

## DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

### Au cahier des charges de l'IGP Pérail

**Organisme de Défense et de Gestion :**

Association de Défense et de Promotion du Fromage de Brebis « Pérail »  
36 avenue de la République  
12 100 Millau  
05 65 59 22 13  
[contact@perail.fr](mailto:contact@perail.fr)

Siège social :  
CCI, 38 boulevard de l'Ayrolle  
12 100 Millau

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	23/09/2022	Création des DCS	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET

**Organisme certificateur : QUALISUD**

Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE  
Adresse administrative : 1017 route de Pau - 40 800 AIRE SUR L'ADOUR  
Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>3</b>
<b>1. APPLICATION</b> .....	<b>4</b>
1.1. CATEGORIES D’OPERATEURS.....	4
1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS : .....	4
<b>2. MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS</b> .....	<b>6</b>
2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS.....	6
2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L’HABILITATION .....	6
2.3. MAINTIEN DE L’HABILITATION : ABSENCE DE PRODUCTION / REVENDICATION PENDANT UN DELAI DONNE .....	7
<b>3. MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG</b> .....	<b>7</b>
<b>4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES</b> .....	<b>8</b>
4.1. REPARTITION DES CONTROLES INTERNES ET EXTERNES .....	8
4.2. METHODES DE CONTROLE .....	8
4.2.1. <i>Production du lait</i> .....	9
4.2.2. <i>Transformation fromagère</i> .....	17
4.3. ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT .....	25
4.3.1. <i>Désignation des membres de la commission</i> .....	25
4.3.2. <i>Déroulement des commissions</i> :.....	25
4.3.3. <i>Rapport de contrôle</i> .....	28
<b>5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES</b> .....	<b>30</b>
5.1. PRODUCTION DU LAIT .....	30
5.2. TRANSFORMATION FROMAGERE .....	35
5.3. ODG .....	44

VERSION EN COURS D'APPROBATION

## INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges de l'IGP Pérail dont l'Organisme de Défense et de Gestion est l'Association de Défense et de Promotion du Fromage de Brebis « Pérail » - 36 avenue de la République, 12 100 Millau.

Ces dispositions de contrôle spécifiques associées aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (voir [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)) composent le plan de contrôle du SIQO.

QUALISUD réalise la certification du SIQO selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre de la circulaire de l'INAO relative à la délégation de tâches aux organismes de contrôles agréés, dans le respect de la norme NF EN ISO 17065 et de la circulaire de l'INAO précisant les points d'interprétation de la norme 17065 au regard des SIQO et selon les modalités précisées dans les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur.

Le non-respect des exigences du cahier des charges ou du présent plan de contrôle par les opérateurs ou l'ODG, entraînant un manquement (appelé aussi non-conformité), amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de la certification. Les modalités des suites données aux manquements sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur, complétées par le chapitre §5 du présent document.

Ces dispositions de contrôle spécifiques:

- ✓ Définissent les catégories d'opérateurs et les activités et établissent les points à contrôler spécifiques s'y afférant; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractères gras.
- ✓ Décrivent les modalités de contrôle des conditions de production chez les opérateurs habilités et des caractéristiques des produits spécifiques, rappellent les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappellent les contrôles internes réalisés par l'ODG et précisent les contrôles externes réalisés par QUALISUD ;
- ✓ Détaillent le répertoire des suites données aux manquements spécifiques constatés lors des contrôles, en sus de celles déjà décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB.

Ce document est susceptible d'évoluer. Toute modification doit être approuvée par l'INAO préalablement à son entrée en vigueur.

## 1. APPLICATION

### 1.1. Catégories d'opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs de l'IGP Pérail dont l'Organisme de Défense et de Gestion est l'Association de Défense et de Promotion du Fromage de Brebis « Pérail ».

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

- **Producteurs de lait**
- **Producteurs fermiers**
- **Fabricants - affineurs- et collecteurs**

### 1.2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs :

Le tableau suivant présente pour chaque catégorie d'opérateur, l'ensemble des points à contrôler pour l'opérateur ainsi que les documents à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive).

Les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras**

Catégories d'opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	Libellé	
Producteur de lait	<b>P001</b>	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>	- Document d'identification
	<b>P002</b>	<b>Race du troupeau laitier</b>	- Registre parcellaire / Relevé PAC ou MSA
	P003	Accès au pâturage des brebis laitières	- Registre de d'élevage
	<b>P004</b>	<b>Durée annuelle de pâturage</b>	- Facture d'achat des béliers pour assurer le renouvellement avec carte d'identification des béliers si elle existe
	P005	Surface fourragère pâturable minimale	- Facture d'insémination artificielle Lacaune
	P006	Stabulation permanente et élevage hors sol interdits pour les brebis laitières	- Carnet d'agnelage
	P007	Surface de légumineuses fourragères	- Registre parcellaire
	P008	Chargement pour les brebis laitières par hectare de SAU	- Calendrier de pâturage et Enregistrement des jours de pâturage
	P009	Aire paillée en bergerie pour le troupeau laitier	- factures de semences ou des enregistrements de production de semences de ferme si nécessaire
	P010	Ration journalière individuelle minimum de foin par brebis par jour en période de bergerie	- Factures d'achat de foin
Producteur fermier	<b>P011</b>	<b>Origine géographique de l'alimentation du troupeau</b>	- Factures d'achat des fourrages et concentrés
	P012	Alimentation non OGM	- Bon de livraison / facture d'achat/ étiquette des aliments
	P013	Implantation de cultures OGM	- Bons de livraison / factures d'achat de semences
	P014	Conditions de stockage des fourrages secs et de la paille, des fourrages conservés en silos (hors silos en boudin), des fourrages enrubannés et silos en boudin.	
	P015	Nature et renouvellement de la bâche des silos	
	P016	Affouragement en vert récolté proprement et sans échauffement	
	P017	Couverture de la SAU au 21 décembre	
	P018	Aliments autorisés pendant toute l'année	

