

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 1 / 109

VERSION APPROUVEE LE 08 JUILLET 2020

PLAN DE CONTRÔLE <i>Appellation d'Origine</i> « CANTAL » / « FOURME DE CANTAL »
--



Organisme Certificateur

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

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
21 novembre 2018	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 2 / 109

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT.....	4
2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS	6
3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG	13
3.1 – Eléments généraux	13
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	16
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle.....	20
4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	89
4.1 - Autocontrôles	89
4.2 – Contrôles internes	89
4.3 – Contrôles externes.....	92
5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	93
5.1 - Eléments généraux	93
5.2 - Evaluation des manquements externes	93
5.3 - Suivi des manquements	93
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur	96

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Modification du plan de contrôle dans le cadre de la consolidation du cahier des charges

Cahier des Charges :

Appellation d'Origine Protégée « Cantal » / « Fourme de Cantal »

Cahier des charges de l'Appellation d'origine protégée « Cantal » / « Fourme de Cantal » en vigueur

Organisme de Défense et de Gestion :

COMITE INTERPROFESSIONNEL DES FROMAGES DU CANTAL

52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124

15001 AURILLAC CEDEX

Tél : 04.71.48.39.94 - Fax : 04.71.48.35.34

Opérateurs :

Producteur de lait

Collecteur de lait

Producteur fermier non affineur

Producteur fermier affineur à la ferme

Transformateur

Affineur

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 Page 4 / 109

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTROLER
Production de lait	Producteur de lait Producteur fermier non affineur Producteur fermier affineur	➤ Aire géographique de localisation de l'exploitation ➤ Alimentation des animaux (nature, provenance et stockage des fourrages, ensilage, base de l'alimentation, pâturage, aliments complémentaires, foin, etc.) ➤ Fertilisation et épandage ➤ Conditions d'élevage ➤ Stockage du lait après la traite
Collecte du lait (si collecteur différent du transformateur)	Collecteur de lait	➤ Traçabilité du lait collecté : nature, provenance AOP, organisation des tournées ➤ Gestion des réclamations
Fabrication fermière de fromages	Producteur fermier non affineur Producteur fermier affineur	➤ Aire géographique de localisation des locaux ➤ Nature du lait utilisé ➤ Délai de mise en fabrication du lait ➤ Préparation du lait ➤ Emprésurage ➤ Additifs autorisés ➤ Process de fabrication : décaillage, brassage, pressage, maturation, salage, moulage... ➤ Apposition d'une marque d'identification et d'une empreinte ➤ Gestion des réclamations
Fabrication laitière de fromages	Transformateur	➤ Aire géographique de localisation des locaux ➤ Nature et origine du lait utilisé ➤ Préparation du lait ➤ Délai de mise en fabrication du lait ➤ Emprésurage ➤ Additifs autorisés ➤ Process de fabrication : décaillage, brassage, pressage, maturation, salage, moulage... ➤ Apposition d'une marque d'identification ➤ Gestion des réclamations

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	<i>Validation : 21/11/2018</i> ----- Page 5 / 109

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTROLER
Affinage	Affineur Producteur fermier affineur	➤ Aire géographique de localisation des caves d'affinage ➤ Conditions d'affinage : température, hygrométrie ➤ Durée d'affinage, attribution de l'appellation ➤ Etiquetage ➤ Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du produit ➤ Gestion des réclamations

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 6 / 109

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

Les activités d'évaluation comprennent :

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

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du « CANTAL »

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

2.1 – Evaluation de l'ODG

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

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

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

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

Dans le cadre du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.7 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* » (dont notamment les missions relatives à l'ODG conformément à la Directive de l'INAO INAO-DIR-CAC-01). Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 7 / 109

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

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « CANTAL » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification, en vue de son habilitation.

L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées.

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

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

2.3 – Habilitation des opérateurs

✓ Habilitation des opérateurs

L'habilitation de chaque opérateur, effectuée par CERTIPAQ selon la procédure PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'habilitation des opérateurs, a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** des opérateurs à répondre aux exigences du cahier des charges « Cantal » Appellation d'Origine (c'est à dire vérifier que les opérateurs disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences),
- leur **engagement** à appliquer le cahier des charges et le plan de contrôle les concernant.

Dès réception de la déclaration d'identification d'un opérateur transmise par l'ODG, CERTIPAQ « déclenche » la procédure d'habilitation. A cet effet, CERTIPAQ envoie une demande de règlement du contrôle dans un délai maximum de 10 jours ouvrés après réception de la DI par CERTIPAQ. Il réalise ensuite le contrôle dans un délai maximum de 3 semaines après paiement de celui-ci.

En l'absence de règlement dans un délai de 3 mois après la transmission de la DI à CERTIPAQ par l'ODG, la demande d'habilitation est considérée comme caduque. L'opérateur devra dès lors recommencer la procédure d'habilitation comme décrite dans les points ci-dessus.

