

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

CAMEMBERT DE NORMANDIE

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 Camembert de Normandie bénéficiant du signe AOP de l'ODG Association de Défense et de Gestion de l'AOC Camembert de Normandie. 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 « Camembert de Normandie » dont l'organisme de défense et de gestion est Association de Défense et de Gestion de l'AOC Camembert de Normandie.

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

- Producteurs de lait
- Transformateurs

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)
producteur de lait	PM0.1	Aire géographique Localisation des exploitations dans l'aire	Déclaration d'identification Document avec les S° en herbe, vues aériennes
producteur de lait	PM1.1	Proportion de vache normande dans le troupeau	Document d'enregistrement des surfaces en herbe destinées aux vaches laitières
producteur de lait	PM1.2.1	Production du lait 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
producteur de lait	PM1.2.2	Production du lait 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
producteur de lait	PM1.3	Production du lait 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 Factures mentionnant les quantités et origine des fourrages achetés Inventaire annuel du troupeau Inventaire chental

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
producteur de lait	PM1.4.1	Production du lait Durée minimale de pâturage des vaches laitières (PPC)	Inventaire cheptel 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
producteur de lait	PM1.4.2	Production du lait Qualité des pâtures	
producteur de lait	PM1.4.3	Production du lait Mise à disposition de foin en dehors des périodes de pâturage	
producteur de lait	PM1.5	Production du lait Composition de la ration de base	
producteur de lait	PM1.6	Production du lait Provenance de la ration de base	
producteur de lait	PM1.7	Production du lait Mode de préparation des céréales	
producteur de lait	PM1.8	Production du lait Nature des aliments concentrés	
producteur de lait	PM1.9	Apport en aliments concentrés par vache du troupeau par année civile	
transformateur	PM0.2	Aire géographique Localisation des ateliers de transformation et d'affinage dans l'aire	
transformateur	PM2	Collecte de producteurs de lait habilités*	
transformateur	PM3	Temps de stockage du lait entre la traite la plus ancienne et la maturation*	
transformateur	PM4	Standardisation du lait*	
transformateur	PM5	Matériels soumis à déclaration	
transformateur	PM6	Individualisation des lignes de traitement du lait destinées à l'AOP*	
transformateur	PM7	Enregistreurs de températures*	
transformateur	PM8	Caractère cru du lait	
transformateur	PM9	Concentration du lait	
transformateur	PM10	Maturations primaire et secondaire (facultative) Durée*	

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
transformateur	PM11	Maturations primaire et secondaire (facultative) Température*	plannings de réalisation de fabrication Déclaration de matériels Documents d'autocontrôle quant à la capacité maximale des bassines Factures de présure ou documents relatifs à la qualité de la présure Programme de l'automate Documents d'enregistrements du nombre de passages et du temps entre chaque passage Documents d'autocontrôles de relevés de températures Documents de conditionnement Documents d'expédition Documents de livraison client Etiquetage Enregistrements
transformateur	PM12	Emprésurage Type de contenant et capacité	
transformateur	PM13	Emprésurage Température*	
transformateur	PM14	Emprésurage Dose maximale de présure et nature	
transformateur	PM15	Additifs	
transformateur	PM16	Tranchage du caillé (matériel et méthode)	
transformateur	PM17	Délai tranchage-début de moulage de la bassine	
transformateur	PM18	Elimination du sérum	
transformateur	PM19	Moulage Matériels Mode de prélèvement du caillé dans la bassine	
transformateur	PM20	Moulage Moulage fractionné du caillé : nb de passages et-délais entre chaque passage	
transformateur	PM21	Egouttage Temps et modalités	
transformateur	PM22	Egouttage Retournement des fromages	
transformateur	PM23	Salage	
transformateur	PM24	Ressuyage Moment, durée	
transformateur	PM25	Affinage et conditionnement Température	
transformateur	PM26	Délais entre emprésurage et conditionnement	
transformateur	PM27	Délais entre emprésurage et expédition	
transformateur	PM28	Délais entre emprésurage et livraison des clients	
transformateur	PM29	Conditionnement du fromage entier	
transformateur	PM30	Nature de l'emballage	
transformateur	PM31	Respect des dimensions des fromages	

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
transformateur	PM32	Etiquetage Technique traditionnelle	
transformateur	PM33	Etiquetage Poids net indiqué à l'emballage	
transformateur	PM34	Etiquetage Mentions obligatoires	
transformateur	PM35	Modalités de conservation de fromages frais et en cours d'affinage	
transformateur	PM36	Température de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais	
transformateur	PM37	Examen organoleptique	
transformateur	PM38	Examen analytique Taux de matière grasse minimum Poids total de matière sèche	
transformateur	PM39	Obligations déclaratives	

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>	
Producteur de lait	OC	/	/	/
Transformateur	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 Camembert de Normandie 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.

