

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

PONT L'EVÊQUE

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 Pont l'Evêque bénéficiant du signe AOP de l'ODG Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Contrôle de l'AOC Pont-l'Evêque. 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 « Pont l'Evêque » dont l'organisme de défense et de gestion est Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Contrôle de l'AOC Pont-l'Evêque.

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

- Producteurs de lait
- Transformateurs laitiers
- Transformateurs fermiers
- 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
Producteurs de lait	PM1.2.1	Surface minimale en herbe par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	Document d'enregistrement des surfaces en herbe pâturables accessibles et vues aériennes 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
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 et/ou étiquettes des semences et des aliments achetés Factures d'achat, bons de livraison des aliments achetés
Producteurs de lait	PM1.4.1	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	Factures mentionnant les quantités et origine des fourrages achetés Inventaire annuel du troupeau Inventaire annuel des vaches laitières

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)	
Producteurs de lait	PM1.4.2	Qualité des pâtures : Pâtures aptes à nourrir les animaux	Inventaire creptier Passeport bovins Plans d'alimentation Tout autre document avec les surfaces de prairie et de maïs ensilage Tout autre document permettant de renseigner le mode de préparation des céréales	
Producteurs de lait	PM1.4.3	Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage		
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 Affineurs	PM0.2	Localisation des ateliers fromagers dans l'aire géographique		Déclaration d'identification
Transformateurs laitiers	PM2 (Op5)	Collecte de producteurs de lait habilités (Op5)		Feuilles de tournées (de collecte ou de réception)
Transformateurs laitiers	PM3	Lait mis en œuvre Temps de stockage du lait à la ferme avant collecte		
Transformateurs laitiers et fermiers	PM4	Lait mis en œuvre Délai entre la traite la plus ancienne et le début de maturation	Déclaration d'identification Document avec la date de la collecte (Bon de livraison ou Feuille de collecte, de dépotage ou de réception)	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM5	Lait mis en œuvre Absence de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation	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	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM6	Maturation Durée	Relevés de températures	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM7	Maturation Température	Factures de présure ou documents relatifs à la qualité de la présure	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM8	Emprésurage Volumes et type de contenants	Fiche de fabrication et/ ou Factures d'achats et/ou étiquettes des ingrédients, auxiliaires de fabrication	

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Transformateurs laitiers et fermiers	PM9	Emprésurage Température	ou additifs. Programme de l'automate
Transformateurs laitiers et fermiers	PM10	Emprésurage Nature de la présure	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM11	Nature des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM12	Découpage du caillé (taille des grains)	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM13	Brassage du caillé et élimination du lactosérum	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM14	Dimensions des moules	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM15	Délai entre l'emprésurage et le moulage	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM16	Égouttage Temps	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM17	Égouttage Température	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM18	Retournement des fromages	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM19	Salage et délai entre emprésurage et salage	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM20	Ressuyage Moment	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM21	Ressuyage Température	
Transformateurs laitiers et fermiers	PM30	Température de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fermentation, du caillé ou du fromage frais	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM22	Affinage Températures (affinage avant conditionnement et affinage complémentaire si il a lieu)	Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Relevé de températures Documents de conditionnement, de transfert (le cas échéant) et d'expédition Emballage Etiquettes Documents permettant de prouver
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM23	Durées minimales d'affinage avant conditionnement	

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM24	Durée minimale d'affinage totale à compter du jour emprésurage	que les fromages n'ont pas séjournés sous atmosphère modifiée Fiches de dégustation Rapports d'analyses
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM25	Affinage Durée maximale de transfert	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM26	Affinage Composition de la solution de lavage (brossage ou lavage des fromages facultatif)	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM27	Affinage Conditionnement Poids net indiqué à l'emballage selon format	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM28	Etiquetage	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM29	Affinage Atmosphère de conservation des fromages frais et des fromages en cours d'affinage.	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM31	Examen organoleptique	
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM32	Examen analytique Respect du taux de matière grasse Respect du poids de matière sèche selon format	

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	/	OC	/
Transformateurs laitiers	OC	/	OC	/
Transformateurs fermiers	OC	/	OC	/
Affineurs stricts	OC	/	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 Pont l'Evêque 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)
Transformateurs laitiers et affineurs	Contrôle	/	1 contrôle sur site de 100% des Transformateurs laitiers ou affineurs par an
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	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)
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	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)

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Type de contrôle	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
---	------------------	---	---