Catégories d'opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	Libellé	
	P020	Délai de livraison du lait ou d'utilisation en production fermière après agnelage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Factures d'achat des bâches</li> <li>- Registre de traite</li> <li>- Document de circulation des agneaux par sondage</li> <li>- Carnet de collecte du lait ou registre de fabrication pour les fermiers</li> </ul>
	P021	Fréquence de traite des brebis	
	<b>P022</b>	<b>Type de lait</b>	
Fabricant – affineur – collecteur  Producteur fermier	<b>P001</b>	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Document d'identification</li> <li>- Document de la localisation des ateliers de fabrication et d'affinage</li> <li>- Bons de livraison du lait</li> <li>- Registre de collecte</li> <li>- Registre de fabrication</li> <li>- Fiches techniques des ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs utilisés</li> <li>- Fiche de culture</li> <li>- Registre des sorties</li> <li>- Etiquettes</li> </ul>
	<b>P022</b>	<b>Type de lait</b>	
	P023	Délai de collecte du lait	
	<b>P024</b>	<b>Traitements du lait</b>	
	P025	Ingrédients et auxiliaires de fabrication	
	P026	Préparation des cultures de bactéries lactiques et d'affinage	
	P059	Contrôle du stade de l'incorporation de l'eau (facultative)	
	P027	Température de pré-maturation (facultative)	
	P028	Ensemencement en cas de pré-maturation (facultative)	
	P029	Ensemencement	
	P030	Délai d'emprésurage après la réception du lait	
	P031	Type de présure	
	P032	Température d'emprésurage	
	P033	Tranchage, brassage et démélage du caillé	
	P034	Délai de moulage après ensemencement	
	P035	Méthode de moulage	
	<b>P036</b>	<b>Egouttage gravitaire sans pressage</b>	
	P037	Durée d'égouttage	
	P038	Température de la salle d'égouttage	
	P039	Acidité du sérum ou pH du caillé au démoulage	
	<b>P040</b>	<b>Méthode de salage</b>	
	P041	Affinage réalisé par les fabricants	
	P042	Durée de ressuyage	
	P043	Température de la salle de ressuyage	
	P044	Température de la salle hâloir	
	P045	Durée de présence en hâloir	
	P060	Température de la salle d'affinage à partir du 4 <sup>ème</sup> jour après la fin du ressuyage (facultatif)	
	P046	Support d'affinage des fromages	
	<b>P047</b>	<b>Délai de commercialisation minimum à compter de l'emprésurage</b>	
	P048	Interdiction de la conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais à température négative	
	P049	Interdiction de la conservation du fromage frais ou du fromage en cours d'affinage sous atmosphère modifiée ou sous-vide	
P061	Interdiction du conditionnement sous		

Catégories d'opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	Libellé	
		atmosphère modifiée ou sous-vide	
	P050	Forme de commercialisation	
	P051	Mentions obligatoires de l'étiquette sur la face visible	
	P052	Autres mentions d'étiquetage	
	<b>P053</b>	<b>Taille des fromages</b>	
	P062	Forme des fromages	
	<b>P054</b>	<b>Poids des fromages</b>	
	<b>P055</b>	<b>Gras sur sec</b>	
	<b>P056</b>	<b>Teneur en matière sèche</b>	
	<b>P057</b>	<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	
	P058	Déclaration de production	

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est de 5 ans (si non précisé dans le cahier des charges).

## 2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

### 2.1. Identification des opérateurs

Les modalités d'identification des opérateurs, de traitement des déclarations d'identification par l'ODG ainsi que de constitution de la liste des opérateurs identifiés sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB.

### 2.2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation

Les modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB sont complétées de la manière suivante :

VERSION EN COURS D'APPROBATION

Catégorie d'opérateur	Modalité (sur site / documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : Délai de réalisation (en mois)
Producteur de lait	Sur site	-	ODG	-
Producteur fermier	Sur site	-	QUALISUD	-
Fabricant Affineur Collecteur	Sur site	-	QUALISUD	-

Les points à contrôler pour l'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisés au §4.2.

### 2.3. Maintien de l'habilitation : Absence de production / revendication pendant un délai donné

Tout opérateur ne produisant/revendiquant pas de production pour l'IGP pendant 3 années consécutives sera susceptible d'être retiré de la liste des opérateurs habilités. L'OC informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de revendication sur les 3 dernières années. L'opérateur disposera d'un délai de 15 jours ouvrés pour faire valoir ses observations.

A l'issue de ce délai, l'opérateur sera retiré de la liste des opérateurs habilités. Il ne pourra plus revendiquer l'IGP sauf à faire l'objet d'une nouvelle procédure d'habilitation.

La mise à jour de la liste des opérateurs habilités dans le cadre de l'absence de production sera faite sur la base des informations transmises annuellement à QUALISUD par l'ODG.

La liste des opérateurs habilités sera mise à jour par QUALISUD et sera communiquée à l'ODG et à l'INAO conformément aux procédures en vigueur.

## 3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Les modalités d'évaluation de l'ODG sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB et sont complétées de la manière suivante :

Numéro	Thématique	Points à évaluer au cours de l'évaluation initiale	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
P058	Déclaration de production	Sans objet	Cf DCC tous SIQO hors AB, O3

La durée minimale de conservation par l'ODG des documents relatifs au contrôle interne est cinq ans, sans préjudice de la réglementation en vigueur.

## 4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

### 4.1. Répartition des contrôles internes et externes

Les contrôles de suivi du cahier des charges sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité/opérateur/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe
Producteur de lait / Conditions de production	15% des opérateurs habilités* par an	10% des opérateurs habilités* par an
Producteur fermier / Conditions de production	100% des opérateurs habilités* par an	50% des opérateurs habilités* par an
Fabricant – affineur - collecteur/ Conditions de production	100% des opérateurs habilités* par an	50% des opérateurs habilités* par an
Producteur fermier - Fabricant – affineur / Examen organoleptique	1 lot par opérateur habilité* par an	1 lot par opérateur habilité* par an
Producteur fermier - Fabricant – affineur / Analyses	1 lot par opérateur habilité* par an	1 lot chez 50% des opérateurs habilités* par an

(\*) Ces fréquences sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités dans la catégorie au 1<sup>er</sup> janvier de l'année civile.

La période de référence est l'année civile.

Au minimum 10% des contrôles externes sont réalisés sans préavis. Pour les autres contrôles externes, un préavis de 14 jours maximum pourra être donné.