Les audits d'habilitation sont réalisés par des agents habilités par CERTIPAQ tel que décrit au chapitre 3.1.3 du présent plan de contrôle. Ces audits, effectués sur le(s) site(s) des différents opérateurs permettent l'examen **des points suivants du plan de contrôle** défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier :

Producteurs de lait : **PM 0 à 30**

Collecteurs de lait : **PM 0, 33 à 36**

Producteurs fermiers non affineurs : **PM 0 à 30, 38, 40, 44 à 75, 78, 80**

Producteurs fermiers affineurs à la ferme : **PM 0 à 30, 38, 40, 44 à 75, 78, 80, 82 à 91, 93 à 108**

Transformateurs : **PM 0, 38 à 50, 53 à 75, 78, 80**

Affineurs : **PM 0, 82 à 91, 93 à 108**

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 8 / 109

Cas des producteurs de lait

Toute nouvelle habilitation entraîne la réalisation d'un contrôle interne, sur site, dans un délai de trois mois suivant la date anniversaire de l'habilitation soit un délai maximum de 15 mois suivant la décision d'habilitation de l'opérateur.

Tout opérateur ayant perdu son habilitation pour l'activité « producteur de lait » suite à des manquements liés à l'alimentation du troupeau laitier (PM 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 20) ne peut engager une nouvelle procédure d'habilitation avant un délai de 12 mois suivant la date anniversaire du retrait d'habilitation.

Code	Point à maîtriser
PM6	Proportion d'herbe dans la ration de base du troupeau laitier
PM7	Nature de l'herbe conservée
PM8	Fourrages interdits dans l'alimentation des vaches laitières : durée de conservation des fourrages conservés par voie humide
PM9	Fourrages interdits dans l'alimentation des vaches laitières : nature des fourrages
PM10	Pâturage : condition et durée
PM11	Quantité de foin reçue par les vaches laitières en lactation si le pâturage est insuffisant
PM13	Affouragement en vert
PM14	Elevage hors sol
PM20	Quantité d'aliments complémentaires

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 9 / 109

Cas des transformateurs, des producteurs fermiers non affineurs et des producteurs fermiers affineurs

Avant d'être soumis à la fréquence de contrôle produit défini dans le plan de contrôle au point 3.2, l'opérateur devra soumettre 3 échantillons de fromages de quantités différents, de sa production aux examens analytique et organoleptique, en commission externe, à sa charge, et selon les procédures définies dans l'instruction IT 199. Cette procédure doit être initiée dans les 7 mois suivant la décision d'habilitation par l'OC ou suivant le début de fabrication effectif par l'opérateur. Le choix de la mention prélevée (jeune ou entre-deux) se portera sur la catégorie la plus représentée en cave au moment du prélèvement.

Les échantillons prélevés devront avoir un intervalle de fabrication de 15 jours minimum. Ces échantillons devront avoir la durée minimale d'affinage. Si la procédure est interrompue notamment pour des causes de saisonnalité de fabrication, elle sera reprise, dans les mêmes conditions, dès la reprise des fabrications.

Le passage des 3 échantillons peut se faire lors d'une seule séance d'examen organoleptique (si les prélèvements sont possibles) ou lors de plusieurs commissions. Lorsque plusieurs prélèvements seront réalisés le même jour pour un passage lors d'une seule commission, les prélèvements seront numérotés par ordre croissant en fonction du quantième (le plus petit quantième portera le numéro 1, le quantième suivant portera le numéro 2, etc.). Cette numérotation servira de référence pour déterminer les conformités successives des échantillons.

Si 3 échantillons sur 3 sont conformes, l'opérateur est ensuite soumis aux fréquences de contrôle analytique et organoleptique définies au point 3.2. de ce plan de contrôle.

Si au moins un échantillon sur 3 est non conforme, un nouvel examen en externe, à la charge de l'opérateur est réalisé, dans un délai de 4 à 6 semaines, jusqu'à obtention de 3 conformités successives, dans la limite du passage d'un total de 6 échantillons. Les échantillons supplémentaires peuvent être examinés lors d'une même commission, sous réserve du respect du délai de 15 jours minimum entre les fabrications des fromages prélevés.

Si 3 échantillons sont non conformes (successifs ou non) ou dès lors qu'il est impossible d'obtenir 3 conformités successives dans la limite des 6 prélèvements, l'OC prononce alors une décision de retrait d'habilitation de l'opérateur sur la base du rapport de contrôle externe.

Si l'opérateur obtient 3 conformités successives, l'opérateur est ensuite soumis aux fréquences de contrôle analytique et organoleptique définies au point 3.2. de ce plan de contrôle.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 10 / 109

Cas des affineurs

Avant d'être soumis à la fréquence de contrôle produit défini dans le plan de contrôle au point 3.2., l'opérateur devra soumettre ses fromages à un examen organoleptique et analytique du produit en commission externe, à sa charge, et selon les procédures définies dans l'instruction IT 199. Cette procédure doit être initiée dans les 7 mois suivant la décision d'habilitation par l'OC. Si la procédure est interrompue notamment pour des causes de saisonnalité de fabrication, elle sera reprise, dans les mêmes conditions, dès la reprise des fabrications. Le choix de la mention prélevée (jeune ou entre-deux) se portera sur la catégorie la plus représentée en cave au moment du prélèvement.