* 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
Producteur 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	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>
Producteur 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 <i>Inventaire cheptel</i> <i>Et/ou passeport bovins</i> <i>Documents relatifs aux inséminations</i>	/	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
Producteur 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
Producteur 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).</p> <p>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 dérobes 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).</p> <p>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 dérobes 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
Producteur 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}</p> <p>⁵L'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>⁶Les 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}</p> <p>⁵L'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>⁶Les 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>
Producteur 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>
Producteur 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
Producteur 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>
Producteur 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>
Producteur de lait	PM1.6	Provenance de la ration de base	/	Contrôle documentaire dans le cadre de l'analyse de risque : 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
Producteur 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>
Producteur 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>
Producteur 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 contrôles. <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 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
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>

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 laitiers et fermiers	PM4	Lait mis en œuvre Délai entre la traite la plus ancienne et le début de maturation	/	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 de la date 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 du rythme de collecte <i>Document avec la date de la collecte (Bon de livraison ou Feuille de collecte, de dépotage ou de réception)</i> <i>Fiche de fabrication (date et heure d'addition des levains)</i>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM5	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</i> <i>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</i> <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i> <i>Feuille de préparation des laits</i>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM6	Maturation Durée	/	Contrôle documentaire du diagramme de fabrication <i>Diagramme de fabrication</i>	Enregistrement des durées de maturation	Contrôle documentaire du respect de la durée maximale de maturation via le calcul du délai entre: – l'ensemencement (addition des levains) – l'emprésurage <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM7	Maturation 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>	Prise de température et enregistrement des températures de maturation systématiquement pour les transformateurs laitiers et a minima 6 fois / an pour les transformateurs fermiers	Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température de maturation Mesure de la température <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 laitiers et fermiers	PM8	Emprésurage Volumes et type de contenants	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</i> <i>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</i> <i>Documents d'autocontrôle quant à la capacité maximale des bassines</i>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM9	Emprésurage Température	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Diagramme de fabrication</i> <i>Enregistrements</i>	Prise de température et enregistrement des températures d'emprésurage systématiquement pour les transformateurs laitiers et a minima 6 fois / an pour les transformateurs fermiers	Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température d'emprésurage Mesure de la température <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i> <i>Et/ou relevés de températures</i>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM10	Emprésurage Nature de la présure	/	Contrôle documentaire du process prévu <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Conservation des factures de présure ou documents relatifs à la qualité de la présure du caractère animal de la présure (chymosine)	Contrôle documentaire du caractère animal de la présure (chymosine) Contrôle visuel de la conformité de la présure incorporée lors d'une fabrication <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i> <i>Factures de présure ou documents relatifs à la qualité de la présure</i>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM11	Nature des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs	/	Contrôle documentaire du process prévu <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication</i>	Conservation des factures d'achat et étiquettes des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs.	Contrôle visuel des matières premières présentes sur le site (utilisation justifiée). Contrôle documentaire de la conformité des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs <i>Fiche de fabrication et/ ou Factures d'achats et/ou étiquettes des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs.</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 laitiers et fermiers	PM12	Découpage du caillé (taille des grains)	/	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)
Transformateurs laitiers et fermiers	PM13	Brassage du caillé et élimination du lactosérum	/	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 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 laitiers et fermiers	PM14	Dimensions des moules	/	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 laitiers et fermiers	PM15	Délai entre l'emprésurage et le 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 à partir des enregistrements des dates et heures d'emprésurage et de moulage sur les fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM16	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 sur les fiches de fabrication 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 et le salage, à partir des enregistrements sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette <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 laitiers et fermiers	PM17	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>	Prise de température et enregistrement des températures d'égouttage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette systématiquement pour les transformateurs laitiers et a minima 6 fois / an pour les transformateurs fermiers	Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température d'égouttage Contrôle visuel de l'affichage des capteurs de température sur site Mesure de la température : <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM18	Retournement des fromages	/	Contrôle documentaire du process prévu <i>Fiche de fabrication</i>	/	Contrôle visuel pde la conformité de l'opération Contrôle documentaire du process <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM19	Salage et délai entre emprésurage et salage	/	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 : - d'emprésurage - de salage Conservation des factures de sel	Contrôle documentaire du respect du délai entre l'emprésurage et le salage via le calcul par sondage de délais entre la date de l'emprésurage et la date de salage enregistrées <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM20	Ressuyage 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>
Transformateurs laitiers et fermiers	PM21	Ressuyage 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>	Prise de températures et enregistrement des températures de ressuyage systématiquement pour les transformateurs laitiers et a minima 6 fois / an pour les transformateurs fermiers	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>