### 4.2. Méthodes de contrôle

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle précisé au §1 sont détaillées dans le tableau suivant.

#### 4.2.1. Production du lait

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
<b>Contrôle chez les producteurs de lait et les producteurs fermiers</b>				
P001	Appartenance à l'aire géographique	<p><b>Documentaire et visuel</b> Vérification de la localisation des bâtiment (salle de traite et bâtiments d'élevage) et des parcelles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Document d'identification</li> <li>- Registre parcellaire / Relevé PAC ou MSA</li> </ul>	Tenue à jour du document d'identification	<p><b>Documentaire et visuel</b> Vérification de la localisation des bâtiments (salle de traite et bâtiments d'élevage) et des parcelles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Document d'identification</li> <li>- Registre parcellaire / Relevé PAC ou MSA</li> </ul>
P002	Race du troupeau laitier	<p><b>Documentaire et visuel</b> Vérification de la conformité des races du troupeau laitier</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de d'élevage</li> </ul>	Tenue à jour du registre d'élevage et conservation des factures d'achat des béliers pour le renouvellement ainsi que des factures d'insémination artificielle	<p><b>Documentaire et visuel</b> Vérification de la conformité des races du troupeau laitier</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de d'élevage</li> <li>- Facture d'achat des béliers pour assurer le renouvellement avec carte d'identification des béliers si elle existe</li> <li>- Facture d'insémination artificielle</li> </ul>
P003	Accès au pâturage des brebis laitières	<p><b>Visuel</b> Vérification de la présence de pâturages à proximité de l'exploitation et de la présence de traces effectives de pâturage</p>		<p><b>Visuel</b> Vérification de la présence de pâturages à proximité de l'exploitation et de la présence de traces effectives de pâturage Si le contrôle est effectué en période de disponibilité d'herbe et que les conditions climatiques permettent le pâturage, vérification visuelle du pâturage</p>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P004	Durée annuelle de pâturage	Sans objet	Enregistrement des jours de pâturage des brebis laitières et des parcelles pâturées. Tenue à jour du registre d'élevage, du registre parcellaire et du calendrier de pâturage	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la durée de pâturage en fonction de l'altitude où se situe l'installation de traite. Vérification de la localisation des pâturages par rapport à l'organisation de l'exploitation</i>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnet d'agnelage</li> <li>- Registre parcellaire</li> <li>- Calendrier de pâturage et Enregistrement des jours de pâturage, parcelles pâturées et leurs surfaces</li> </ul>
P005	Surface fourragère pâturable minimale	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la surface fourragère pâturable présente</i>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre d'élevage</li> <li>- Registre parcellaire</li> </ul>	Tenue à jour du registre d'élevage et du registre parcellaire	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la surface fourragère pâturable présente</i>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre d'élevage</li> <li>- Registre parcellaire</li> </ul>
P006	Stabulation permanente et élevage hors sol interdits pour les brebis laitières	<b>Visuel</b> <i>Vérification du mode d'élevage, de la présence de parcs clôturés et de la présence de parcelles pâturées récemment</i>	Tenue à jour du calendrier de pâturage et du registre parcellaire	<b>Documentaire et Visuel</b> <i>Vérification du mode d'élevage, de la présence de parcs clôturés et de la présence de parcelles pâturées récemment</i>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calendrier de pâturage</li> <li>- Registre parcellaire</li> </ul>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P007	Surface de légumineuses fourragères	Sans objet	Tenue à jour du registre parcellaire et conservation des preuves d'implantation de légumineuses	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la surface de légumineuses fourragères présente sur l'exploitation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre parcellaire</li> <li>- factures de semences ou des enregistrements de production de semences de ferme si nécessaire</li> </ul>
P008	Chargement pour les brebis laitières par hectare de SAU	Sans objet	Tenue à jour du registre d'élevage et du registre parcellaire	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification du chargement des brebis laitières par hectare de SAU réellement utilisé pour l'alimentation du troupeau laitier, parcours compris (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre parcellaire</li> <li>- Registre d'élevage</li> </ul>
P009	Aire paillée en bergerie pour le troupeau laitier	<p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification des conditions de logement du troupeau</p>		<p><b>Visuel</b></p> <p>Vérification des conditions de logement du troupeau</p>

VERSION EN COURS D'APPROBATION

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P010	Ration journalière individuelle minimum de foin par brebis par jour en période de bergerie	Sans objet	<p>Tenue à jour du registre d'élevage et du registre parcellaire. Conservation des factures d'achat de foin</p> <p>Inventaire annuel des stocks de matière sèche de fourrages présents sur l'exploitation et disponibles pour les brebis laitières au 30 septembre</p>	<p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification par calcul de la quantité de foin nécessaire (période de bergerie calculée à partir de l'enregistrement des périodes de pâturage x nombre de brebis effectif tel que défini par le cahier des charges) et comparée au stock de foin disponible pour la période) (1)(2)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre d'élevage</li> <li>- Registre parcellaire</li> <li>- Factures d'achat de foin</li> <li>- Inventaire annuel des stocks de matière sèche de fourrages présents sur l'exploitation et disponibles pour les brebis laitières au 30 septembre</li> </ul> <p><b>Visuel</b>, en période de bergerie, pour vérifier l'apport quotidien du foin</p>