Le nouvel opérateur devra présenter 3 échantillons de quantités différents de Cantal jeune ou entre-deux provenant d'un atelier de fabrication dont il affine les fromages. Pour cela, l'affineur propose la liste des ateliers dont il affine la production et le préleveur choisit aléatoirement un atelier dans la liste.

Le passage des 3 échantillons peut se faire lors d'une seule séance d'examen organoleptique (si les prélèvements sont possibles) ou lors de plusieurs commissions. Lorsque plusieurs prélèvements seront réalisés le même jour pour un passage lors d'une seule commission, les prélèvements seront numérotés par ordre croissant en fonction du quantième (le plus petit quantième portera le numéro 1, le quantième suivant portera le numéro 2, etc.). Cette numérotation servira de référence pour déterminer les conformités successives des échantillons.

Si 3 échantillons sur 3 sont conformes, l'opérateur est ensuite soumis aux fréquences de contrôle analytique et organoleptique définies au point 3.2. de ce plan de contrôle.

Si au moins un échantillon sur 3 est non conforme, un nouvel examen en externe, à la charge de l'opérateur est réalisé, dans un délai de 4 à 6 semaines, jusqu'à obtention de 3 conformités successives, dans la limite du passage d'un total de 6 échantillons. Les échantillons supplémentaires peuvent être examinés lors d'une même commission, sous réserve du respect du délai de 15 jours minimum entre les fabrications des fromages prélevés.

Si 3 échantillons sont non conformes (successifs ou non) ou dès lors qu'il est impossible d'obtenir 3 conformités successives dans la limite des 6 prélèvements, l'OC prononce alors une décision de retrait d'habilitation de l'opérateur sur la base du rapport de contrôle externe.

Si l'opérateur obtient 3 conformités successives, l'opérateur est ensuite soumis aux fréquences de contrôle analytique et organoleptique définies au point 3.2. de ce plan de contrôle.

Mesure transitoire

Pour les opérateurs transformateurs et/ou affineurs dont la procédure organoleptique suite à habilitation (décrite ci-dessus) a été initiée avant la mise en application du présent plan de contrôle, la procédure prévue dans le plan de contrôle PC AO 326 v01(30/04/2014) s'applique jusqu'à son terme.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 11 / 109

✓ Dispositions générales relatives à l'habilitation des opérateurs

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

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

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

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

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

En tout état de cause, les produits fabriqués et/ou affinés avant habilitation par CERTIPAQ ne pourront bénéficier de l'AOP.

Tout changement d'identité d'un opérateur ainsi que toute modification de l'outil de production et/ou de transformation apportée par l'opérateur doivent être déclarées à l'ODG dans le mois qui suit celle-ci (par courrier postal simple ou avec accusé de réception).

CERTIPAQ devra être tenu informé par l'ODG :

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

Lors d'un changement d'identité d'un opérateur (changement de raison sociale, cession ou reprise de l'outil de production), s'il n'y a pas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle déclaration d'identification doit être signée pour que l'opérateur conserve son habilitation.

En cas de modification majeure de l'outil de production, avec ou sans changement d'identité, l'opérateur fait l'objet d'une évaluation sur site par l'ODG, dans un délai de 1 mois après information de l'ODG par l'opérateur.

L'Organisme Certificateur procède à l'examen documentaire du rapport d'audit réalisé sur site transmis à CERTIPAQ par l'ODG. En fonction des conclusions de l'audit, CERTIPAQ décide ou non du maintien de l'habilitation de cet opérateur

Les modifications majeures de l'outil de production telles que définies dans la déclaration d'identification correspondent :

- Pour la production de lait : à une variation de la SAU totale supérieure ou égale à 30% de la SAU initialement inscrite sur la déclaration d'identification, à condition que cette dernière soit supérieure à 20 ha ;

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 12 / 109

- Pour la collecte du lait : à une modification ou à la création d'un lieu de stockage supplémentaire ;
- Pour la transformation laitière ou fermière : à un changement d'adresse de l'atelier de fabrication ou une modification du code atelier ;
- Pour l'affinage : à une modification ou à une création d'un nouveau site d'affinage.

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

✓ Déclaration de non intention de production

En vertu des dispositions prévues à l'article D 644-16 du code rural et de la pêche maritime, tout opérateur peut adresser, le cas échéant, à l'ODG, une déclaration préalable de non intention de production qui peut porter sur tout ou une partie de son outil de production au minimum 15 jours avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Cantal ». En l'absence d'une telle déclaration l'opérateur respecte les conditions de production de l'Appellation d'Origine Cantal et est redevable des frais occasionnés par tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production. L'ODG en informe l'organisme de certification.