A minima, 10% de l'ensemble des contrôles externes des opérateurs sont réalisés sans préavis.

Libellé de l'activité ou du type d'opérateur concerné	Type de contrôle	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Producteur de lait	Contrôle exhaustif	1 contrôle sur site de 8% des producteurs/an*	1 contrôle sur site de 14% des producteurs/an*
Producteur de lait	Contrôle ciblé inopiné	1 contrôle sur site de 2% des producteurs/an*	1 contrôle sur site de 1% des producteurs/an*
Transformateur	Contrôle exhaustif	/	1 contrôle / an
Transformateur ≥ 100000 Camembert de Normandie/an ou si le lait provient de plus de 2 fermes	Contrôle ciblé inopiné		4 contrôles / an
Transformateur < 100000 Camembert de Normandie et si le lait provient de 2 fermes au maximum	Contrôle ciblé inopiné		2 contrôles / an
Transformateur	Contrôle analytique	/	4 ou 6 examens analytiques sur 12 mois / opérateur selon analyse de risque**
Transformateur	Contrôle organoleptique	/	4 ou 6 examens organoleptiques sur 12 mois / opérateur selon analyse de risque**

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

**Détail des fréquences de contrôle produit selon l'analyse de risque suivante :

Statut de l'opérateur	Situation constatée	Fréquence appliquée
Nouvel opérateur habilité depuis 12 mois ou moins de 12 mois	Au cours des 12 premiers mois suivant l'habilitation	6 contrôles produit
	A l'issue des 12 premiers mois : * Si constat de 2 manquements successifs ou 50% des résultats non-conformes sur les 12 mois	6 contrôles produit sur les 12 mois suivants
	* Sinon	4 contrôles produit sur les 12 mois suivants
Opérateur habilité ayant fait l'objet de 6 contrôles sur 12 mois	Si 2 manquements successifs ou 50% des résultats non-conformes sur les 4 derniers résultats	6 contrôles produit sur les 12 mois suivants
	Sinon	4 contrôles produit sur les 12 mois suivants
Opérateur habilité ayant fait l'objet de 4 contrôles 12 mois	Si 2 manquements successifs ou 50% des résultats non-conformes sur les 4 derniers résultats	6 contrôles produit sur les 12 mois suivants
	Sinon	4 contrôles produit sur les 12 mois suivants