VERSION EN COURS D'APPROBATION

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P011	Origine géographique de l'alimentation du troupeau	Sans objet	<p>Conservation des factures d'achat des fourrages et concentrés</p> <p>Enregistrement des quantités et dates de récolte des fourrages</p> <p>Enregistrement des quantités et dates de récolte des aliments produits hors de l'aire géographique par l'opérateur</p> <p>Inventaire annuel des stocks de matière sèche de fourrages présents sur l'exploitation et disponibles pour les brebis laitières au 30 septembre</p> <p>Tenue à jour du registre d'élevage</p>	<p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification de la proportion de l'alimentation achetée hors de la zone par rapport à la matière sèche consommée par an (donnée du cahier des charges)( 1)(2)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factures d'achat des fourrages et concentrés</li> <li>- Registre d'élevage</li> <li>- Enregistrement des quantités et dates de récolte des fourrages</li> <li>- Enregistrement des quantités et dates de récolte des aliments produits hors de l'aire géographique</li> <li>- Inventaire annuel des stocks de matière sèche de fourrages présents sur l'exploitation et disponibles pour les brebis laitières au 30 septembre</li> </ul>
P012	Alimentation non OGM	Sans objet	<p>Conservation des bons de livraison (factures d'achat) et des étiquettes des aliments</p>	<p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification de la conformité de l'aliment distribué</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon de livraison / facture d'achat/ étiquette des aliments</li> </ul>
P013	Implantation de cultures OGM	<p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification de l'absence d'implantation de cultures transgéniques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bons de livraison / factures d'achat de semences</li> </ul>	<p>Conservation des bons de livraison et factures d'achat de semences</p>	<p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification de l'absence d'implantation de cultures transgéniques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bons de livraison / factures d'achat de semences</li> </ul>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P014	Conditions de stockage des fourrages secs et de la paille, des fourrages conservés en silos (hors silos en boudin), des fourrages enrubannés et silos en boudin.	<b>Visuel</b> <i>Vérification des conditions de stockage des différents types de fourrages</i>		<b>Visuel</b> <i>Vérification des conditions de stockage des différents types de fourrages</i>
P015	Nature et renouvellement de la bâche des silos	Sans objet	Conservation des factures d'achat des bâches	<b>Documentaire</b> <i>Vérification du type de bâche et de son renouvellement</i>  - Factures d'achat des bâches
P016	Affouragement en vert récolté proprement et sans échauffement	Sans objet		<b>Visuel</b> <i>Vérification dans les mangeoires de l'état des fourrages</i>
P017	Couverture de la SAU au 21 décembre	Sans objet	Tenue à jour du registre parcellaire	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la proportion de SAU couverte au 21 décembre</i>  - Registre parcellaire
P018	Aliments autorisés pendant toute l'année	Sans objet	Conservation des bons de livraison et des étiquettes des aliments	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la conformité des aliments distribués (nature et composition)(campagne en cours ou (1))</i>  - Bon de livraison / facture d'achat/ étiquette des aliments

VERSION EN COURS D'APPROBATION

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P020	Délai de livraison du lait ou d'utilisation en production fermière après agnelage	Sans objet	Tenue à jour du registre de traite, du carnet d'agnelage et du document de circulation des agneaux	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification du délai de livraison du lait après agnelage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de traite</li> <li>- Carnet d'agnelage</li> <li>- Document de circulation des agneaux par sondage</li> <li>- Carnet de collecte du lait ou registre de fabrication pour les fermiers</li> </ul> <p><b>Analytique</b></p> <p>En cas de suspicion, recherche de colostrum dans le lait le cas échéant</p>
P021	Fréquence de traite des brebis	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la fréquence de traite</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de traite</li> </ul>	Tenue à jour du registre de traite	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la fréquence de traite</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de traite</li> </ul>
P022	Type de lait	Sans objet		<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la cohérence entre le litrage de lait produit et l'effectif du troupeau</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre d'élevage</li> <li>- Carnet de traite</li> </ul> <p><b>Analyse en cas de suspicion</b></p>

La campagne est définie par producteur à partir du premier agnelage après le 1<sup>er</sup> septembre et jusqu'au tarissement du troupeau laitier et 12 mois plus tard pour les exploitations qui traitent toute l'année.



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES	Référence : CA/IG018/DCS-0	
PERAIL	Indice n°0	Page 16 sur 44

(1) Pour un contrôle qui se déroule entre le 01/10/N et le 30/09/N+1 alors le contrôle documentaire relatif à l'alimentation (achats, stocks...) porte sur la période du 01/10/N-1 au 30/09/N. Par exemple, si le contrôle a lieu entre le 01/10/2023 et le 31/09/2024 alors le contrôle documentaire porte sur la période du 01/10/2022 au 30/09/2023. (2) L'effectif du troupeau laitier présent sur l'exploitation est déterminé chaque année pour une période d'un an par décompte du nombre de brebis laitières, d'agnelles de renouvellement et de béliers présents sur l'exploitation au moment du premier agnelage intervenant après le 1er septembre.

VERSION EN COURS D'APPROBATION

#### 4.2.2. Transformation fromagère

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
<b>Contrôle chez les transformateurs – affineurs – collecteurs et les producteurs fermiers</b>				
P001	Appartenance à l'aire géographique	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la localisation dans l'aire géographique</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Document d'identification</li> </ul>	Tenue à jour de la déclaration d'identification	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la localisation dans l'aire géographique</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Document d'identification</li> <li>- Document de la localisation des ateliers de fabrication et d'affinage</li> </ul>
P022	Type de lait	Sans objet	Conservation des bons de livraison du lait	<b>Documentaire</b> <i>Vérification du type de lait mis en œuvre</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bons de livraison du lait</li> </ul> <b>Analyse en cas de suspicion</b>
P023	Délai de collecte du lait	<b>Documentaire</b> <i>Vérification de la fréquence de collecte du lait</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de collecte</li> </ul>	Enregistrement des tournées de collecte réalisées	<b>Documentaire</b> <i>Vérification de la fréquence de collecte du lait</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de collecte</li> <li>- Carnet de traite (calendrier)</li> </ul>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P024	Traitements du lait	<p><b>Documentaire et visuel</b> Vérification de la cohérence entre les installations et le document d'identification. En cas de présence d'installations de filtration ou de concentration du lait, vérification de leur séparation du circuit de fabrication du Pérail.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Document d'identification</li> </ul>	Enregistrement des traitements réalisés sur le lait	<p><b>Documentaire et visuel</b> Vérification du registre de fabrication sur les éventuels traitements thermiques subis par le lait (couple temps/température) En cas de traitement thermique, vérification que le couple temps-température utilisé correspond à une méthode de traitement thermique autorisée : contrôle du couple temps température (Pasteurisation traitement thermique de référence de 15 secondes à 72 °C au moins ou toute combinaison équivalente, Thermisation traitement thermique inférieur à la pasteurisation et supérieur à 40 °C)</p> <p>En cas de présence d'installations de filtration ou de concentration du lait vérification de leur séparation du circuit de fabrication du Pérail.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> <li>- Document d'identification</li> </ul>
P025	Ingrédients et auxiliaires de fabrication	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire</b> Vérification de la conformité des ingrédients / auxiliaires utilisés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches techniques des ingrédients ou auxiliaires de fabrication utilisés</li> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P026	Préparation des cultures de bactéries lactiques et d'affinage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire</b></p> <p><i>En cas de culture des bactéries lactiques et d'affinage dans l'atelier de fabrication, vérification des modalités de réalisation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche de culture</li> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>
P059	Contrôle du stade d'incorporation de l'eau (facultative)	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire, visuel et par entretien</b></p> <p><i>Vérification du moment de l'incorporation de l'eau</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>
P027	Température de pré-maturation (facultative)	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire et mesure</b></p> <p><i>Vérification de la température de pré-maturation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>
P028	Ensemencement en cas de pré-maturation (facultative)	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire</b></p> <p><i>En cas de pré-maturation, vérification de la conformité de l'ensemencement réalisé</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>
P029	Ensemencement	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification de la réalisation de l'ensemencement</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>

