OC	/	/	/

Situation impliquant une résiliation d'habilitation :

L'OC pourra résilier l'habilitation aux opérateurs qui, au-delà d'une période d'un an consécutif, n'auraient pas eu de production effective, sauf si l'opérateur justifie par écrit sa volonté de reprendre la production dans une période déterminée. Toute résiliation d'habilitation annule la Déclaration d'Identification.

C - MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Durée minimum de conservation des documents relatifs au contrôle interne : 5 ans.

Pas de conditions spécifiques particulières.

D - MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de la filière LIVAROT sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences détaillées dans le tableau ci-dessous.

La période de référence est : l'année civile.

Les fréquences de contrôle des opérateurs sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités à partir de la liste des opérateurs à jour à la date du 31 décembre de l'année N-1.

10% de l'ensemble des contrôles externes des opérateurs sont réalisés sans préavis. Afin d'atteindre ces 10 % :

- Des contrôles sans préavis sont réalisés chez un tiers des transformateurs laitiers et affineurs.
- Des contrôles ciblés et sans préavis sont réalisés chez les producteurs (selon la portée définie en annexe), sans toutefois que le nombre de ces contrôles dépasse 20% de l'ensemble des contrôles externes des opérateurs.

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Type de contrôle	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Producteurs de lait	Contrôle exhaustif	1 contrôle sur site de 8% des producteurs/an*	1 contrôle sur site de 14% des producteurs/an*
Producteurs de lait	Contrôle ciblé inopiné	1 contrôle sur site de 2% des producteurs/an*	1 contrôle sur site de 1% des producteurs/an*
Transformateur fermiers	Contrôle	/	1 contrôle sur site de 50% des Transformateurs fermiers par an (soit 1 audit tous les 2 ans si 1 seul opérateur)
Transformateurs laitiers et affineurs stricts	Contrôle	/	1 contrôle sur site de 100% des Transformateurs laitiers ou affineurs par an
Transformateurs fermier Transformateurs laitier et affineurs stricts	Contrôle organoleptique	/	4 examens organoleptiques / an / opérateur Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'AOP (n-1)
Transformateurs fermier Transformateurs laitier et affineurs stricts	Contrôle analytique	/	4 examens analytiques / an / opérateur Le nombre échantillons est multiplié par 2, si un opérateur produit plus de 50% du tonnage de l'AOP (n-1)

* Chez un opérateur les contrôles sont réalisés alternativement en été et en hiver afin d'évaluer les conditions de production saisonnière