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>
transformateur	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</i> <i>Inventaire annuel du troupeau</i> <i>Données P.A.C.</i> <i>ou document d'enregistrement des surfaces en herbe destinées aux vaches laitières et/ou plan d'alimentation</i> <i>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</i> <i>Inventaire annuel du troupeau</i> <i>Données P.A.C.</i> <i>ou document d'enregistrement des surfaces en herbe destinées aux vaches laitières et/ou plan d'alimentation</i> <i>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 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).</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 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
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>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>Inventaire annuel du troupeau et des autres consommateurs de maïs</p> <p>Enregistrement des S° en maïs (Données P.A.C.)</p> <p>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>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>
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 pâtre « 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 pâtre « 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 de la composition de la ration de base. Contrôle visuel. <i>Plan d'alimentation</i>	Enregistrement de la composition et de la nature des aliments de la ration de base	Contrôle documentaire de la composition de la ration de base. Contrôle visuel. <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 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
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. <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 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>
transformateur	PM2	Collecte de producteurs de lait habilités	/	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
transformateur	PM3	Temps de stockage du lait entre la traite la plus ancienne et la maturation	/	<p>Contrôle documentaire des intervalles prévus de collecte</p> <p><i>Document avec la date de la collecte (Bon de livraison ou Feuille de collecte, de dépotage ou de réception)</i></p>	<p>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)</p>	<p>Contrôle documentaire de la conformité du délai via le calcul suivant :</p> <p>Collecte toutes les 24h : 24h + (délai entre le dépotage et le début de la maturation primaire soit l'heure d'addition des levains)</p> <p>Collecte toutes les 48h : 48h + (délai entre le dépotage et le début de la maturation primaire soit l'heure d'addition des levains)</p> <p><i>Document avec la date de la collecte (Bon de livraison ou Feuille de collecte, de dépotage ou de réception)</i></p> <p><i>Fiche de fabrication (date et heure d'addition des levains)</i></p>
transformateur	PM4	Standardisation du lait	/	<p>Contrôle documentaire de la présence de cette étape</p> <p><i>Fiches de fabrication et / ou diagramme de fabrication et/ou fiche recette ou tout autre document décrivant la méthode de standardisation du lait.</i></p>	<p>Enregistrement sur les fiches de fabrication et / ou diagramme de fabrication et/ou fiche recette de la présence de l'étape de standardisation du lait ou sur tout autre document décrivant la méthode de standardisation du lait</p>	<p>Contrôle documentaire de la présence de cette étape sur les fiches de fabrication et / ou diagramme de fabrication et/ou fiche recette ou sur tout autre document décrivant la méthode de standardisation du lait.</p> <p>Contrôle visuel des pratiques.</p> <p><i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette ou tout autre document décrivant la méthode de standardisation du lait</i></p>
transformateur	PM5	Matériels soumis à déclaration	/	<p>Contrôle visuel de l'adéquation entre les matériels déclarés en annexe de la déclaration d'identification et ceux présents</p> <p>Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour la traçabilité de l'utilisation des matériels</p> <p><i>Déclaration de matériels (cf. Déclaration d'identification)</i></p> <p><i>Enregistrements de traçabilité</i></p>	/	<p>Contrôle visuel de l'adéquation entre les matériels déclarés en annexe de la déclaration d'identification et ceux présents</p> <p>Contrôle documentaire de la traçabilité de l'utilisation des matériels via tous les enregistrements de traçabilité correspondants pour veiller à leur non utilisation dans le cadre de l'AOP</p> <p><i>Déclaration de matériels (cf. Déclaration d'identification)</i></p> <p><i>Enregistrements de traçabilité</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
transformateur	PM6	Individualisation des lignes de traitement du lait destinées à l'AOP	/	<p>Contrôle visuel de l'individualisation des lignes destinées à la production de l'AOP : des tanks de réception (tanks de dépotage) aux cannes de remplissage des bassines d'emprésurage (ce qui inclue les tuyaux de dépotage des tanks de réception, réchauffeurs, écrémeuses, tanks de maturation primaire et secondaire et cannes de remplissage des bassines d'emprésurage) Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle</p> <p><i>Tous les enregistrements de traçabilité des fabrications permettant de vérifier l'individualisation des lignes de traitement du lait destinées à l'AOP (plans des lignes et des conduites, schéma du process...)</i></p>	Enregistrement des informations nécessaires à la traçabilité des laits aptes à la transformation en Camembert de Normandie (seuls laits admis sur les lignes individualisées)	<p>Contrôle visuel de l'individualisation des lignes destinées à la production de l'AOP : des tanks de réception (tanks de dépotage) aux cannes de remplissage des bassines d'emprésurage (ce qui inclue les tuyaux de dépotage des tanks de réception, réchauffeurs, écrémeuses, tanks de maturation primaire et secondaire et cannes de remplissage des bassines d'emprésurage) Contrôle documentaire des enregistrements de traçabilité des laits aptes à la transformation en Camembert de Normandie (seuls laits admis sur les lignes individualisées)</p> <p><i>Tous les enregistrements de traçabilité des fabrications permettant de vérifier l'individualisation des lignes de traitement du lait destinées à l'AOP (plans des lignes et des conduites, schéma du process...)</i></p>
transformateur	PM7	Enregistreurs de températures	/	<p>Contrôle visuel de la présence d'enregistreurs étalonnés des heures, températures et volumes en état de fonctionnement 7j/7, 24h/24 sur les installations de sanitation (dont les matériels pouvant réchauffer le lait au-dessus de 40°C sur les lignes de traitement du lait destiné à la fabrication du Camembert de Normandie). Contrôle documentaire de la métrologie</p> <p><i>Déclaration d'identification Enregistrements</i></p>	/	<p>Contrôle visuel de la présence d'enregistreurs étalonnés des heures, températures et volumes en état de fonctionnement 7j/7, 24h/24 sur les installations de sanitation (dont les matériels pouvant réchauffer le lait au-dessus de 40°C sur les lignes de traitement du lait destiné à la fabrication du Camembert de Normandie). Contrôle documentaire de la métrologie Contrôle documentaire des enregistrements</p> <p><i>Déclaration d'identification Enregistrements</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
transformateur	PM8	Caractère cru du lait	PPC	<p>Contrôle documentaire du process</p> <p>Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'auto-contrôle</p> <p><i>Diagramme de fabrication, enregistrements prévus</i></p>	<p>Enregistrement des températures technologiques lors du process</p> <p>Déclarations hebdomadaires des plannings prévisionnels et effectifs de fabrication</p>	<p>Contrôles documentaires, visuels de la traçabilité du lait et des enregistrements permettant d'attester que le lait n'a pas subi de traitement compromettant son caractère cru, à partir des éléments de traçabilité (fiches de fabrication, enregistrements continus de températures, de volumes...)</p> <p>Contrôle général de la traçabilité</p> <p>Analyse en cas de doute</p> <p><i>Déclarations hebdomadaires des plannings prévisionnels et des plannings de réalisation de fabrication</i></p> <p><i>Enregistrements de traçabilité des fabrications, des enregistrements continus de volumes, de températures et d'heures...</i></p>
transformateur	PM9	Concentration du lait	/	<p>Contrôle documentaire de l'absence de concentration du lait avant coagulation</p> <p>Contrôle visuel de l'adéquation entre les matériels présents sur site et ceux déclarés sur la déclaration d'identification</p> <p>Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour la traçabilité de l'utilisation des matériels</p> <p><i>Déclaration de matériels (cf. D.I)</i></p> <p><i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i></p> <p><i>Enregistrements</i></p>	<p>Enregistrement du process suivi sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</p>	<p>Contrôle documentaire de l'absence de concentration du lait avant coagulation</p> <p>Contrôle visuel de l'absence de concentration du lait lors d'une fabrication</p> <p>Contrôle visuel de l'adéquation entre les matériels présents sur site et ceux déclarés sur la déclaration d'identification</p> <p>Contrôle documentaire de la traçabilité de l'utilisation des matériels</p> <p><i>Déclaration de matériels (cf. D.I)</i></p> <p><i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</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
transformateur	PM10	Maturations primaire et secondaire (facultative) Durée	/	Contrôle documentaire du diagramme de fabrication <i>Diagramme de fabrication</i>	Enregistrement des durées de maturation primaire et secondaire (si a lieu) sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	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) 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</i>
transformateur	PM11	Maturations primaire et secondaire (facultative) Température	/	Contrôle documentaire du diagramme de fabrication <i>Diagramme de fabrication</i>	Enregistrement des températures de maturation primaire sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle documentaire du respect de la température maximale de maturation primaire et secondaire Mesure de la température <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
transformateur	PM12	Emprésurage Type de contenant et capacité	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>
transformateur	PM13	Emprésurage Température	/	Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle Contrôle documentaire du diagramme de fabrication <i>Diagramme de fabrication</i> <i>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>