VERSION EN COURS D'APPROBATION

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P030	Délai d'emprésurage après la réception du lait	<b>Visuel et documentaire</b> <i>Vérification que l'opérateur a la capacité de respecter les délais d'emprésurage</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>	Tenue à jour du registre de fabrication et du registre de collecte	<b>Documentaire</b> <i>Vérification du délai d'emprésurage après la réception du lait</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> <li>- Registre de collecte</li> <li>- Bons de livraison du lait</li> </ul>
P031	Type de présure	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication et conservation des factures d'achat de présure	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification du type de présure utilisé et de sa présence en salle de fabrication</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> <li>- Factures d'achat de présure</li> </ul>
P032	Température d'emprésurage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<b>Documentaire et mesure</b> <i>Vérification de la température d'emprésurage</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>
P033	Tranchage, brassage et démêlage du caillé	<b>Visuel</b> <i>Vérification de la conformité des opérations réalisées</i>		<b>Visuel</b> <i>Vérification de la conformité des opérations réalisées</i>
P034	Délai de moulage après ensemencement	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<b>Documentaire</b> <i>Vérification du délai de moulage après ensemencement</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>
P035	Méthode de moulage	Sans objet		<b>Visuel</b> <i>Vérification de la conformité de la méthode de moulage utilisée</i>
P036	<b>Egouttage gravitaire sans pressage</b>	Sans objet		<b>Visuel</b> <i>Vérification de la méthode d'égouttage</i>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P037	Durée d'égouttage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire</b> Vérification de la durée d'égouttage avant démoulage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>
P038	Température de la salle d'égouttage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire et Mesure</b> Vérification de la température de la salle d'égouttage avant démoulage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>
P039	Acidité du sérum ou pH du caillé au démoulage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire</b> Vérification de l'acidité du sérum ou pH du caillé au démoulage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>
P040	Méthode de salage	Sans objet		<p><b>Visuel</b> Vérification du type de sel utilisé et de la méthode de salage</p>
P041	Affinage réalisé par les fabricants	<p><b>Visuel</b> Vérification de la présence des installations d'affinage et de la réalisation de l'affinage par le fabricant</p>	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Visuel</b> Vérification de la réalisation de l'affinage par le fabricant</p> <p><b>Documentaire</b> Vérification de la cohérence des nombres de fromages affinés/fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>
P042	Durée de ressuyage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire</b> Vérification de la durée de ressuyage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fabrication</li> </ul>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P043	Température de la salle du ressuyage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<b>Documentaire et Mesure</b> <i>Vérification de la température de la salle de ressuyage</i> - Registre de fabrication
P044	Température de la salle hâloir	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<b>Documentaire et Mesure</b> <i>Vérification de la température en hâloir</i> - Registre de fabrication
P045	Durée de présence en hâloir	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<b>Documentaire</b> <i>Vérification de la durée de présence des fromages en hâloir</i> - Registre de fabrication
P046	Support d'affinage	<b>Visuel</b> <i>Vérification de la présence de clayettes et de caissettes pour l'affinage</i>		<b>Visuel</b> <i>Vérification des supports utilisés pour chaque phase d'affinage</i>
P060	Température de la salle d'affinage à partir du 4 <sup>ème</sup> jour après la fin du ressuyage(facultatif)	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<b>Documentaire et Mesure</b> <i>Vérification de la température d'affinage</i> - Registre de fabrication
P047	Délai de commercialisation minimum à compter de l'emprésurage	Sans objet		<b>Documentaire</b> <i>Vérification de la durée totale d'affinage depuis l'emprésurage lors de la commercialisation</i> - Registre de fabrication - Registre des sorties

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P048	Interdiction de la conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais à température négative	Sans objet	Tenue à jour du registre de fabrication	<p><b>Documentaire et Visuel</b>  <i>Vérification de l'absence de conservation à température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais</i></p> <p>- Registre de fabrication</p>
P049	Interdiction de la conservation du fromage frais ou du fromage en cours d'affinage sous atmosphère modifiée ou sous-vide	Sans objet		<p><b>Visuel</b>  <i>Vérification de l'absence de conservation sous atmosphère modifiée ou sous-vide des fromages frais ou en cours d'affinage</i></p>
P061	Interdiction du conditionnement sous atmosphère modifiée ou sous-vide	Sans objet		<p><b>Visuel</b>  <i>Vérification de l'absence de conditionnement des fromages sous atmosphère modifiée ou sous-vide</i></p>
P050	Forme de commercialisation	Sans objet		<p><b>Visuel</b>  <i>Vérification que les fromages sont commercialisés entiers</i></p>
P051	Mentions obligatoires de l'étiquette sur la face visible	Sans objet		<p><b>Documentaire et visuel</b>  <i>Vérification de la conformité des étiquetages utilisés</i></p> <p>- Etiquettes</p>
P052	Autres mentions d'étiquetage	Sans objet		<p><b>Documentaire et visuel</b>  <i>Vérification de la conformité des étiquetages utilisés</i></p> <p>- Etiquettes</p>
<b>P053</b>	<b>Taille des fromages</b>	Sans objet		<p><b>Par mesure lors des commissions d'examen organoleptique</b></p>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P062	Forme des fromages	Sans objet		Visuel lors des commissions d'examen organoleptique
P054	Poids des fromages	Sans objet		mesure lors des commissions d'examen organoleptique
P055	Gras sur sec	Sans objet		Par analyse <i>Cf. §4.3</i>
P056	Teneur en matière sèche	Sans objet		Par analyse <i>Cf. §4.3</i>
P057	Caractéristiques organoleptiques	Sans objet		Par examen organoleptique <i>Cf. §4.3</i>
P058	Déclaration de production	Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		

VERSION EN COURS D'APPROBATION

### 4.3. Organisation du contrôle produit

#### 4.3.1. Désignation des membres de la commission

Les membres de la commission organoleptique sont les mêmes pour l'externe que pour l'interne.