2. Méthodes de contrôle

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteurs de lait	PM0.1	Localisation des exploitations dans l'aire géographique	PPC	Contrôle visuel, documentaire de la situation du site de collecte et de la S.F.P., dans l'aire géographique. <i>Déclaration d'identification</i> <i>Données P.A.C. (ou des documents présentant la localisation de la S.F.P. destinée au troupeau laitier)</i>	/	Contrôle visuel, documentaire de la situation du site de collecte et de la S.F.P., dans l'aire géographique. <i>Déclaration d'identification</i> <i>Données P.A.C. (ou des documents présentant la localisation de la S.F.P. destinée au troupeau laitier)</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM0.2	Localisation des ateliers fromagers dans l'aire géographique	PPC	Contrôle visuel, documentaire de la situation de l'atelier dans l'aire géographique. <i>Déclaration d'identification</i>	/	Contrôle visuel, documentaire de la situation de l'atelier dans l'aire géographique. <i>Déclaration d'identification</i>
Producteurs de lait	PM1.1	Proportion de vache normande dans le troupeau	PPC	Contrôle documentaire de la conformité du pourcentage de V.L. normandes dans le troupeau : nombre de V.L. normandes / nombre total de V.L. dans le troupeau. Contrôle visuel sur site de la composition du troupeau. Inventaire cheptel Et/ou passeport bovins Documents relatifs aux inséminations	/	Contrôle documentaire de la conformité du pourcentage de V.L. normandes dans le troupeau : nombre de V.L. normandes / nombre total de V.L. dans le troupeau. Contrôle visuel sur site de la composition du troupeau. <i>Inventaire cheptel</i> <i>Et/ou passeport bovins</i> <i>Documents relatifs aux inséminations</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteurs de lait	PM1.2.1	Surface minimale en herbe par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	PPC	<p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cas des exploitations laitières : Surfaces en herbe / nombre de V.E.L. de l'exploitation - Cas des exploitations mixtes : Surfaces en herbe dédiées au troupeau laitier / nombre de V.E.L. de l'exploitation. <p>Informations complémentaires pour le contrôle ^{1,2}</p> <p>¹L'achat d'herbe est pris en compte sur présentation du contrat signé avec le propriétaire avec présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, dans la limite de 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation</p> <p>²Les dérobées sont prises en compte, au prorata temporis, à hauteur de 25% maximum de leur surface totale</p> <p><i>Inventaire cheptel Inventaire annuel du troupeau Données P.A.C. ou document d'enregistrement des surfaces en herbe destinées aux vaches laitières et/ou plan d'alimentation ou document avec les S° en herbe, vues aériennes</i></p>	/	<p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cas des exploitations laitières : Surfaces en herbe / nombre de V.E.L. de l'exploitation - Cas des exploitations mixtes : Surfaces en herbe dédiées au troupeau laitier / nombre de V.E.L. de l'exploitation. <p>Informations complémentaires pour le contrôle ^{1,2}</p> <p>¹L'achat d'herbe est pris en compte sur présentation du contrat signé avec le propriétaire avec présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, dans la limite de 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation</p> <p>²Les dérobées sont prises en compte, au prorata temporis, à hauteur de 25% maximum de leur surface totale</p> <p><i>Inventaire cheptel Inventaire annuel du troupeau Données P.A.C. ou document d'enregistrement des surfaces en herbe destinées aux vaches laitières et/ou plan d'alimentation ou document avec les S° en herbe, vues aériennes</i></p>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteurs de lait	PM1.2.2	Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	PPC	<p>Contrôle documentaire du ratio : surfaces en herbe pâturable accessibles / nombre de V.E.L</p> <p>Si période de pâturage, contrôle visuel de l'utilisation des surfaces comme pâturage pour les vaches en lactation (présence des animaux ou de bouses). Si le contrôle documentaire révèle une distance supérieure à 1.5km entre l'entrée de l'herbage et la salle de traite alors, si période de pâturage, contrôle visuel sur site du pâturage (si contrôle hors période de pâturage, contre-visite envisageable).</p> <p>Informations complémentaires pour le contrôle ^{3,4}</p> <p>³L'achat d'herbe est pris en compte sur présentation du contrat signé avec le propriétaire avec présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, dans la limite de 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation</p> <p>⁴ Les dérobées ne sont pas prises en compte</p> <p><i>Inventaire cheptel Données P.A.C. ou document d'enregistrement des surfaces en herbe pâturables accessibles et vues aériennes et/ou plan d'alimentation</i></p>	/	<p>Contrôle documentaire du ratio : surfaces en herbe pâturable accessibles / nombre de V.E.L</p> <p>Si période de pâturage, contrôle visuel de l'utilisation des surfaces comme pâturage pour les vaches en lactation (présence des animaux ou de bouses). Si le contrôle documentaire révèle une distance supérieure à 1.5km entre l'entrée de l'herbage et la salle de traite alors, si période de pâturage, contrôle visuel sur site du pâturage (si contrôle hors période de pâturage, contre-visite envisageable).</p> <p>Informations complémentaires pour le contrôle ^{3,4}</p> <p>³ L'achat d'herbe est pris en compte sur présentation du contrat signé avec le propriétaire avec présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, dans la limite de 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation</p> <p>⁴ Les dérobées ne sont pas prises en compte</p> <p><i>Inventaire cheptel Données P.A.C. ou document d'enregistrement des surfaces en herbe pâturables accessibles et vues aériennes et/ou plan d'alimentation</i></p>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteurs de lait	PM1.3	Surface minimale de prairie par rapport à la surface en maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du troupeau	PPC	<p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cas des exploitations laitières : Surfaces de prairie / Surfaces de maïs ensilage - Cas des exploitations mixtes : Surfaces de prairie / Surfaces de maïs ensilage dédiées au troupeau laitier <p>Informations complémentaires pour le contrôle 5,6 5 L'achat d'herbe est pris en compte sur présentation du contrat signé avec le propriétaire avec présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, dans la limite de 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation 6 Les dérobées ne sont pas prises en compte</p> <p><i>Inventaire cheptel Données P.A.C. Ou tout autre document avec les surfaces de prairie et de maïs ensilage Plans d'alimentation de tous les animaux consommateurs de S.F.P. de l'exploitation</i></p>	<p>Enregistrement des effectifs dans le troupeau et des autres consommateurs de maïs. Enregistrement des S° en maïs (Données P.A.C.) Enregistrement des rations dans les plans d'alimentation de tous les consommateurs de S.F.P.</p>	<p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cas des exploitations laitières : Surfaces de prairie / Surfaces de maïs ensilage - Cas des exploitations mixtes : Surfaces de prairie / Surfaces de maïs ensilage dédiées au troupeau laitier <p>Informations complémentaires pour le contrôle 5,6 5 L'achat d'herbe est pris en compte sur présentation du contrat signé avec le propriétaire avec présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, dans la limite de 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation 6 Les dérobées ne sont pas prises en compte</p> <p><i>Inventaire cheptel Données P.A.C. Ou tout autre document avec les surfaces de prairie et de maïs ensilage Plans d'alimentation de tous les animaux consommateurs de S.F.P. de l'exploitation</i></p>