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
transformateur	PM14	Emprésurage Dose maximale de présure et nature	/	Contrôle documentaire du diagramme de fabrication et/ou Fiche recette <i>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 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> <i>Factures de présure ou documents relatifs à la qualité de la présure</i>
transformateur	PM15	Additifs	/	Contrôle documentaire du diagramme de fabrication et/ou Fiche recette <i>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 visuel des matières premières présentes sur le site (utilisation justifiée) Contrôle documentaire de l'adéquation entre les additifs incorporés et ceux autorisés <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
transformateur	PM16	Tranchage du caillé (matériel et méthode)	/	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 <i>Programme de l'automate</i>
transformateur	PM17	Délai tranchage-début de moulage de la bassine	/	Contrôle documentaire de la chronologie du process <i>Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement des étapes chronologiques du process sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recettes	Contrôle visuel du bon déroulé du process lors de la réalisation de l'opération au cours d'une fabrication Contrôle documentaire de la chronologie du process <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
transformateur	PM18	Elimination du sérum	/	Contrôle visuel des matériels	/	Contrôle visuel des matériels Contrôle visuel de l'absence de sous tirage du sérum 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
transformateur	PM19	Moulage Matériels Mode de prélèvement du caillé dans la bassine	/	Contrôle visuel de la conformité des matériels de moulage	/	Contrôle visuel de la conformité des matériels de moulage
transformateur	PM20	Moulage Moulage fractionné du caillé : nb de passages et- délais entre chaque passage	PPC	Contrôle documentaire de la chronologie du process <i>Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement des dates et heures de moulage (début et fin ou lors de chaque dépôt de caillé) sur les Fiches de fabrication	Contrôle documentaire sur les fiches de fabrication <u>Si les heures de chaque passage sont indiquées :</u> De la conformité du nombre de passages et du délai entre chaque passage <u>Si les heures du premier et du dernier dépôt sont indiquées :</u> De la conformité du délai minimum entre chaque passage via l'estimation du temps entre chaque dépôt par le calcul : (délai de moulage entre le dernier dépôt et le premier) / (nb de passages -1) De la conformité du nombre de passages via l'adéquation entre le volume du cuilleron hémisphérique monté au bout d'un manche ou de la tête de moulage et le volume de lait moulé. Contrôle visuel de la réalisation de l'opération en cours <i>Fiches de fabrication</i> <i>Documents d'enregistrements du nombre de passages et du temps entre chaque passage</i>
transformateur	PM21	Egouttage Temps et modalités	PPC	Contrôle documentaire du process <i>Fiche de fabrication</i>	Enregistrement sur les fiches de fabrication des dates et heures : – du premier dépôt de caillé – du salage	Contrôle visuel de la conformité de l'opération Contrôle documentaire du process <i>Fiches de fabrication</i>
transformateur	PM22	Egouttage Retournement des fromages	/	Contrôle documentaire du process <i>Fiche de fabrication</i>	Enregistrement du retournement des fromages <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Contrôle visuel de la conformité de l'opération Contrôle documentaire du process <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
transformateur	PM23	Salage	/	Contrôle visuel de la présence de sel sec Contrôle visuel des matériels de salage	/	Contrôle visuel de la réalisation de l'opération en cours ou de présence de sel sec dans l'entreprise Contrôle visuel des matériels de salage