La liste des jurés fournie par l'ODG doit comporter les trois collèges suivants :

- techniciens (jurés justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités pour au moins une des appellations gérées par l'ODG ou retraités reconnus par la profession)
- usagers du produit (par exemple : restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, ...).

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges. Elle comprend :

- Collège des techniciens : ils ne doivent avoir ni la qualité d'opérateurs, ni une responsabilité juridique engageant les opérateurs dont ils peuvent être salariés.
- Collège porteur de mémoire : ce sont d'anciens techniciens/opérateurs connaisseurs du produit et du terroir.
- Collège usagers du produit : cela peut être des amateurs, des consommateurs ou préconisateurs avertis du produit.

La Commission d'examen organoleptique doit obligatoirement respecter la directive INAO-DIR-CAC-2 :

**La Commission ne peut statuer que si sont présents au minimum cinq membres représentant au moins deux des trois collèges et au moins un membre du collège des porteurs de mémoire.**

#### 4.3.2. Déroulement des commissions :

##### a) Convocation des commissions

La Commission organoleptique interne effectue les dégustations organoleptiques autant de fois que nécessaire pour respecter la fréquence de contrôle prévue au présent plan.

La Commission est convoquée par l'ODG qui organise les examens analytiques, anime et contrôle les commissions d'examen organoleptiques. Les dates de réunion sont arrêtées par l'ODG en concertation avec Qualisud.

Pour les commissions d'examen organoleptique externes, QUALISUD est en charge de l'organisation des commissions (calendrier, salle) et de la convocation des jurés.

b) Prélèvement des échantillons - Anonymat

Le préleveur est un agent de l'ODG ou mandaté par ce dernier pour le contrôle interne. Pour le contrôle externe, c'est un agent de QUALISUD ou mandaté par ce dernier.

Les prélèvements se font par fromage Pérail entier, en présence du responsable de l'atelier (établissement) ou de son représentant, sur les produits ayant la durée minimum d'affinage prévue au cahier des charges et n'excédant pas 14 jours d'affinage et classés commercialisables en tant que Pérail.

Les échantillons de fromages sont stockés avant d'être portés à la dégustation dans un local mis à disposition par l'ODG, spécialement adapté à cet effet et permettant une bonne conservation et une sécurisation des échantillons.

Un échantillon représente 4 fromages prélevés d'un même lot, représentatif du fromage.

L'agent responsable du prélèvement rédige un bordereau de prélèvement sur lequel sont inscrites les mentions suivantes :

- la date du prélèvement
- le nom de l'opérateur prélevé
- le nombre de fromages prélevés
- la date d'emprésurage
- le n° de lot
- l'émargement du préleveur et du prélevé.

La traçabilité de l'échantillon est validée par ce document.

Le délai entre le prélèvement et la Commission chargée de l'examen organoleptique ne pourra excéder 48 heures. Les fromages prélevés sont conservés au frais jusqu'à la séance.

Les portions de fromages destinées à l'analyse physico-chimique sont transmises au laboratoire compétent dans un délai ne pouvant pas excéder 24 heures après la séance de dégustation. Par échantillon, une portion d'un tiers de fromage est prélevée sur 3 fromages différents.

Pour chaque échantillon de 4 fromages prélevé, 3 fromages sont utilisés pour les mesures physiques et analytiques, mais aussi pour la présentation d'un demi-fromage coupé en dégustation et pour couper des cubes pour la dégustation. 1 fromage reste entier pour juger la forme en dégustation.

L'anonymat des échantillons devra être réalisé de manière à ce que les membres du jury ne puissent identifier l'opérateur chez qui le produit a été prélevé.

c) Animation et contrôle du déroulement de la commission

Elle est réalisée par un agent de l'ODG ou mandaté par ce dernier pour le contrôle interne. Pour le contrôle externe, c'est un agent de QUALISUD ou mandaté par ce dernier.

L'animateur de la commission :

- enregistre et fait signer les présents sur la fiche de compte rendu de réunion,
- vérifie que chaque membre du jury est inscrit dans la liste des membres de la commission : dans le cas contraire la personne ne participe pas à la séance,
- vérifie la composition du jury,
- vérifie que les conditions de contrôle organoleptique sont conformes aux exigences du plan de contrôle,
- vérifie que l'anonymat des produits a été réalisé,
- vérifie que les produits sont présentés selon les modalités définies
- enregistre le nombre d'échantillons contrôlés.

Ces différentes vérifications sont enregistrées dans le compte rendu de commission.

d) Modalités du contrôle organoleptique

La Commission organoleptique a lieu dans les locaux de l'ODG.

Les conditions de dégustation sont les suivantes : conditions de luminosité suffisantes, température tempérée.

Un maximum de 6 échantillons peut être dégusté par chaque jury.

La Commission chargée de l'examen organoleptique procède à l'examen organoleptique des produits en fonction de la grille de dégustation et avec l'objectif de répondre à la question : le produit appartient-il à l'IGP revendiquée ? est-il jugé acceptable ?

Les grilles de dégustation sont proposées par l'ODG, en charge de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique, et validées par QUALISUD.

La Commission organoleptique procède à l'examen organoleptique des produits en fonction d'un barème de notation (Cf. Grille de dégustation) se rapportant à la présentation (forme et couleur), à la texture de la pâte (aspect tranché et texture du produit), à la flaveur (goût et odeur) au vu de la description du produit présente dans le cahier des charges.