Producteurs de lait	PM1.4.1	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	PPC	<p>Si période de pâturage, contrôle visuel de l'utilisation des surfaces comme pâturage pour les vaches en lactation (présence des animaux ou de bouses) lors de la visite sur site le cas échéant et dans le cadre de l'analyse de risque permettant le ciblage des contrôles</p>	<p>Enregistrement des entrées/sorties de pâturage</p>	<p>Contrôle documentaire du respect de la durée minimale de pâturage du troupeau à partir de l'enregistrement des dates annuelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation (= entrée(s) / sortie(s) de pâturage)</p> <p>Si période de pâturage, contrôle visuel de l'utilisation des surfaces comme pâturage pour les vaches en lactation (présence des animaux ou de bouses) et vérification de l'adéquation avec les enregistrements.</p> <p><i>Enregistrement des dates d'entrée(s) / sortie(s) de pâturage du troupeau</i></p>
Producteurs de lait	PM1.4.2	Qualité des pâtures : Pâtures aptes à nourrir les animaux	/	<p>Contrôle visuel de l'aptitude des pâtures à nourrir les V.E.L. (absence de pâture « paillason », signes de rotation du pâturage...) si pâturage au moment du contrôle</p>	/	<p>Contrôle visuel de l'aptitude des pâtures à nourrir les V.E.L. (absence de pâture « paillason », signes de rotation du pâturage...) si pâturage au moment du contrôle</p>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteurs de lait	PM1.4.3	Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage	/	Contrôle documentaire de la présence de foin dans la composition de la ration de base des V.L. en dehors des périodes de pâturage. Contrôle visuel de la disponibilité du foin pour les V.L. si contrôle hors période de pâturage <i>Plan d'alimentation des V.L. (Composition de la ration de base des V.L. en dehors de la période de pâturage)</i>	Enregistrement de la ration de base des V.L. en dehors de la période de pâturage	Contrôle documentaire de la présence de foin dans la composition de la ration de base des V.L. en dehors des périodes de pâturage. Contrôle visuel de la disponibilité du foin pour les V.L. si contrôle hors période de pâturage <i>Plan d'alimentation des V.L. (Composition de la ration de base des V.L. en dehors de la période de pâturage)</i>
Producteurs de lait	PM1.5	Composition de la ration de base	/	Contrôle documentaire, visuel de la composition de la ration de base. <i>Plan d'alimentation</i>	Enregistrement de la composition et de la nature des aliments de la ration de base	Contrôle documentaire, visuel de la composition de la ration de base. <i>Plan d'alimentation</i>
Producteurs de lait	PM1.6	Provenance de la ration de base	/	Contrôle documentaire dans le cadre de l'analyse de risque permettant le ciblage des contrôles : Estimation des quantités annuelles de fourrages ingérées par le troupeau / quantité de fourrages produits sur l'exploitation. Informations complémentaires pour le contrôle 7.8 7 L'achat d'herbe est pris en compte sur présentation du contrat signé avec le propriétaire avec présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, dans la limite de 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation 8 Les dérobées sont prises en compte, au pro rata temporis, à hauteur de 25% maximum de la surface totale <i>Inventaire cheptel Plan d'alimentation Factures mentionnant les quantités et origine des fourrages achetés Données P.A.C.</i>	Enregistrement des rations de base du troupeau par atelier (nature et quantités des composants des rations par saison) Enregistrement des quantités produites sur l'exploitation	Contrôle documentaire : Estimation des quantités annuelles de fourrages ingérées par le troupeau / quantité de fourrages produits sur l'exploitation. Informations complémentaires pour le contrôle 7.8 7 L'achat d'herbe est pris en compte sur présentation du contrat signé avec le propriétaire avec présentation de l'extrait de plan cadastral correspondant, dans la limite de 20% maximum de la surface en herbe de l'exploitation 8 Les dérobées sont prises en compte, au pro rata temporis, à hauteur de 25% maximum de la surface totale <i>Inventaire cheptel Plan d'alimentation Factures mentionnant les quantités et origine des fourrages achetés Données P.A.C.</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteurs de lait	PM1.7	Mode de préparation des céréales : Préparation des céréales via des moyens mécaniques	/	Contrôle visuel des aspects et forme des céréales et/ou des matériels de préparation des céréales via l'absence de traces de préparation des céréales par des moyens chimiques. Contrôle documentaire des factures d'achats de céréales préparées par un prestataire ou de tout document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales. <i>Factures d'achat de céréales préparées par un prestataire de service, bons de livraison Tout autre document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales</i>	Conservation des factures d'achat de céréales préparées par un prestataire, des bons de livraison ou de tout document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales	Contrôle visuel des aspects et forme des céréales et/ou des matériels de préparation des céréales via l'absence de traces de préparation des céréales par des moyens chimiques. Contrôle documentaire des factures d'achats de céréales préparées par un prestataire ou de tout document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales. <i>Factures d'achat de céréales préparées par un prestataire de service, bons de livraison Tout autre document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales</i>
Producteurs de lait	PM1.8	Nature des aliments concentrés	/	Contrôle documentaire de la composition des aliments complémentaires distribués et de la conformité. <i>Factures d'achat et/ou étiquettes des semences et des aliments achetés Plans d'alimentation par atelier et par saison</i>	Enregistrement des apports en aliments concentrés dans les plans d'alimentation par ateliers et par saison Conservation des factures d'achat et/ou étiquettes des semences et des aliments achetés	Contrôle documentaire de la composition des aliments complémentaires distribués. <i>Factures d'achat et/ou étiquettes des semences et des aliments achetés Plans d'alimentation par atelier et par saison</i>
Producteurs de lait	PM1.9	Apport en aliments concentrés par vache du troupeau par année civile	/	Contrôle documentaire de la consommation des aliments concentrés, dans le cadre de l'analyse de risque permettant le ciblage des contrôle. <i>Factures d'achat, bons de livraison des aliments achetés Inventaire cheptel Plans d'alimentation par atelier et par saison avec les quantités d'aliments complémentaires distribuées</i>	Enregistrement des apports en aliments concentrés dans les plans d'alimentation par ateliers et par saison Conservation des factures d'achat et des bons de livraison des aliments achetés	Contrôle documentaire de la consommation des aliments concentrés. <i>Factures d'achat, bons de livraison des aliments achetés Inventaire cheptel Plans d'alimentation par atelier et par saison avec les quantités d'aliments complémentaires distribuées</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM2 (Op5)	Collecte de producteurs de lait habilités (Op5)	/	Contrôle documentaire de la liste prévue des producteurs de lait <i>Liste à jour des producteurs de lait habilités Feuilles de tournées (ou de réception)</i>	Cf. Op5 des DCC tous SIQO	Cf. Op5 des DCC tous SIQO