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
transformateur	PM24	Ressuyage Moment, durée	/	Contrôle documentaire de la chronologie du process <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement de la chronologie du process et des dates et heures de salage et de début de l'affinage sur les fiches et/ou diagramme de fabrication ou fiche recette Enregistrement sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle documentaire de la chronologie du process Contrôle visuel du bon déroulé du process lors d'une fabrication Contrôle documentaire de la conformité de la durée de ressuyage via le calcul du délai entre le salage et le début de l'affinage <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>
transformateur	PM25	Affinage et conditionnement Température	PPC	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 d'affinage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et/ou documents d'autocontrôles	Contrôle documentaire de la conformité de la température 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>
transformateur	PM26	Délais entre emprésurage et conditionnement	PPC	Contrôle documentaire du diagramme de fabrication et/ou Fiche recette <i>Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement des dates : - d'emprésurage - de conditionnement	Contrôle documentaire du respect du délai minimal entre emprésurage et conditionnement via le calcul du délai entre l'emprésurage et le conditionnement Contrôle visuel de la date d'emprésurage des derniers fromages en AOP conditionnés. Rapprochement avec le délai minimum imposé <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Documents de conditionnement</i>
transformateur	PM27	Délais entre emprésurage et expédition	/	Contrôle documentaire du diagramme de fabrication et/ou Fiche recette <i>Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement des dates : - d'emprésurage - d'expédition	Contrôle documentaire du respect du délai minimal entre emprésurage et expédition via le calcul du délai: - entre l'emprésurage - et l'expédition Contrôle visuel de la présence des fromages dans l'entreprise avant les délais autorisés d'expédition <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Documents 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
transformateur	PM28	Délais entre emprésurage et livraison des clients	PPC	Contrôle documentaire du diagramme de fabrication et/ou Fiche recette <i>Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette</i>	Enregistrement sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette et documents de livraison client des dates : - d'emprésurage - de livraison des clients	Contrôle documentaire du respect du délai minimal entre emprésurage et livraison client via le calcul du délai entre l'emprésurage et la livraison client Contrôle visuel de la mention : « Distribution au consommateur à partir du (date) » <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Documents de livraison client</i>
transformateur	PM29	Conditionnement du fromage entier	/	Contrôle visuel de la conformité du conditionnement prévu	/	Contrôle visuel de la conformité du conditionnement
transformateur	PM30	Nature de l'emballage	/	Contrôle visuel de la conformité de la nature de l'emballage prévu	/	Contrôle visuel de la conformité de la nature de l'emballage
transformateur	PM31	Respect des dimensions des fromages	/	Mesure des dimensions des boîtes (fond de la boîte) lors des visites sur site	/	Mesure des dimensions des boîtes (fond de la boîte) lors des visites sur site
transformateur	PM32	Etiquetage Technique traditionnelle	/	Contrôle visuel, documentaire de l'adéquation entre étiquetage prévu et méthode de moulage <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Etiquetage</i>	Enregistrement de la technique de moulage sur les Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette	Contrôle visuel, documentaire de l'adéquation entre étiquetage et méthode de moulage <i>Fiches de fabrication et/ou Diagramme de fabrication et/ou Fiche recette Etiquetage</i>
transformateur	PM33	Etiquetage Poids net indiqué à l'emballage	/	Contrôle visuel de la mention du poids net sur l'emballage prévu	Inscription sur l'emballage du poids net	Contrôle visuel de la mention du poids net sur l'emballage
transformateur	PM34	Etiquetage Mentions obligatoires	/	Contrôle documentaire de l'étiquetage prévu	/	Contrôle documentaire de l'étiquetage
transformateur	PM35	Modalités de conservation de fromages frais et en cours d'affinage	/	Contrôle visuel lors de la visite sur site	/	Contrôle visuel lors de la visite sur site
transformateur	PM36	Température de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais	/	Contrôle documentaire des enregistrements prévus pour l'autocontrôle <i>Enregistrements</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>