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur adresse à l'ODG une déclaration préalable de reprise de la production au moins un mois avant la reprise effective de la production. L'ODG en informe l'organisme de certification.

Dans un délai de 1 mois à compter de la date déclarée de reprise effective inscrite sur la déclaration de reprise, l'organisme de certification réalise un contrôle à la charge de l'opérateur.

L'opérateur ne peut pas utiliser, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, la mention « Appellation d'Origine » pour la production concernée réalisée au cours de cette période.

Dans le cas de l'absence de reprise de production dans un délai de 18 mois suite à la déclaration de non intention de production, un retrait d'habilitation peut être prononcé par l'organisme de certification. L'opérateur devra alors présenter une nouvelle candidature et suivre la procédure d'habilitation des nouveaux opérateurs.

L'ODG conserve ces déclarations pendant la durée prévue dans le cahier des charges.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 13 / 109

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

3.1 - Eléments généraux

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

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

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

3.1.1 – L'auto-contrôle

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

La réalisation de l'autocontrôle est vérifiée lors des contrôles internes et externes.

Cas de la production de lait :

Quotidiennement, les producteurs enregistrent leurs pratiques sur le support de leur choix mais ils doivent réaliser tous les trimestres une synthèse des données portant sur l'alimentation. Le producteur pourra le faire par ses propres moyens ou à l'aide de la structure de son choix (Chambre d'Agriculture, Contrôle Laitier, entreprise de collecte...).

Tous les autres points du cahier des charges sont synthétisés une fois par an lors de la visite annuelle avec l'appui sur site d'un technicien du contrôle laitier mandaté par l'ODG.

L'enregistrement informatique des autocontrôles s'effectue sur une plateforme informatique (LactiQO) qui sera la propriété de l'ODG et qui recueillera l'ensemble des données d'autocontrôles des producteurs de lait nécessaires au contrôle informatique.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 14 / 109

3.1.2 – Le contrôle interne

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

✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « CANTAL » Appellation d'Origine**

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

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
 - identification de chacun des opérateurs de la filière « CANTAL »,
 - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et information de l'OC de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.
- Suivi de son engagement général d'ODG vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

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

Les contrôles internes doivent prendre en compte la réalisation des autocontrôles.

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

Cas de la production de lait :

L'ODG réalisera un contrôle interne informatique chez 80% des producteurs par an, sur tous les points du cahier des charges. Ce contrôle documentaire informatique s'effectuera à partir des synthèses trimestrielles et annuelles des autocontrôles.

L'ODG réalisera aussi des contrôles sur site de manière aléatoire chez 5 % des producteurs chaque année.

Dans l'attente de la mise en place du contrôle informatique, l'ODG réalisera un contrôle interne sur site chez 15% des producteurs par an.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 15 / 109

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

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

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

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Producteur de lait	Contrôle	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou expérience de 10 ans Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	- Production agricole, - Fonctionnement des équipements agricoles, - Filière laitière. - Conditions de production de l'Appellation d'Origine Cantal
producteur fermier (affineur ou non)	Contrôle	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou expérience de 10 ans Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	- Production agricole, - Fonctionnement des équipements agricoles, - Filière laitière. - Transformation fermière, - Conditions de production de l'Appellation d'Origine Cantal
Collecteur de lait	Audit	BTS ou équivalent ou expérience de 10 ans Mandaté par l'ODG et formé à la technique d'audit	- Fonctionnement des équipements, - Filière laitière. - Systèmes de traçabilité - Conditions de production de l'Appellation d'Origine Cantal
Transformateur	Audit	BTS ou équivalent ou expérience de 10 ans Mandaté par l'ODG et formé à la technique d'audit	- Fonctionnement des équipements, - Filière laitière. - Systèmes de traçabilité - Conditions de production de l'Appellation d'Origine Cantal
Affineur	Audit	BTS ou équivalent ou expérience de 10 ans Mandaté par l'ODG et formé à la technique d'audit	- Fonctionnement des équipements, - Filière laitière. - Transformation laitière - Systèmes de traçabilité - Conditions de production de l'Appellation d'Origine Cantal

Ces contrôles internes doivent par ailleurs être réalisés par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé (ils peuvent être salariés d'une structure liée à l'opérateur s'ils ne réalisent pas d'intervention commerciale).

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 16 / 109

3.1.3 – Le contrôle externe

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lors d'un contrôle, la totalité du périmètre de l'opérateur sera concernée (exemple pour un transformateur fermier affineur : les parties production du lait, transformation fromagère et affinage seront contrôlées).

Les contrôles internes et externes auront lieu au hasard et de façon aléatoire, une prise de rendez-vous sera possible quand le contrôle nécessite la préparation de document pour le bon déroulement du contrôle.

Cependant, les contrôles réalisés chez des opérateurs en situation de modification majeure de l'outil de production, de cession ou de reprise de l'outil de production ne seront de fait pas réalisés de façon aléatoire.