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM3	Lait mis en œuvre Temps de stockage du lait à la ferme avant collecte	/	Contrôle documentaire du rythme de collecte prévu et des enregistrements prévus <i>Enregistrement pour les tournées (de collecte ou de réception)</i>	Enregistrement des tournées	Contrôle documentaire du rythme de collecte <i>Feuilles de tournées (de collecte ou de réception)</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM4	Lait mis en œuvre Délais de mise en œuvre	/	Contrôle documentaire des intervalles prévus de collecte <i>Document avec la date de la collecte (Bon de livraison ou Feuille de collecte, de dépotage ou de réception)</i>	Enregistrement des date et heure de la collecte (Document avec date de la collecte, ou de livraison ou Feuille de collecte, de dépotage ou de réception) et des date et heure d'addition des levains (Fiche de fabrication)	Contrôle documentaire de la conformité du délai de mise en œuvre du lait via le calcul du temps écoulé entre le dépotage et l'addition des levains à partir des enregistrements des dates et heures de dépotage et d'addition des levains sur les documents type bon de livraison ou feuille de collecte, de dépotage ou de réception et à partir des fiches de fabrication ou feuilles de préparation des laits (date et heure d'addition des levains) <i>Document avec la date de la collecte (Bon de livraison) Feuille de collecte, de dépotage ou de réception Fiche de fabrication ou feuille de préparation des laits (date et heure d'addition des levains)</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM5	Lait mis en œuvre Standardisation du lait	/	Contrôle documentaire de l'existence d'un contrat avec un laboratoire pour les analyses de matières grasses. Contrôle documentaire des fréquences et types d'analyses prévues en auto-contrôles	Conservation des analyses de matières grasses hebdomadaires pour les entreprises commercialisant plus de 100 tonnes/an Conservations des analyses de matières grasses mensuelle pour les entreprises commercialisant moins de 100 tonnes/an Enregistrement des résultats d'analyses	Contrôle documentaire de la fréquence et résultats d'analyse de matière grasse du lait <i>Résultats d'analyses de matières grasses (hebdomadaires ou mensuelles)</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM6	Lait mis en œuvre Traitement du lait	/	Contrôle visuel, documentaire de l'adéquation entre les matériels déclarés et les matériels présents sur site Contrôle documentaire du process prévu <i>Déclaration d'identification Diagramme de fabrication</i>	Conservation de la déclaration d'identification permettant des traitements de sanitation autres que ceux retenus	Contrôle visuel, documentaire de l'adéquation entre les matériels déclarés et les matériels présents sur site <i>Déclaration d'identification</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM7	Lait mis en œuvre Absence de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle visuel de l'adéquation entre les matériels présents sur site et ceux déclarés sur la déclaration d'identification Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour la traçabilité de l'utilisation des matériels. <i>Déclaration d'identification Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou feuille de préparation des laits</i>	Enregistrement du process suivi sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou feuille de préparation des laits	Contrôle visuel de l'absence de concentration du lait lors d'une fabrication Contrôle visuel de l'adéquation entre les matériels présents sur site et ceux déclarés sur la déclaration d'identification Contrôle documentaire de la traçabilité de l'utilisation des matériels permettant une concentration du lait avant coagulation, si présents Contrôle documentaire de l'absence de concentration du lait avant coagulation <i>Déclaration d'identification Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM8	Maturation Maturation primaire, Temps	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits</i>	Enregistrement de la durée de maturation primaire sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette ou feuille de préparation des laits	Contrôle documentaire du respect de la durée maximale de maturation primaire via le calcul du délai entre: – l'ensemencement (addition des levains) – et le début de la maturation secondaire (à défaut l'emprésurage) <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM9	Maturation Maturation secondaire, Temps (Etape facultative)	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits</i>	Enregistrement des durées de maturation secondaire (si a lieu) sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou feuille de préparation des laits	Contrôle documentaire du respect de la durée maximale de maturation secondaire via le calcul du délai entre: – le début de la maturation secondaire – et l'emprésurage <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM10	Maturation Maturation secondaire, Température (Etape facultative)	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits</i>	Enregistrement des températures de maturation secondaire (si a lieu) sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou feuille de préparation des laits	Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température de maturation secondaire Mesure de la température <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Feuille de préparation des laits</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM11	Emprésurage Volumes et type de contenants (PPC) Emprésurage en bassines ne dépassant pas la capacité maximale	PPC	Contrôle visuel de l'adéquation entre les matériels sur site et ceux déclarés dans la déclaration de matériels Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Déclaration d'identification Documents d'autocontrôle quant à la capacité maximale des bassines</i>	Enregistrement des types et capacités de contenants pour l'emprésurage sur la déclaration d'identification (déclaration de matériels) Conservation des documents d'autocontrôle quant à la capacité des contenants	Contrôle documentaire à partir des documents d'autocontrôle de la capacité maximale des bassines Contrôle visuel de l'adéquation entre les matériels sur site et ceux déclarés dans la déclaration de matériels Mesure en cas de doute <i>Déclaration d'identification Documents d'autocontrôle quant à la capacité maximale des bassines</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM12	Emprésurage Température	/	Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle Contrôle documentaire du diagramme de fabrication <i>Diagramme de fabrication Enregistrements</i>	Enregistrement des températures d'emprésurage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle documentaire de la conformité de la température d'emprésurage Mesure de la température. <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM13	Emprésurage Dose maximale de présure	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement de la dose de présure utilisée.	Contrôle documentaire du respect de la dose maximale de présure Contrôle visuel des doses de présure incorporées lors d'une fabrication <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM14	Additifs	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle visuel des matières premières présentes sur le site Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement sur les fiches de fabrication ou sur les fiches recettes / produits ou sur les diagrammes de fabrication de la nature des additifs incorporés	Contrôle documentaire de l'adéquation entre les additifs incorporés et ceux autorisés Contrôle visuel des matières premières présentes sur le site (utilisation justifiée) <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM15	Découpage du caillé (taille des grains) : Découpage en respectant l'écartement minimum des fils du tranche caillé Ou Programmation de l'automate du tranche-caillé en respectant l'écartement des lames	/	Mesure de l'écartement des fils du tranche-caillé Contrôle documentaire ou visuel du programme de l'automate <i>Programme de l'automate</i>	/	Mesure de l'écartement des fils du tranche-caillé Contrôle documentaire ou visuel du programme de l'automate Contrôle visuel de la conformité de la réalisation de l'opération au cours d'une fabrication (dimensions des grains) <i>Programme de l'automate</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM16	Brassage du caillé et élimination du lactosérum Respect des étapes du process	/	Contrôle documentaire du process prévu (diagramme de fabrication) Contrôle documentaire du programme de l'automate Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Programme de l'automate</i>	Enregistrements sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle visuel du respect du brassage et de l'élimination partielle du lactosérum avant moulage, si le contrôle a lieu pendant ces phases Contrôle documentaire des enregistrements Contrôle documentaire du programme de l'automate <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Programme de l'automate</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM17	Délai de moulage	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement des date et heure d'emprésurage et de moulage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle documentaire du respect du délai de moulage via le calcul du délai entre emprésurage et moulage Contrôle visuel du bon déroulé du process lors de la réalisation de l'opération au cours d'une fabrication