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
transformateur	PM37	Examen organoleptique	PPC	sans objet	/	Examen organoleptique réalisé conformément à l'instruction technique ad hoc <i>Fiches de dégustation</i>
transformateur	PM38	Examen analytique Taux de matière grasse minimum Poids total de matière sèche	PPC	sans objet	/	Analyses <i>Rapports d'analyses</i>
transformateur	PM39	Obligations déclaratives	/	Cf.OP2 des DCC tous SIQO	Cf.OP2 des DCC tous SIQO	Cf.OP2 des DCC tous SIQO

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 171 « Instructions pour le contrôle produit du « Camembert de Normandie » » 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
producteur 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	/	/
producteur 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	/
producteur de lait	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	/	/
producteur de lait	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	/
producteur 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	/

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
producteur 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
producteur 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
producteur 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	/
producteur de lait	PM1.2.1	Surface minimale en herbe par rapport au nombre de vaches en lactation du troupeau	Surface minimale en herbe de l'exploitation / VEL : 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
producteur 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
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	Surface minimale en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite / VEL : 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
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	<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
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	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
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	<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	/
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	<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	Récurrance	Récurrance
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat	
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	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
producteur de lait	PM1.4.1	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	Durée de pâturage insuffisant	Habilitation	/	/*	/*
producteur de lait	PM1.4.1	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	Utilisation des surfaces comme pâturage non-conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
producteur 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
producteur 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
producteur de lait	PM1.4.2	Qualité des pâtures : Pâtures aptes à nourrir les animaux	<u>Qualité des pâtures</u> : Pâturage ne permettant pas l'alimentation des V.E.L.	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
producteur de lait	PM1.4.2	Qualité des pâtures : Pâtures aptes à nourrir les animaux	<u>Qualité des pâtures</u> : Pâturage ne permettant pas l'alimentation des V.E.L.	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
producteur 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	/
producteur 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
producteur 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

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance	Récurrance
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat	
producteur 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	/
producteur 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
producteur de lait	PM1.6	Provenance de la ration de base	Non-respect de la provenance de la ration de base	Habilitation	/	/*	/*
producteur 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
producteur 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
producteur 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	/
producteur 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
producteur de lait	PM1.8	Nature des aliments concentrés	Usage d'aliment concentré non autorisé	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
producteur de lait	PM1.8	Nature des aliments concentrés	Usage d'aliment concentré non autorisé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
producteur de lait	PM1.9	Apport en aliments concentrés par vache du troupeau par année civile	Quantité d'apport en aliments concentrés non-conforme	Habilitation	/	/*	/*
producteur 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 ≤ 110% du maximum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
producteur 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