Chaque année, l'OC et l'ODG pourront se coordonner afin d'harmoniser la réalisation du plan de surveillance. Toutefois, il ne peut être exclu qu'un même opérateur soit contrôlé en interne et en externe la même année dans le respect des fréquences globales de contrôle. Par 50 % par an, on peut entendre une visite tous les deux ans, par 25 % une visite tous les quatre ans.

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	2 audits / an	Auditeur externe	2 audits / an
Producteur de lait	Contrôle	80% / an (contrôle informatique) 5% / an (contrôle sur site) Jusqu'à mise en place du contrôle informatique ¹ : 15% de contrôle sur site	ODG	5% / an (contrôle sur site)	Auditeur externe	80% / an (contrôle documentaire) 10% / an (contrôle sur site) Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 20% de contrôles sur site
Collecteur de lait	Audit	50% / an	ODG	50% / an	Auditeur externe	100% / an
Transformateur	Audit	50% / an	ODG	50% / an	Auditeur externe	100% / an
producteur fermier non affineur et producteur fermier affineur	Contrôle	25% / an	ODG	25% / an	Auditeur externe	50% / an
Affineur	Audit	50% / an	ODG	50% / an	Auditeur externe	100% / an
Obligations déclaratives	Contrôle documentaire	100% des obligations déclaratives reçues / an (réception et saisie par l'ODG)	ODG	Par sondage lors de l'audit ODG	Auditeur externe	100% / an

¹ L'ODG informera CERTIPAQ et l'INAO de la mise en place effective du système informatique

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
Contrôle produit	Analytique	95% / an de la fréquence de contrôle globale	ODG	5% / an de la fréquence de contrôle globale en aléatoire	Laboratoire externe	<u>Cantal laitier :</u> - <u>Cantal jeune :</u> 1/an/code atelier si tonnage affiné > 5T sur l'année n-1 1/2 ans/code atelier si tonnage affiné < 5T sur l'année n-1 - <u>Cantal entre-deux</u> 1/an/code atelier si tonnage affiné > 5T sur l'année n-1 1/2 ans / code atelier si tonnage affiné < 5T sur l'année n-1 - <u>Cantal vieux :</u> 1/an/code atelier si tonnage affiné > 5T sur l'année n-1 1/2 ans / code atelier si tonnage affiné < 5T sur l'année n-1 - Entre 500 et 1000 tonnes de fromages affinés par entreprise de transformation pour la mention concernée sur l'année n-1, la fréquence sera augmentée de 1 prélèvement/an. - Au-delà de 1 000 tonnes de fromages affinés par entreprise de transformation pour la mention concernée sur l'année n-1, la fréquence sera augmentée de 1 prélèvement/an. <u>Cantal fermier :</u> - 1/an/affineur/code atelier si production affinée >= 5 T / code atelier sur l'année n-1 - 1/ 2 ans/affineur/code atelier si production affinée < 5T/code atelier sur l'année n-1
	Organoleptique	95% / an de la fréquence de contrôle globale	ODG	5% / an de la fréquence de contrôle globale en aléatoire	Commission de dégustation	<u>Cantal laitier :</u> 90%/an/laiterie/mention <u>Cantal fermier :</u> - 1 fois/ 2 ans pour une production inférieure à 5 tonnes - 1 fois/an pour une production supérieure ou égale à 5 tonnes
	Gradage	<u>Cantal laitier :</u> 90%/an/laiterie/mention <u>Cantal fermier :</u> - 1 fois/ 2 ans pour une production inférieure à 5 tonnes - 1 fois/an pour une production supérieure ou égale à 5 tonnes	ODG	/	/	<u>Cantal laitier :</u> 90%/an/laiterie/mention <u>Cantal fermier :</u> - 1 fois/ 2 ans pour une production inférieure à 5 tonnes - 1 fois/an pour une production supérieure ou égale à 5 tonnes

Les producteurs fermiers sont contrôlés sur les points à maîtriser des producteurs de lait et producteurs fermiers, à la fréquence indiquée pour les « producteurs fermiers ».

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 19 / 109

Pour les catégories d'opérateurs qui ne sont pas soumises à une exigence d'un contrôle annuel par opérateur (que ce contrôle soit réalisé par l'ODG ou par l'OC), une partie des contrôles doit être ciblée sur la base des critères suivants :

- risques identifiés chez les opérateurs,
- résultats obtenus lors des précédents contrôles,
- fiabilité que l'OC peut accorder aux autocontrôles réalisés par l'opérateur,
- toute information donnant à penser qu'un manquement aurait été commis.