### Barème :

- 0 à 4 présentation : forme et couleur du produit entier
- 0 à 6 texture de la pâte : produit entier et tranché, texture en bouche
- 0 à 10 flaveur
- Note totale 0 à 20

Pour être conformes, les fromages doivent obtenir une note supérieure à la note minimum de 12 points dont au moins 6 points pour le goût et l'odeur (flaveur), au moins 2 pour la présentation et 3 pour la texture.

L'animateur devra vérifier que les critères sont correctement évalués : dans le cas contraire il indique ceux qui ne sont pas respectés.

### Mesures physiques

Lors de la commission, l'animateur mesure pour chaque lot 3 fromages pour le poids, le diamètre et la hauteur. La moyenne de ces 3 mesures sera retenue pour le contrôle. Les résultats seront pondérés par une incertitude de mesure, 3 grammes pour le poids et 1 millimètre pour les dimensions.

### Analyse de l'Extrait Sec (ES) et du Gras sur Sec (GS)

Lors de la commission, un échantillon de chaque lot présenté (1/3 de fromage est prélevé sur 3 fromages par lot) est envoyé pour analyse de l'Extrait Sec (ES) exprimée en pour-cent (%) et de Gras sur Sec (G/S) exprimée en pour-cent (%) à un laboratoire. Pour les analyses externes, le laboratoire est accrédité COFRAC et figure sur la liste des laboratoires habilités par l'INAO.

### **4.3.3. Rapport de contrôle**

Les membres du jury enregistrent leurs notations sur la fiche individuelle de dégustation prévue à cet effet et calculent les notes totales. Lorsque la note totale est inférieure à 12, elle doit être motivée.

**L'acceptabilité de l'échantillon est décidée par la moyenne des notes des membres de la CEO pour la note totale, la note de flaveur et la note de présentation. Les membres du jury ont la possibilité sur simple demande de déguster à nouveau le produit selon des conditions identiques à celle de la dégustation initiale.**

A l'aide des fiches individuelles, l'animateur de la commission réalise pour chaque échantillon la synthèse du contrôle soit :

- sur fiche prévue à cet effet par l'ODG ou par QUALISUD
- sur le modèle de Rapport de contrôle examens organoleptiques.

L'animateur de la commission chargé de la synthèse :

- lève l'anonymat de l'échantillon (en respectant la confidentialité) et enregistre les références de l'échantillon (nom de l'opérateur, référence du lot...),

CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES	Référence : CA/IG018/DCS-0	
PERAIL	Indice n°0	Page 29 sur 44

- reprend pour chaque membre du jury sa conclusion, y compris les motifs de refus éventuels,
- conclut à la conformité du produit (acceptabilité dans l'appellation) à la majorité des membres du jury aux regards des résultats des analyses physiques et physico-chimiques
- signe le rapport.

VERSION EN COURS D'APPROBATION

## 5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur :

- ✓ décrivent les modalités générales de traitements des manquements constatés lors des contrôles internes réalisés par l'ODG et des contrôles externes réalisés par QUALISUD auprès des opérateurs ou de l'ODG.
- ✓ Précisent le répertoire de traitement des manquements applicables à tous les cahiers des charges.

Les tableaux suivants présentent le répertoire de traitement des manquements spécifiques au cahier des charges qui sont appliqués par QUALISUD.

### 5.1. Production du lait

Opérateur responsable : producteur de lait ou producteur fermier

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P001	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>	Outil de production hors de la zone géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
		Outil de production hors de la zone géographique	Suivi	Non	Retrait d'habilitation			
P002	<b>Race du troupeau laitier</b>	Race du troupeau laitier non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Race du troupeau laitier non conforme	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P003	Accès au pâturage des brebis laitières	Absence d'accès au pâturage	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Absence d'accès au pâturage	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P004	Durée annuelle de pâturage	Durée annuelle de pâturage non conforme – écart de moins de 10% à la valeur cible	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Durée annuelle de pâturage non conforme – écart entre 10 et 30% à la valeur cible	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Durée annuelle de pâturage non conforme – écart de plus de 30% à la valeur cible	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P005	Surface fourragère pâturable minimale	Surface fourragère pâturable non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Surface fourragère pâturable non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P006	Stabulation permanente et élevage hors sol interdits pour les brebis laitières	Mode d'élevage non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Mode d'élevage non conforme	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P007	Surface de légumineuses fourragères	Surface de légumineuses fourragères non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P008	Chargement pour les brebis laitières par hectare de SAU	Chargement par hectare de SAU non conforme – écart de moins de 1 brebis par hectare par rapport à la valeur cible	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Chargement par hectare de SAU non conforme – écart de plus de 1 brebis par hectare par rapport à la valeur cible	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P009	Aire paillée en bergerie pour le troupeau laitier	Absence de paille en bergerie	Habilitation	Non	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Absence de paille en bergerie	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P010	Ration journalière individuelle minimum de foin par brebis par jour en période de bergerie	Ration journalière individuelle de foin par brebis non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P011	<b>Origine géographique de l'alimentation du troupeau</b>	Non respect de la proportion minimale de l'alimentation issue de l'aire géographique	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P012	Alimentation non OGM	Distribution d'aliments OGM	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P013	Implantation de cultures OGM	Implantation de cultures transgéniques pouvant interagir avec l'alimentation du troupeau laitier	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Implantation de cultures transgéniques pouvant interagir avec l'alimentation du troupeau laitier	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P014	Conditions de stockage des fourrages secs et de la paille, des fourrages conservés en silos (hors silos en boudin), des fourrages enrubannés et silos en boudin.	Conditions de stockage des fourrages non conformes	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Conditions de stockage des fourrages non conformes – fourrages secs ou paille	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Conditions de stockage des fourrages non conformes – fourrages conservés en silo (hors silos en boudins), fourrages enrubannés et silos en boudins	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P015	Nature et renouvellement de la bâche des silos	Nature et/ou renouvellement de la bâche des silos non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P016	Affouragement en vert récolté proprement et sans échauffement	Echauffement du fourrage	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Fourrage souillé	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P017	Couverture de la SAU au 21 décembre	Non-respect de la proportion minimale de surface couverte au 21/12/N	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P018	Aliments autorisés pendant toute l'année	Distribution d'aliments non autorisés	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P020	Délai de livraison du lait ou d'utilisation en production fermière après agnelage	Non-respect ponctuel du délai de livraison / d'utilisation du lait après agnelage	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Non-respect récurrent du délai de livraison / d'utilisation du lait après agnelage	Suivi	Non	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P021	Fréquence de traite des brebis	Fréquence de traite non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Fréquence de traite non conforme	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P022	Type de lait	Mélange de lait ou ajout d'eau	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	