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	PM22	Affinage Températures (affinage avant conditionnement et affinage complémentaire si il a lieu)	PPC	Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i> <i>Et/ou relevé de températures</i>	Prise de températures et enregistrement des températures d'affinage systématiquement pour les transformateurs laitiers et affineurs et a minima 6 fois / an pour les transformateurs fermiers	Contrôle documentaire du respect de la fourchette de température d'affinage Mesure de la température <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i> <i>Et/ou relevé de températures</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM23	Durées minimales d'affinage avant conditionnement	/	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> <i>Documents de conditionnement, de transfert (le cas échéant) et d'expédition</i>	Enregistrement des dates : - d'emprésurage - de conditionnement - de transfert (le cas échéant) - d'expédition	Contrôle documentaire du respect des durées minimales d'affinage, en fonction du format du fromage, via le calcul des délais entre l'emprésurage et le conditionnement et entre emprésurage et expédition (moins la durée de transfert) Et/ou contrôle visuel de la date d'emprésurage des derniers fromages en AOP conditionnés et/ou prêts à être expédiés. Rapprochement avec les durées minimales imposées par format. <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i> <i>Documents de conditionnement, de transfert (le cas</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM24	Durée minimale d'affinage totale à compter du jour emprésurage	PPC	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> <i>Documents de conditionnement, de transfert (le cas échéant) et d'expédition</i>	Enregistrement des dates : - d'emprésurage - de conditionnement - de transfert (le cas échéant) - d'expédition	Contrôle documentaire du respect des durées minimales d'affinage, en fonction du format du fromage, via le calcul des délais entre l'emprésurage et le conditionnement et entre emprésurage et expédition (moins la durée de transfert) Et/ou contrôle visuel de la date d'emprésurage des derniers fromages en AOP conditionnés et/ou prêts à être expédiés. Rapprochement avec les durées minimales imposées par format. <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i> <i>Documents de conditionnement, de transfert (le cas échéant) et d'expédition</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	PM25	Affinage Durée maximale de transfert	/	Contrôle documentaire du process prévu Contrôle des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle <i>Documents de transfert</i>	En cas de transfert d'un atelier d'affinage vers un autre atelier d'affinage : Enregistrement des dates et heures de départ d'un atelier et des dates et heures d'arrivée à l'autre atelier	Contrôle documentaire du respect de la durée maximale de transfert à partir du calcul du délai entre les dates et heures de départ d'un atelier d'affinage et les dates et heures d'arrivée à l'autre atelier d'affinage enregistrées <i>Documents de transfert</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM26	Affinage Composition de la solution de lavage (brossage ou lavage des fromages facultatif)	/	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 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 le contrôle des ses composants <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 Affineurs	PM27	Affinage Conditionnement Poids net indiqué à l'emballage selon format	/	Contrôle visuel de l'étiquetage envisagé Le grand-Pont l'Evêque est vendu au poids et non à la pièce comme les autres formats. Le poids 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 Pont l'Evêque. <i>Emballage</i>	/	Contrôle visuel de l'étiquetage sur l'emballage de la conformité du poids net lors des visites sur site Le grand-Pont l'Evêque est vendu au poids et non à la pièce comme les autres formats. Le poids 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 Pont l'Evêque. <i>Emballage</i>
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM28	Etiquetage	/	Contrôle documentaire de la conformité des étiquettes prévues <i>Etiquettes</i>	/	Contrôle documentaire de la conformité des étiquettes <i>Etiquettes</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	PM29	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 et 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 laitiers et fermiers	PM30	Température de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fermentation, du caillé ou du fromage frais	/	Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Et/ou relevé 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	PM31	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	PM32	Examen analytique Respect du taux de matière grasse Respect du poids de matière sèche selon format	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.

- Examen organoleptiques :