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM18	Égouttage Temps	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle des enregistrements prévus pour l'auto- contrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement des dates et heures : – du moulage – du salage	Contrôle documentaire de la conformité du délai minimum de moulage via le calcul du délai entre: – le moulage – le salage <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM19	Égouttage Température	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement des températures d'égouttage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température d'égouttage Mesure <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM20	Levuration (étape facultative) Temps	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle des enregistrements prévus pour l'auto- contrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement des temps de levuration sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle documentaire du respect de la fourchette de temps <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM21	Levuration (étape facultative) Température	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement des températures de levuration sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle documentaire de la température de levuration. Mesure de la température - <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM22	Salage	/	Contrôle visuel de la conformité du mode de salage (si salage en cours) Contrôle visuel de la présence de sel dans l'entreprise	/	Contrôle visuel de la conformité du mode de salage (si salage en cours) Contrôle visuel de la présence de sel dans l'entreprise
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM23	Ressuyage (étape facultative) Moment	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement de la chronologie du process sur les fiches et/ou diagramme de fabrication ou fiche recette	Contrôle documentaire de la chronologie du process Contrôle visuel du bon déroulé du process lors d'une fabrication <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM24	Ressuyage (étape facultative) Délai	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette des dates et heures de : oSalage ode début de l'affinage	Contrôle documentaire de la conformité de la durée de ressuyage via le calcul du délai entre le salage et le début de l'affinage enregistrés <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM25	Ressuyage (étape facultative) Température	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement des températures de ressuyage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température de ressuyage de relevés de température sur les fiches de fabrication Mesure de la température <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM26	Lavage Composition de la solution de lavage	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette avec la composition écrite de la solution de lavage</i>	Enregistrement de la composition de la solution de lavage	Contrôle documentaire de la conformité de la composition de la solution de lavage via la contrôle de ses composants et de la concentration de rocou <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette avec la composition écrite de la solution de lavage</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM27	Lavage Fréquence	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Fiche de lavage</i>	Enregistrement des dates de lavage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou fiche de lavage	Contrôle documentaire du respect du nombre minimum de lavages (ou brossages) à partir des enregistrements des dates de lavage (ou brossage) <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Fiche de lavage</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM28	Cerclage Nature des laïches pour le Livarot 4/4 Utilisation de laïche de nature autorisée	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Tout document précisant la nature des laïches</i>	Conservation de tout document précisant la nature des laïches	Contrôle visuel de la conformité de la nature des laïches Contrôle documentaire sur tout document précisant la nature des laïches
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM29	Cerclage Nombre de tours de laïche autour des Livarot	/	Contrôle visuel du respect du nombre de tours de laïche sur les Livarot lors de l'audit sur site	/	Contrôle visuel du respect du nombre de tours de laïche sur les Livarot lors de l'audit sur site