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
transformateur	PM2	Collecte de producteurs de lait habilités	Liste prévue des producteurs de lait intégrant des opérateurs non habilités	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM3	Temps de stockage du lait entre la traite la plus ancienne et la maturation	Délai de stockage entre la traite la plus ancienne et la maturation : Dépassement de la limite de mise en œuvre du lait : Limité (< 96 h)	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM3	Temps de stockage du lait entre la traite la plus ancienne et la maturation	Dépassement de la limite de mise en œuvre du lait : Elevé (au-delà de 96 h)	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM4	Standardisation du lait	Absence de standardisation en matière grasse	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM5	Matériels soumis à déclaration	<u>Matériels soumis à déclaration</u> : Présence de matériels autres que ceux déclarés	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM5	Matériels soumis à déclaration	<u>Matériels soumis à déclaration</u> : Présence de matériels autres que ceux déclarés	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
transformateur	PM6	Individualisation des lignes de traitement du lait destinées à l'AOP	Traitement et mise en œuvre du lait : Individualisation des lignes de traitement du lait destiné à l'AOP Identification et/ou traçabilité du lait AOP cru non assurée	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM6	Individualisation des lignes de traitement du lait destinées à l'AOP	Traitement et mise en œuvre du lait : Individualisation des lignes de traitement du lait destiné à l'AOP Identification et/ou traçabilité du lait AOP cru non assurée	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait 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
transformateur	PM7	Enregistreurs de températures	Absence d'enregistreurs sur les installations de sanitation (unités de microfiltration, de pasteurisation ou d'effet équivalent) , sur les matériels pouvant réchauffer le lait au-dessus de 40°C sur les lignes de traitement du lait destiné à la fabrication du Camembert de Normandie Identification et/ou traçabilité du lait cru non assurée	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM7	Enregistreurs de températures	Absence ou non-pertinence de la procédure d'étalonnage de l'opérateur	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM7	Enregistreurs de températures	Absence d'enregistreurs sur les installations de sanitation (unités de microfiltration, de pasteurisation ou d'effet équivalent) , sur les matériels pouvant réchauffer le lait au-dessus de 40°C sur les lignes de traitement du lait destiné à la fabrication du Camembert de Normandie Identification et/ou traçabilité du lait cru non assurée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM7	Enregistreurs de températures	Absence d'étalonnage des appareils de mesure	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM8	Caractère cru du lait	Caractère cru du lait : Le lait a subi un traitement de sanitation	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	/
transformateur	PM9	Concentration du lait	Concentration du lait	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM9	Concentration du lait	Concentration du lait	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
transformateur	PM10	Maturations primaire et secondaire (facultative) Durée	<u>Maturation primaire du lait et Maturation secondaire du lait</u> Absence de maturation ou dépassement des temps maximum retenus	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM11	Maturations primaire et secondaire (facultative) Température	Non-respect de la température maximale de maturation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM12	Emprésurage Type de contenant et capacité	Présence de matériels autres que ceux déclarés	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM12	Emprésurage Type de contenant et capacité	Présence de matériels autres que ceux déclarés	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	/
transformateur	PM13	Emprésurage Température	Non-respect de la température maximale d'emprésurage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM14	Emprésurage Dose maximale de présure et nature	Dose de présure supérieure à la dose maximum retenue	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM14	Emprésurage Dose maximale de présure et nature	Non-respect de la nature de la présure	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM15	Additifs	Ingrédients et auxiliaires interdits	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM16	Tranchage du caillé (matériel et méthode)	Non-respect de l'écartement des fils du tranche caillé	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM16	Tranchage du caillé (matériel et méthode)	Non-respect des dimensions maximales de tranchage (tranche caillé et/ou nombre de passages de l'outil)	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM17	Délai tranchage-début de moulage de la bassine	Moulage différé après tranchage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM18	Elimination du sérum	Présence de matériels autres que ceux déclarés	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM18	Elimination du sérum	Le sérum est éliminé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
transformateur	PM19	Moulage Matériels Mode de prélèvement du caillé dans la bassine	<u>Matériels</u> : Matériel de moulage non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM19	Moulage Matériels Mode de prélèvement du caillé dans la bassine	<u>Matériels</u> : Matériel de moulage non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
transformateur	PM20	Moulage Moulage fractionné du caillé : nb de passages et- délais entre chaque passage	Moulage fractionné du caillé : Non-respect du nombre de passages	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	/
transformateur	PM20	Moulage Moulage fractionné du caillé : nb de passages et- délais entre chaque passage	Non-respect du temps entre chaque passage	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
transformateur	PM21	Egouttage Temps et modalités	Temps d'égouttage inférieur au minimum requis	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
transformateur	PM21	Egouttage Temps et modalités	L'égouttage n'est pas spontané (pressage)	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
transformateur	PM22	Egouttage Retournement des fromages	<u>Retournement des fromages et plaquage</u> : Plus d'un retournement ou absence de plaquage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM23	Salage	Salage autre qu'au sel sec	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM23	Salage	Utilisation de matériel pour du salage autre qu'au sel sec	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM23	Salage	Salage autre qu'au sel sec	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM23	Salage	Utilisation de matériel pour du salage autre qu'au sel sec	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

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
transformateur	PM24	Ressuyage Moment, durée	Temps de ressuyage supérieur au maximum retenu	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM25	Affinage et conditionnement Température	Non-respect des températures en hâloir retenues	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM26	Délais entre emprésurage et conditionnement	<u>Délai minimal entre emprésurage et livraison des clients</u> : Non-respect des délais minimum	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
transformateur	PM27	Délais entre emprésurage et expédition	<u>Délai minimal entre emprésurage et expédition</u> : Non-respect des délais minimum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM28	Délais entre emprésurage et livraison des clients	<u>Délai minimal entre emprésurage et livraison des clients</u> : Non-respect des délais minimum	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
transformateur	PM29	Conditionnement du fromage entier	<u>Conditionnement</u> : Fractionnement des fromages à l'emballage	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM29	Conditionnement du fromage entier	<u>Conditionnement</u> : Fractionnement des fromages à l'emballage	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
transformateur	PM30	Nature de l'emballage	Utilisation de matériaux d'emballage non-conforme	Habilitation	/	/*	/*
transformateur	PM30	Nature de l'emballage	Utilisation de matériaux d'emballage non-conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM31	Respect des dimensions des fromages	Taille de fromages non-conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM31	Respect des dimensions des fromages	Taille de fromages non-conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM32	Etiquetage Technique traditionnelle	Non-respect des modalités d'étiquetage	Habilitation	/	/*	/*