L'ensemble des points à contrôler est vérifié à chaque fois.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 20 / 109

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

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

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

Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges
« CANTAL » Appellation d'Origine

Articulation plan de contrôle
Interne / Externe

Documents de référence :
référentiel, procédures, instructions...
Documents preuves :
documents d'enregistrement

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

PM = Point à Maîtriser

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 22 / 109

3.3.1 – Contrôle des conditions de production du lait

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode 	Documents et enregistrement
PM0	Déclaration d'identification	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Obligations déclaratives »	AC	Demande de modification de la déclaration d'identification en cas de changement d'identité et/ou modification de l'outil de production	A chaque changement d'identité et/ou modification de l'outil de production	Opérateur	Documentaire 	Déclaration d'identification En contrôle informatique : documents sur support informatique
			CI	Vérification de la réception de la déclaration d'identification et mise à jour de la liste des opérateurs Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence – déclaration à jour)	A chaque modification Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification que l'ODG a bien reçu la déclaration d'identification et mis à jour la liste des opérateurs identifiés</i> <i>Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence – déclaration à jour)</i>	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 23 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM1	Aire géographique de localisation de l'exploitation laitière	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	Toutes les surfaces servant à la production du lait AOP Cantal sont situées dans l'aire géographique d'appellation	En continu	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Plan cadastral avec situation du(es) bâtiment(s) destinés à l'élevage et à la traite des vaches laitières, relevé parcellaire graphique En contrôle documentaire : Déclaration d'identification
			CI	Vérification visuelle de la situation géographique du(es) bâtiment(s) de traite et d'élevage Vérification documentaire du plan cadastral, du relevé parcellaire graphique et de la déclaration d'identification	A chaque nouvelle déclaration d'identification Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification visuelle de la situation géographique du(es) bâtiment(s) de traite et d'élevage</i> <i>Vérification documentaire du plan cadastral, du relevé parcellaire graphique et de la déclaration d'identification</i>	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM2	Troupeau laitier (vaches laitières + génisses de renouvellement)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Troupeau laitier » Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la production du lait »	AC	Respect des conditions de production de l'AOP Cantal Enregistrement des références des vaches de réforme en engraissement et de leur date d'entrée en engraissement Mise à disposition des passeports bovins	Permanent	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Factures de lait Passeports bovins Registre des vaches de réforme en engraissement Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : documents sur support informatique
			CI	Contrôle documentaire des passeports bovins, du registre des vaches de réforme en engraissement Vérification que les conditions de production de l'AOP Cantal sont appliquées à l'ensemble du troupeau laitier	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 24 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CE	<i>Contrôle documentaire des passeports bovins, du registre des vaches de réforme en engraissement</i> <i>Vérification que les conditions de production de l'AOP Cantal sont appliquées à l'ensemble du troupeau laitier</i>	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM3	Origine des animaux du troupeau laitier	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Troupeau laitier »	AC	Achat d'animaux provenant de l'aire géographique AOP Cantal Tenue du registre des bovins Vérification de la conformité de la facture lors de l'achat d'animaux	A chaque achat d'animaux Permanent A chaque achat d'animaux et Synthèse trimestrielle	Opérateur	Visuel  Documentaire 	En contrôle sur site : Registre des bovins Passeport des bovins Factures d'achat de génisses ou de vaches devant présenter la mention "nées et élevées selon le cahier des charges AOP Cantal"
			CI	Contrôle documentaire de la provenance des animaux Contrôle visuel de la conformité des factures	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté
			CE	<i>Contrôle documentaire de la provenance des animaux</i> <i>Contrôle visuel de la conformité des factures</i>	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	En contrôle informatique : documents sur support informatique