Un contrôle produit est réalisé conformément aux modalités définies dans l'instruction technique IT 170 « Instructions pour le contrôle produit du « Pont l'Evêque » » 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	Numéro	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	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	/	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	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	/
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 ≥ 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 ≥ 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 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance 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	Mesure de traitement en 1er constat	Réccurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réccurrence 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	Présence au pâturage non respectée	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait 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	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance 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 ≥ 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 réductible ≤ 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	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance 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 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 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	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
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 laitiers et fermiers	PM4	Lait mis en œuvre Décalé entre la traite la plus ancienne et le début de maturation	Report total du lait trop long entre la traite la plus ancienne et la mise en œuvre	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM5	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 laitiers et fermiers	PM5	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 laitiers et fermiers	PM6	Maturation Durée	Temps de maturation insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM7	Maturation Température	Température de maturation excessive	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs laitiers et fermiers	PM8	Emprésurage Volumes et type de contenants	Contenant prévu de capacité non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs laitiers et fermiers	PM8	Emprésurage Volumes et type de contenants	Utilisation de contenant de volume supérieur au volume maximum retenu	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	/
Transformateurs laitiers et fermiers	PM9	Emprésurage Température	Non respect de la température maximale d'emprésurage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM10	Emprésurage Nature de la présure	Non respect de la nature de l'emprésurage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM11	Nature des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs	Utilisation d'additif ou d'ingrédient non autorisé	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM12	Découpage du caillé (taille des grains)	Programmation de l'automate du tranche-caillé non-conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs laitiers et fermiers	PM12	Découpage du caillé (taille des grains)	Tranchage du caillé insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM13	Brassage du caillé et élimination du lactosérum	Programme de l'automate non-conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Transformateurs laitiers et fermiers	PM13	Brassage du caillé et élimination du lactosérum	Absence de brassage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM13	Brassage du caillé et élimination du lactosérum	Non élimination d'une partie du lactosérum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM14	Dimensions des moules	Moules prévus non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs laitiers et fermiers	PM14	Dimensions des moules	Utilisation de moules non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM15	Délai entre l'emprésurage et le moulage	Temps de caillage (emprésurage-moulage) en dehors de la plage de temps retenue	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM16	Égouttage Temps	Temps d'égouttage inférieur au minimum requis	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM17	Égouttage Température	Température de la pièce d'égouttage en dehors de la plage de température retenue	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM18	Retournement des fromages	Absence de retournement des fromages	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM19	Salage et délai entre emprésurage et salage	Non respect des modalités de salage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM20	Ressuyage Moment	Moment de ressuyage non-conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs laitiers et fermiers	PM21	Ressuyage Température	Températures de ressuyage en dehors de la plage de températures retenues	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM22	Affinage Températures (affinage avant conditionnement et affinage complémentaire si il a lieu)	Températures d'affinage en dehors de la plage retenue (affinage en hâloir ou affinage complémentaire)	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM23	Durées minimales d'affinage avant conditionnement	Non-respect de la durée minimale d'affinage avant conditionnement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Réccurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réccurrence Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs fermiers Transformateurs	PM24	Durée minimale d'affinage totale à compter du jour emprésurage	Non-respect de la durée minimale d'affinage global	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM25	Affinage Durée maximale de transfert	Temps de transfert des fromages vers un autre atelier d'affinage supérieur au maximum autorisé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM26	Affinage Composition de la solution de lavage (brossage ou lavage des fromages facultatif)	Utilisation d'une solution de lavage non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM27	Affinage Conditionnement Poids net indiqué à l'emballage selon format	Poids net sur l'emballage non indiqué ou non conforme (Grand Pont l'Evêque : au-delà de 5% de la fourchette de poids retenue)	Habilitation	/	/*	/*
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM27	Affinage Conditionnement Poids net indiqué à l'emballage selon format	Poids net sur l'emballage non indiqué ou non conforme (Grand Pont l'Evêque : au-delà de 5% de la fourchette de poids retenue)	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM28	Etiquetage	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit	Habilitation	/	/*	/*
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM28	Etiquetage	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM28	Etiquetage	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments n'induisant pas le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit	Habilitation	/	/*	/*
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM28	Etiquetage	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments n'induisant pas le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM29	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 laitiers et fermiers	PM30	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	PM31	Examen organoleptique	Non-respect des critères organoleptiques	Suivi	Cf. IT 170 (CEO)	Cf. IT 170 (CEO)	Cf. IT 170 (CEO)
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM31	Examen organoleptique	Impossibilité de prélèvement (pour absence de mise à disposition d'un échantillon) de Pont L'Evêque sur une année civile	Suivi	Cf. IT 170 (CEO)	Cf. IT 170 (CEO)	Cf. IT 170 (CEO)

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	PM32	Examen analytique Respect du taux de matière grasse Respect du poids de matière sèche selon format	Non-respect du poids de matière sèche Non-respect de la teneur en matière grasse pour 100g d'extrait sec (après prise en compte des incertitudes liées aux méthodes d'analyse)	Suivi	Cf. IT 170 (CEO)	Cf. IT 170 (CEO)	Cf. IT 170 (CEO)
Transformateurs fermiers Transformateurs laitiers Affineurs	PM32	Examen analytique Respect du taux de matière grasse Respect du poids de matière sèche selon format	Impossibilité de prélèvement (pour absence de mise à disposition d'un échantillon) de Pont L'Evêque sur une année civile	Suivi	Cf. IT 170 (CEO)	Cf. IT 170 (CEO)	Cf. IT 170 (CEO)

Manquements ODG : Pas de conditions spécifiques particulières.

ANNEXE au plan de contrôle PC AO 282 "Pont
l'Evêque" :
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

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