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance	Récurrance
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat	
transformateur	PM32	Etiquetage Technique traditionnelle	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
transformateur	PM32	Etiquetage Technique traditionnelle	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
transformateur	PM33	Etiquetage Poids net indiqué à l'emballage	Poids net sur l'emballage non indiqué ou non conforme	Habilitation	/	/*	/*
transformateur	PM33	Etiquetage Poids net indiqué à l'emballage	Poids net sur l'emballage non indiqué ou non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
transformateur	PM34	Etiquetage Mentions obligatoires	Non-respect des modalités d'étiquetage	Habilitation	/	/*	/*
transformateur	PM34	Etiquetage Mentions obligatoires	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
transformateur	PM34	Etiquetage Mentions obligatoires	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
transformateur	PM35	Modalités de conservation de fromages frais et en cours d'affinage	Conservation sous atmosphère modifiée	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
transformateur	PM35	Modalités de conservation de fromages frais et en cours d'affinage	Conservation sous atmosphère modifiée	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
transformateur	PM36	Température de conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais	Conservation à une température négative	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

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
transformateur	PM37	Examen organoleptique	Non-respect des critères organoleptiques	Suivi	Conformément à l'IT171	Conformément à l'IT171	Conformément à l'IT171
transformateur	PM38	Examen analytique Taux de matière grasse minimum Poids total de matière sèche	Non-respect du poids de matière sèche (après prise en compte des incertitudes liées aux méthodes d'analyse)	Suivi	Conformément à l'IT171	Conformément à l'IT171	Conformément à l'IT171
transformateur	PM38	Examen analytique Taux de matière grasse minimum Poids total 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	Conformément à l'IT171	Conformément à l'IT171	Conformément à l'IT171
transformateur	PM39	Obligations déclaratives	Déclaration nécessaire à la connaissance et au suivi des quantités produites	Suivi	Cf.OP2 des DCC tous SIQO	Cf.OP2 des DCC tous SIQO	Cf.OP2 des DCC tous SIQO

Manquements ODG : Pas de conditions spécifiques particulières.

ANNEXE au plan de contrôle PC AO 283 "Camembert de Normandie" :
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
PM2	Collecte de producteurs de lait habilités
PM3	Délais de mise en œuvre entre la traite la plus ancienne et la maturation
PM4	Standardisation du lait
PM6	Individualisation des lignes de traitement du lait destinées à l'AOP
PM7	Enregistreurs de températures
PM8 PPC8	Caractère cru du lait (PPC)
PM10	Maturations primaire et secondaire (facultative) Durée
PM11	Maturations primaire et secondaire (facultative) Température
PM13	Emprésurage Température

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.

. Contrôles ciblés, sans préavis, des transformateurs :

La réalisation des contrôles avec un caractère inopiné, rend obligatoire la mise à disposition de tout document nécessaire au contrôle, notamment les conditions de collecte du lait, dates de collecte, l'identification des producteurs de lait collectés et les volumes correspondants, les heures de dépotage, les conditions d'élaboration, le nombre de pièces théoriques...

Les contrôles inopinés sont conditionnés par la transmission à Certipaq des déclarations hebdomadaires des plannings prévisionnels et des plannings de réalisation des fabrications.

Ces déclarations sont à réaliser selon le modèle défini, disponible auprès de l'ODG pour être remplies en ligne.

La déclaration hebdomadaire des plannings prévisionnels des fabrications de la semaine N+1 est enregistrée au plus tard tous les vendredis de la semaine N.

La déclaration hebdomadaire des plannings de réalisation des fabrications de la semaine N+1 est enregistrée au plus tard tous les lundis de la semaine N.

En cas de transfert de lait entre entreprises, il appartient au transformateur de s'assurer du respect du caractère cru du lait ainsi que de l'individualisation de la ligne AOP auprès de son fournisseur. En cas de non-respect de ces points il s'expose aux mesures sanctionnant les manquements prévues au § E.