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 25 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM4	Chargement : SAU par vache	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Production du lait »	AC	Déclaration de surface PAC Tenue du registre des bovins	Annuelle Permanent et Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Déclaration de surface PAC Registre des bovins Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : documents sur support informatique Attestation, Contrat ou document équivalent de vente de fourrages
			CI	Vérification documentaire de la surface déclarée. Corrélation avec le nombre d'animaux de l'exploitation	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique :15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire de la surface déclarée. Corrélation avec le nombre d'animaux de l'exploitation	5% /an	Auditeur Externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 26 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM5	Origine de la ration de base du troupeau laitier (production sur l'exploitation ou achat)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux » Cf Chapitre « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la production du lait »	AC	Déclaration PAC Achat de fourrages provenant exclusivement de l'aire géographique Tenue du bilan fourrager	Annuelle A chaque achat Permanent et Synthèse trimestrielle et synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Plan cadastral Bilan fourrager Etat récapitulatif des récoltes et des achats de fourrages Factures précisant : - l'adresse de l'exploitation de production du fourrage - la mention produit sur l'aire géographique AOP Déclaration de surface PAC Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté
			CI	Vérification documentaire du bilan fourrager et de la provenance des fourrages : plan cadastral si produits sur l'exploitation, factures si achats Déclaration de surface PAC et assolement Contrôle visuel	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	En contrôle informatique : documents sur support informatique Attestation, Contrat ou document équivalent de vente de fourrages précisant : l'adresse du vendeur, l'adresse des parcelles concernées, la superficie
			CE	<i>Vérification documentaire du bilan fourrager et de la provenance des fourrages : plan cadastral si produits sur l'exploitation, factures si achats</i> <i>Déclaration de surface PAC et assolement</i> <i>Contrôle visuel</i>	5% /an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 27 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM6	Proportion d'herbe dans la ration de base du troupeau laitier	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux » L'herbe pâturée et/ou conservée représente 70 % minimum de la matière sèche composant la ration de base journalière Cf Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la production du lait »	AC	Tenue d'un registre d'alimentation	Permanent et Synthèse trimestrielle et synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Registre d'alimentation Inventaire du stock de fourrages Résultat des analyses de fourrages Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : Documents sur support informatique
			CI	Vérification documentaire de la tenue du registre d'alimentation et de la conformité de la quantité d'herbe Contrôle visuel de l'auge et des stocks Etat des stocks au jour du contrôle Contrôle de cohérence entre les données documentaires, l'état des stocks et le contrôle visuel	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire du registre d'alimentation, calcul du pourcentage d'herbe dans la ration</i> <i>Contrôle visuel de l'auge et des stocks</i> <i>Etat des stocks au jour du contrôle</i> <i>Contrôle de cohérence entre les données documentaires, l'état des stocks et le contrôle visuel</i>	5% /an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM7	Nature de l'herbe conservée	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux »	AC	Respect de la disposition	A chaque distribution	Opérateur	Visuel 	
			CI	Contrôle visuel	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel	5%/an	Auditeur Externe	Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 28 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM8	Fourrages interdits dans l'alimentation des vaches laitières : durée de conservation des fourrages conservés par voie humide	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux »	AC	Respect de la durée de conservation des fourrages conservés par voie humide	Permanent et synthèse annuelle	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	En contrôle sur site : Etat récapitulatif des récoltes et des achats de fourrages Registre d'alimentation Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : Documents sur support informatique
			CI	Contrôle visuel Vérification documentaire sur l'état récapitulatif des récoltes et des achats de fourrages et sur le registre d'alimentation	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	<i>Contrôle visuel</i> <i>Vérification documentaire sur l'état récapitulatif des récoltes et des achats de fourrages et sur le registre d'alimentation</i>	5%/an	Auditeur Externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM9	Fourrages interdits dans l'alimentation des vaches laitières : nature des fourrages	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux » Fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait interdits	AC	Respect de la nature des fourrages donnés aux animaux	Permanent et Synthèse trimestrielle et synthèse annuelle	Opérateur	Visuel 👁	En contrôle sur site : Registre d'alimentation Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique Documents sur support informatique
			CI	Contrôle visuel des fourrages donnés aux animaux Vérification sur le registre d'alimentation	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	<i>Contrôle visuel des fourrages donnés aux animaux</i> <i>Vérification sur le registre d'alimentation</i>	5% / an	Auditeur Externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 29 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM10	Pâturage : condition et durée	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux » Obligatoire et quotidien pour les vaches en lactation en période de disponibilité d'herbe et dès que les conditions climatiques le permettent Pendant une durée minimum de 120 jours/an, le pâturage doit couvrir au moins 70% de la ration de base (MS/vache/jour)	AC	En période de disponibilité de l'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent : pâturage des animaux Renseignement du carnet de pâturage à chaque entrée, sortie ou interruption	A chaque mouvement des animaux et Synthèse trimestrielle et synthèse annuelle	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	En contrôle sur site : Carnet de pâturage (contenant notamment les jours de sortie des vaches laitières en lactation) Registre d'alimentation Inventaire du stock de fourrages Résultat des analyses de fourrages Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : Documents sur support informatique
			CI	Contrôle documentaire du carnet de pâturage et vérification de la durée de pâturage effective Contrôle visuel du pâturage des animaux Vérification documentaire du pourcentage de la ration de base couvert par le pâturage Vérification de la cohérence avec les surfaces accessibles et le nombre d'ares/UGB	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	Contrôle documentaire du carnet de pâturage et vérification de la durée de pâturage effective Contrôle visuel du pâturage des animaux Vérification documentaire du pourcentage de la ration de base couvert par le pâturage Vérification de la cohérence avec les surfaces accessibles et le nombre d'ares/UGB	5% / an	Auditeur Externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM11	Quantité de foin reçue par les vaches laitières en lactation si le pâturage est insuffisant	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux » chaque vache laitière en lactation reçoit au minimum 5 kg de MS de foin par jour (soit 6 kg brut).	AC	Tenue du registre d'alimentation	Permanent et Synthèse trimestrielle et synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 📖	En contrôle sur site : Registre d'alimentation Inventaire du stock de fourrages Résultat des analyses de fourrages Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté
			CI	Vérification documentaire du registre d'alimentation : quantité de foin donnée Contrôle visuel de la qualité du foin Cohérence de la ration dans son ensemble. Mise en relation avec le bilan fourrager et les stocks au jour J.	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 30 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CE	<i>Vérification documentaire du registre d'alimentation : quantité de foin donnée</i> <i>Contrôle visuel de la qualité du foin</i> <i>Cohérence de la ration dans son ensemble.</i> <i>Mise en relation avec le bilan fourrager et les stocks au jour J.</i>	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	En contrôle informatique : Documents sur support informatique
PM12	Caractéristique du foin : taux de matière sèche	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux » Cf Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la production du lait »	AC	Réalisation d'un inventaire du stock de fourrages (récolte et achats) tel que prévu par le cahier des charges.	Annuel	Opérateur	Visuel  Documentaire 	En contrôle sur site : Inventaire du stock de fourrages Résultats d'analyses Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : documents sur support informatique
			CI	Contrôle visuel Contrôle documentaire de l'inventaire du stock de fourrages En cas de suspicion d'un taux non conforme, réalisation d'analyses	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire  Analyse en cas de suspicion	
			CE	<i>Contrôle visuel</i> <i>Contrôle documentaire de l'inventaire du stock de fourrages</i> <i>En cas de suspicion d'un taux non conforme, réalisation d'analyses</i>	5%/an	Auditeur Externe Laboratoire habilité par l'INAO	Visuel  Documentaire  Analyse (méthodes analytiques conformément à l'IT304)	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 31 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM13	Affouragement en vert	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux »	AC	Tenue du registre d'alimentation	Permanent Et Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Registre d'alimentation
			CI	Contrôle visuel Contrôle documentaire du registre d'alimentation	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : Documents sur support informatique
			CE	<i>Contrôle visuel Contrôle documentaire du registre d'alimentation</i>	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM14	Elevage hors sol	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux »	AC	Tenue du registre d'alimentation	Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site :
			CI	Contrôle visuel des surfaces destinées à l'alimentation des animaux Contrôle documentaire du registre d'alimentation et du carnet de pâturage	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	Registre d'alimentation Carnet de pâturage Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté
			CE	<i>Contrôle visuel des surfaces destinées à l'alimentation des animaux Contrôle documentaire du registre d'alimentation et du carnet de pâturage</i>	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	En contrôle informatique Documents sur support informatique