## 5.2. Transformation fromagère

Opérateur responsable : Fabricant – affineur- collecteur ou producteur fermier

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P001	Appartenance à l'aire géographique	Outil de production hors de la zone géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
		Outil de production hors de la zone géographique	Suivi	Non	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P022	Type de lait	Fabrication avec d'autres laits que du lait de brebis	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P023	Délai de collecte du lait	Non respect du délai de collecte du lait	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Non respect du délai de collecte du lait	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P024	Traitements du lait	Présence de matériel non autorisé sur le circuit et/ou matériel non indiqué dans le document d'identification	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Présence d'installation de filtration non déclarées, à l'exception de la filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
		En cas de traitement thermique : non-respect du couple temps température des méthodes autorisées	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Connexion physique entre les installations de filtration et/ou concentration du lait avec l'installation en cours de fabrication du « Pérail »	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
		Concentration du lait Lait non entier et/ou avec ajout ou retrait de matière protéique et/ou matière grasse	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P025	Ingrédients et auxiliaires de fabrication	Utilisation d'ingrédients ou d'auxiliaires de fabrication non autorisés	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P026	Préparation des cultures de bactéries lactiques et d'affinage	Modalités de préparation non conformes	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P059	Contrôle du stade d'incorporation de l'eau (facultative)	Moment d'incorporation de l'eau non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P027	Température de maturation (facultative)	Température de pré-maturation non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P028	Ensemencement en cas de pré-maturation (facultative)	Ingrédient ou auxiliaire non autorisé	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P029	Ensemencement	Non réalisation de l'ensemencement	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P030	Délai d'emprésurage après la réception du lait	Incapacité de respecter le délai d'emprésurage après réception du lait	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Délai d'emprésurage après la réception du lait non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P031	Type de présure	Absence de présure ou utilisation d'un autre coagulant	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P032	Température d'emprésurage	Température d'emprésurage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P033	Tranchage, brassage et démêlage du caillé	Réalisation d'opération non autorisées ou non réalisation d'opérations obligatoires	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Réalisation d'opération non autorisées ou non réalisation d'opérations obligatoires	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P034	Délai de moulage après ensemencement	Délai de moulage après ensemencement non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P035	Méthode de moulage	Méthode / matériel de moulage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Mise en moule non-manuelle dans le cas des faisselles. Absence d'un opérateur dans le cas de bloc-moules	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P036	<b>Egouttage gravitaire sans pressage</b>	Méthode d'égouttage non conforme	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P037	Durée d'égouttage	Durée d'égouttage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P038	Température de la salle d'égouttage	Température de la salle d'égouttage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P039	Acidité du sérum ou pH du caillé au démoulage	Acidité du sérum ou pH du caillé au démoulage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P040	<b>Méthode de salage</b>	Méthode de salage non conforme	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P041	Affinage réalisé par les fabricants	Affinage non réalisé par le fabricant	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Affinage non réalisé par le fabricant	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Incohérence entre le nombre de fromages fabriqués et le nombre de fromages affinés	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P042	Durée de ressuyage	Durée de ressuyage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P043	Température de la salle du ressuyage	Température de la salle du ressuyage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P044	Température de la salle hâloir	Température de la salle hâloir non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P045	Durée de présence en hâloir	Durée de présence en hâloir non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P046	Support d'affinage	Supports d'affinage non conformes selon la phase	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Supports d'affinage non conformes selon la phase	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P060	Température de la salle d'affinage à partir du 4 <sup>ème</sup> jour après la fin du ressuyage (facultatif)	Température non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P047	<b>Délai de commercialisation minimum à compter de l'emprésurage</b>	Délai de commercialisation après emprésurage non conforme	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P048	Interdiction de la conservation des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais à température négative	Conservation à température négative	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P049	Interdiction de la conservation du fromage frais ou du fromage en cours d'affinage sous atmosphère modifiée ou sous-vide	Conservation sous atmosphère modifiée ou sous-vide	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P061	Interdiction du conditionnement sous atmosphère modifiée ou sous-vide	Conditionnement sous atmosphère modifiée ou sous-vide	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P050	Forme de commercialisation	Vente de fromages découpés	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P051	Mentions obligatoires de l'étiquette sur la face visible	Etiquetage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P052	Autres mentions d'étiquetage	Etiquetage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
<b>P053</b>	<b>Taille des fromages</b>	Taille des fromages non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (contrôle produit supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)
P062	Forme des fromages	Forme des fromages non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (contrôle produit supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)

VERSION EN COURS D'APPROBATION

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P054	Poids des fromages	Poids des fromages non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (contrôle produit supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)
P055	Gras sur sec	Teneur en gras sur sec inférieur aux exigences du cahier des charges de moins de 0.9 %	Suivi	Non	Avertissement	Lors de la prochaine analyse de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (analyse supplémentaire)
		Teneur en gras sur sec inférieur aux exigences du cahier des charges de plus de 0.9 %	Suivi	Non	Analyse supplémentaire	Lors de l'analyse supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (analyse supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (analyse supplémentaire)
P056	Teneur en matière sèche	Teneur en matière sèche inférieure aux exigences du cahier des charges de moins de 0.2 %	Suivi	Non	Avertissement	Lors de la prochaine analyse de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (analyse supplémentaire)
		Teneur en matière sèche inférieure aux exigences du cahier des charges de plus de 0.2 %	Suivi	Non	Analyse supplémentaire	Lors de l'analyse supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (analyse supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (analyse supplémentaire)

VERSION EN COURS D'APPROBATION

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P057	Caractéristiques organoleptiques	Note globale comprise entre ≤ 12	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (contrôle produit supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)
		Note flaveur < 6	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (contrôle produit supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)
		Note présentation <2	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (contrôle produit supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)
		Note texture <3	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (contrôle produit supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)
P058	Déclaration de production	Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives						



## 5.3. ODG

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P058	Déclaration de production				Cf DCC tous SIQO hors AB, O3			