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM30	Dimensions des moules : Moulage dans des moules respectant les formes et dimensions autorisées	/	Mesure des dimensions des moules lors des visites sur site les mesures précises sont difficiles à réaliser du fait de la déformation et de l'usure des moules, une tolérance de +/-5% est acceptée sur l'ensemble des formats. La mesure sera prise à l'intérieur des moules pour limiter l'impact des déformations).	/	Mesure des dimensions des moules lors des visites sur site les mesures précises sont difficiles à réaliser du fait de la déformation et de l'usure des moules, une tolérance de +/-5% est acceptée sur l'ensemble des formats. La mesure sera prise à l'intérieur des moules pour limiter l'impact des déformations).
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM31	Affinage en hâloir (obligatoire) Affinage complémentaire après conditionnement (facultatif) Températures	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>		Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température d'affinage par sondage de relevés de température sur les fiches de fabrication Mesure <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM32	Affinage : Durée totale par format	PPC	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Registre des entrées /sorties Document d'enregistrement de traçabilité et comptabilité matière</i>	Enregistrement des dates d'emprésurage et d'expédition Enregistrement de traçabilité et comptabilité matière	Contrôle documentaire du respect de la durée minimale d'affinage par format Contrôle documentaire de traçabilité et de comptabilité matière <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Registre des entrées /sorties Document d'enregistrement de traçabilité et comptabilité matière</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM33	Affinage : Poids net indiqué à l'emballage	/	Contrôle visuel de l'étiquetage sur l'emballage prévu et de la conformité du poids net lors des visites sur site. Le grand-Livarot est vendu au poids et non à la pièce comme les autres formats. Le poids net indiqué sur l'emballage est donc le poids exact du fromage à l'emballage. Une tolérance de +5% sera appliquée pour le poids des grands Livarot. <i>Emballage</i>	/	Contrôle visuel de l'étiquetage sur l'emballage et de la conformité du poids net lors des visites sur site. Le grand-Livarot est vendu au poids et non à la pièce comme les autres formats. Le poids net indiqué sur l'emballage est donc le poids exact du fromage à l'emballage. Une tolérance de +5% sera appliquée pour le poids des grands Livarot. <i>Emballage</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM34	Etiquetage : Respect des mentions obligatoires pour l'AOP et de la taille des caractères	/	Contrôle documentaire de la conformité des étiquettes prévues <i>Etiquettes</i>	/	Contrôle documentaire de la conformité des étiquettes <i>Etiquettes</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM35	Affinage : Atmosphère de conservation des fromages frais et des fromages en cours d'affinage	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle <i>Documents permettant de prouver que les fromages ne séjourneront pas sous atmosphère modifiée.</i>	Si présence de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une, enregistrement sur tout document à la convenance du transformateur permettant de prouver que les des fromages frais et les fromages en cours d'affinage n'y ont pas séjourné	Contrôle documentaire de l'absence de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une. Contrôle visuel de structure sous atmosphère modifiée ou de matériel permettant d'en créer une Si présence, contrôle visuel, documentaire à partir de tout document à la convenance de l'opérateur que les fromages frais et les fromages en cours d'affinage n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée. <i>Documents permettant de prouver que les fromages n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée.</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM36	Température de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fermentation, du caillé ou du fromage frais	/	Contrôle documentaire du process prévu (si T°C du produit) Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Et/ou Documents d'autocontrôles de relevés de températures</i>	Enregistrement des températures de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle documentaire du respect de la température minimale Mesure de la température <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Et/ou Documents d'autocontrôles de relevés de températures</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM37	Examen organoleptique	PPC	Sans objet	/	Examen organoleptique réalisé conformément à l'instruction technique ad hoc <i>Fiches de dégustation</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM38	Examen analytique (PPC) Matière sèche Respect du taux de matière grasse minimum	PPC	Sans objet	/	Analyses <i>Rapports d'analyses</i>

3. Organisation des contrôles produits

A - AUTOCONTRÔLES

Le contrôle produit est intégralement réalisé en externe.

B - CONTRÔLES INTERNES

Le contrôle produit est intégralement réalisé en externe.

C - CONTRÔLES EXTERNES

- Examens analytiques :

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.

- Examens organoleptiques :

Un contrôle produit est réalisé conformément aux modalités définies dans l'instruction technique IT 152 « Instructions pour le contrôle produit du « Livarot » » jointe en annexe du présent document.

E - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Manquements opérateurs :

*En cas de récurrence, il convient de se référer aux dispositions prévues dans le cadre du suivi

Opérateur	Número	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat
Tous opérateurs	Tous PM contrôlés à l'habilitation	Tous PM contrôlés à l'habilitation	Absence ou non-pertinence des documents de l'opérateur autres que Registres et Obligations Déclaratives (procédures, instruction, attestations, référentiels, enregistrements autres que registres...)	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Tous opérateurs	Tous PM	Tous PM	Documents de l'opérateur autres que Registres et Obligations Déclaratives (procédures, instruction, attestations, référentiels, enregistrements autres que registres...) non accessibles, non mis à jour, non pertinents	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM0.1	Localisation des exploitations dans l'aire géographique	Non-respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOP	Habilitation	Refus d'habilitation	/	/
Producteurs de lait	PM0.1	Localisation des exploitations dans l'aire géographique	Non-respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOP	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM0.2	Localisation des ateliers fromagers dans l'aire géographique	Non-respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOP	Habilitation	Refus d'habilitation	/	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM0.2	Localisation des ateliers fromagers dans l'aire géographique	Non-respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOP	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence	Réurrence
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat	
Producteurs de lait	PM1.1	Proportion de vache normande dans le troupeau	Proportion de vaches de race normande insuffisante dans le troupeau	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteurs de lait	PM1.1	Proportion de vache normande dans le troupeau	Proportion de vaches de race normande insuffisante dans le troupeau \geq 90% du minimum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire rapproché (6 mois)	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.1	Proportion de vache normande dans le troupeau	Proportion de vaches de race normande insuffisante dans le troupeau $<$ 90% du minimum	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.2.1	Surface minimale en herbe par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteurs de lait	PM1.2.1	Surface minimale en herbe par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	<u>Surface minimale en herbe de l'exploitation / VEL :</u> Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère \geq 90% du minimum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.2.1	Surface minimale en herbe par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère $<$ 90% du minimum	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.2.2	Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	<u>Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite / VEL :</u> Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en	Récurrence	
					1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Producteurs de lait	PM1.2.2	Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	<u>Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite / VEL :</u> Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère ≥ 90% du minimum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.2.2	Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	Surface en herbe par V.E.L. insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère < 90% du minimum	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.3	Surface minimale de prairie par rapport à la surface en maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du troupeau	<u>Proportion minimale de surface en herbe :</u> <u>surfaces de prairie / Surfaces de maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du troupeau</u> Surface en herbe par animal du troupeau insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteurs de lait	PM1.3	Surface minimale de prairie par rapport à la surface en maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du troupeau	<u>Proportion minimale de surface en herbe :</u> <u>surfaces de prairie / Surfaces de maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du troupeau</u> Surface en herbe par animal du troupeau insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère ≥ 90% du minimum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Récurrence		
					Mesure de traitement en 1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Producteurs de lait	PM1.3	Surface minimale de prairie par rapport à la surface en maïs ensilage utilisées pour l'alimentation des animaux du troupeau	Surface en herbe par animal du troupeau insuffisante, ne permettant pas d'assurer une alimentation herbagère < 90% du minimum	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.4.1	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	Durée de pâturage insuffisant	Habilitation	/	/*	/*
Producteurs de lait	PM1.4.1	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	Durée minimale de pâturage des vaches laitières et présence au pâturage : Présence au pâturage non respectée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.4.1	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	Non-respect de la durée minimale de pâturage ≥ 90% de la durée minimale	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.4.1	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	Non-respect de la durée minimale de pâturage <90% de la durée minimale	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.4.2	Qualité des pâtures : Pâtures aptes à nourrir les animaux	<u>Qualité des pâtures</u> : Pâture ne permettant pas l'alimentation des V.E.L.	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteurs de lait	PM1.4.2	Qualité des pâtures : Pâtures aptes à nourrir les animaux	<u>Qualité des pâtures</u> : Pâture ne permettant pas l'alimentation des V.E.L.	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.4.3	Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage	Absence de foin ou d'herbe conservée à plus de 60% de MS	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteurs de lait	PM1.4.3	Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage	<u>Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage</u> Absence de foin mais mise à disposition d'herbe conservée ≥60% de MS et ration de base composée à plus de 50% (en MS) d'herbe conservée sous toutes ses formes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	Récurrence
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat	
Producteurs de lait	PM1.4.3	Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage	Absence de foin ou d'herbe conservée à plus de 60% de MS	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.5	Composition de la ration de base	Usage d'aliment non autorisé dans la ration de base	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteurs de lait	PM1.5	Composition de la ration de base	Usage d'aliment non autorisé dans la ration de base	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.6	Provenance de la ration de base	Non-respect de la provenance de la ration de base	Habilitation	/	/*	/*
Producteurs de lait	PM1.6	Provenance de la ration de base	Production de la ration de base sur l'exploitation inférieure au minimum retenu \geq 90% du minimum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.6	Provenance de la ration de base	Production de la ration de base sur l'exploitation inférieure au minimum retenu $<$ 90% du minimum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.7	Mode de préparation des céréales : Préparation des céréales via des moyens mécaniques	Traitement chimique des céréales	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteurs de lait	PM1.7	Mode de préparation des céréales : Préparation des céréales via des moyens mécaniques	Traitement chimique des céréales	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.8	Nature des aliments concentrés	Usage d'aliment concentré non autorisé	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteurs de lait	PM1.8	Nature des aliments concentrés	Usage d'aliment concentré non autorisé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteurs de lait	PM1.9	Apport en aliments concentrés par vache du troupeau par année civile	Quantité d'apport en aliments concentrés non-conforme	Habilitation	/	/*	/*
Producteurs de lait	PM1.9	Apport en aliments concentrés par vache du troupeau par année civile	Quantité d'apport en aliments complémentaires : usage excessif mais non rédhitoire \leq 110% du maximum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Réccurrence	Réccurrence
					Mesure de traitement en 1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Producteurs de lait	PM1.9	Apport en aliments concentrés par vache du troupeau par année civile	Quantité d'apport en aliments complémentaires : usage excessif révélateur d'une alimentation basée sur les concentrés et non sur les aliments grossiers > 110% du maximum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM2 (Op5)	Collecte de producteurs de lait habilités (Op5)	Liste prévue des producteurs de lait intégrant des opérateurs non habilités	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM3	Lait mis en œuvre Temps de stockage du lait à la ferme avant collecte	Dépassement du rythme de collecte prévu	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM3	Lait mis en œuvre Temps de stockage du lait à la ferme avant collecte	Dépassement de la limite de conservation du lait à la ferme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM4	Lait mis en œuvre Délais de mise en œuvre	Report du lait prévu trop long entre le dépotage et la mise en œuvre	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM4	Lait mis en œuvre Délais de mise en œuvre	Report du lait trop long entre le dépotage et la mise en œuvre	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM5	Lait mis en œuvre Standardisation du lait	Absence de contrat avec un laboratoire pour les analyses de matières grasses.	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM5	Lait mis en œuvre Standardisation du lait	Standardisation insuffisante ou fréquence d'analyse insuffisante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	Récurrence
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM5	Lait mis en œuvre Standardisation du lait	Fréquences et types d'analyses prévues non-conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM5	Lait mis en œuvre Standardisation du lait	Absence de standardisation ou d'analyse de la matière grasse du lait.	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM6	Lait mis en œuvre Traitement du lait	Présence de matériels autres que ceux déclarés	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM6	Lait mis en œuvre Traitement du lait	Traitement de sanitation autre que ceux retenus	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM7	Lait mis en œuvre Absence de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation	Présence de matériels autres que ceux déclarés	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM7	Lait mis en œuvre Absence de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation	Concentration du lait	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM8	Maturation Maturation primaire, Temps	Absence de maturation primaire	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM8	Maturation Maturation primaire, Temps	Dépassement des temps maximum retenus pour la maturation primaire	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en	Récurrence	
					1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM9	Maturation Maturation secondaire, Temps (Etape facultative)	Non-respect du temps de maturation secondaire	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM10	Maturation Maturation secondaire, Température (Etape facultative)	Non-respect de la température en maturation secondaire	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM11	Emprésurage Volumes et type de contenants (PPC) Emprésurage en bassines ne dépassant pas la capacité maximale	Présence de matériels autres que ceux déclarés	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM11	Emprésurage Volumes et type de contenants (PPC) Emprésurage en bassines ne dépassant pas la capacité maximale	Utilisation de contenant de volume supérieur au volume maximum retenu	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM12	Emprésurage Température	Non-respect de la température maximale d' emprésurage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM13	Emprésurage Dose maximale de présure	Dose de présure supérieure à la dose maximum retenue	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM14	Additifs	Utilisation prévue de chlorhydrate de lysozyme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	Récurrence
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM14	Additifs	Utilisation de chlorhydrate de lysozyme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM14	Additifs	Ingrédients et auxiliaires interdits (autre que le chlorhydrate de lysozyme)	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM15	Découpage du caillé (taille des grains) : Découpage en respectant l'écartement minimum des fils du tranche caillé Ou Programmation de l'automate du tranche-caillé en respectant l'écartement des lames	Programmation de l'automate du tranche-caillé non-conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM15	Découpage du caillé (taille des grains) : Découpage en respectant l'écartement minimum des fils du tranche caillé Ou Programmation de l'automate du tranche-caillé en respectant l'écartement des lames	Tranchage du caillé insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM16	Brassage du caillé et élimination du lactosérum Respect des étapes du process	Programmation de l'automate du tranche-caillé non-conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM16	Brassage du caillé et élimination du lactosérum Respect des étapes du process	Absence de brassage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en	Récurrence	
					1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM16	Brassage du caillé et élimination du lactosérum Respect des étapes du process	Non élimination d'une partie du lactosérum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM17	Délai de moulage	Temps de caillage (emprésurage-moulage) en dehors de la plage de temps retenue	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM18	Égouttage Temps	Temps d'égouttage inférieur au minimum requis	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM19	Égouttage Température	Température de la pièce d'égouttage en dehors de la plage de température retenue	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM20	Levuration (étape facultative) Temps	Temps de levuration en dehors de la durée autorisée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM21	Levuration (étape facultative) Température	Température de levuration en dehors de la plage de température	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM22	Salage	Non-respect des modalités de salage	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM22	Salage	Non-respect des modalités de salage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en	Récurrence	
					1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM23	Ressuyage (étape facultative) Moment	Moment de ressuyage non-conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM24	Ressuyage (étape facultative) Délai	Temps de ressuyage supérieur au maximum retenu	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM25	Ressuyage (étape facultative) Température	Température de ressuyage en dehors de la plage de température retenue	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM26	Lavage Composition de la solution de lavage	Composition de la solution de lavage non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM27	Lavage Fréquence	Nombre de lavages insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM28	Cerclage Nature des laïches pour le Livarot 4/4 Utilisation de laïche de nature autorisée	Nature des laïches non conformes pour le format « Livarot 4/4 » à partir du 1er mai 2017	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM29	Cerclage Nombre de tours de laïche autour des Livarot	Nombre de tours prévu non-conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM29	Cerclage Nombre de tours de laïche autour des Livarot	Nombre de tours non-conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence	Réurrence
					Mesure de traitement en 1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM30	Dimensions des moules : Moulage dans des moules respectant les formes et dimensions autorisées	Moule prévu de dimensions non-conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM30	Dimensions des moules : Moulage dans des moules respectant les formes et dimensions autorisées	Utilisation de moule de dimensions non-conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM31	Affinage en hâloir (obligatoire) Affinage complémentaire après conditionnement (facultatif) Températures	Non-respect des températures retenues lors de l'affinage en hâloir ou lors de l'affinage complémentaire	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM32	Affinage : Durée totale par format	Non-respect du temps d'affinage minimum par format	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM33	Affinage : Poids net indiqué à l'emballage	Poids net sur l'emballage non indiqué ou non conforme (au-delà de 5% de la fourchette de poids retenue)	Habilitation	/	/*	/*
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM33	Affinage : Poids net indiqué à l'emballage	Poids net sur l'emballage non indiqué ou non conforme (au-delà de 5% de la fourchette de poids retenue)	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM34	Etiquetage : Respect des mentions obligatoires pour l'AOP et de la taille des caractères	Non-respect des règles d'étiquetage de l'appellation	Habilitation	/	/*	/*

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	Récurrence
					Mesure de traitement en 1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM34	Etiquetage : Respect des mentions obligatoires pour l'AOP et de la taille des caractères	Non-respect des règles d'étiquetage de l'appellation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM35	Affinage : Atmosphère de conservation des fromages frais et des fromages en cours d'affinage	Conservation sous atmosphère modifiée	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers	PM36	Température de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fermentation, du caillé ou du fromage frais	Conservation à une température négative	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM37	Examen organoleptique	Non-respect des critères organoleptiques ¹⁰	Suivi	Cf. IT 152 (CEO)	Cf. IT 152 (CEO)	Cf. IT 152 (CEO)
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM37	Examen organoleptique	Impossibilité de prélèvement (pour absence de mise à disposition d'un échantillon) de Livarot sur une année civile	Suivi	Cf. IT 152 (CEO)	Cf. IT 152 (CEO)	Cf. IT 152 (CEO)
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM38	Examen analytique (PPC) Matière sèche Respect du taux de matière grasse minimum	Non-respect de la teneur en extrait sec Non-respect de la teneur en matière grasse pour 100g d'extrait sec (après prise en compte des incertitudes liées aux méthodes d'analyse) ¹¹	Suivi	Cf. IT 152 (CEO)	Cf. IT 152 (CEO)	Cf. IT 152 (CEO)

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

LIVAROT

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs stricts	PM38	Examen analytique (PPC) Matière sèche Respect du taux de matière grasse minimum	Impossibilité de prélèvement (pour absence de mise à disposition d'un échantillon) de Livarot sur une année civile	Suivi	Cf. IT 152 (CEO)	Cf. IT 152 (CEO)	Cf. IT 152 (CEO)

Manquements ODG : Pas de conditions spécifiques particulières.

ANNEXE au plan de contrôle PC AO 284 "Livarot" :**Liste des points à contrôler lors des contrôles ciblés sans préavis**

(Date de validation : 03/06/2025)

Points à contrôler concernés	
PM1.1	Proportion de vache normande dans le troupeau
PM1.4.1	Production du lait Durée minimale de pâturage des vaches laitières (PPC)
PM1.4.2	Production du lait Qualité des pâtures

Nota bene :

. Contrôles ciblés, sans préavis, des producteurs de lait : Il est entendu que dans le cadre des contrôles ciblés sans préavis des producteurs de lait se sont les méthodes de contrôle visuel qui s'appliquent. En cas de doute, une investigation documentaire est réalisée dans la mesure du possible.