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 32 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM15	Stockage des fourrages destinés à l'alimentation du troupeau laitier	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux » Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la production du lait »	AC	Réalisation d'un plan schématique de l'exploitation localisant les sites de stockage Stockage selon les conditions fixées par le cahier des charges	Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Plan schématique de l'exploitation Etat récapitulatif des récoltes et des achats de fourrages comprenant le mode de conservation et de conditionnement Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique Documents sur support informatique
			CI	Contrôle visuel des conditions de stockage des fourrages Contrôle documentaire du plan de l'exploitation	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Contrôle visuel des conditions de stockage des fourrages Contrôle documentaire du plan de l'exploitation	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM16	Qualité de l'ensilage de maïs pour vaches laitières	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux » Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la production du lait »	AC	Tenue du registre d'alimentation Réalisation d'un inventaire du stock de fourrages (récolte et achats) selon les conditions fixées par le cahier des charges. Analyse systématique de ces fourrages selon les conditions fixées par le cahier des charges	Permanent 1 fois/an avant le 1 ^{er} novembre et Synthèse annuelle	Opérateur	Visuel  Documentaire 	En contrôle sur site : Résultats d'analyses Registre d'alimentation Etat récapitulatif des récoltes et des achats de fourrages, comprenant les résultats d'analyses effectuées Rapport visite annuelle réalisé
			CI	Contrôle documentaire des résultats d'analyses et de l'inventaire du stock de fourrages Vérification de la corrélation entre les résultats d'analyses et le registre d'alimentation (pas d'aliments non conformes donnés aux vaches laitières)	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 33 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CE	Contrôle documentaire des résultats d'analyses et de l'inventaire du stock de fourrages Vérification de la corrélation entre les résultats d'analyses et le registre d'alimentation (pas d'aliments non conformes donnés aux vaches laitières)	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	par technicien mandaté En contrôle informatique : Documents sur support informatique
PM17	Qualité de l'ensilage d'herbe pour vaches laitières	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux » Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la production du lait »	AC	Tenue du registre d'alimentation Réalisation d'un inventaire du stock de fourrages (récolte et achats) selon les conditions fixées par le cahier des charges. Analyse systématique de ces fourrages selon les conditions fixées par le cahier des charges.	Permanent 1 fois/an avant le 1 ^{er} novembre et Synthèse annuelle	Opérateur	Visuel  Documentaire 	En contrôle sur site : Résultats d'analyses Registre d'alimentation Etat récapitulatif des récoltes et des achats de fourrages, comprenant les résultats d'analyses effectuées Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté
			CI	Contrôle documentaire des résultats d'analyses et de l'inventaire du stock de fourrages Vérification de la corrélation entre les résultats d'analyses et le registre d'alimentation (pas d'aliments non conformes donnés aux vaches laitières)	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire des résultats d'analyses et de l'inventaire du stock de fourrages Vérification de la corrélation entre les résultats d'analyses et le registre d'alimentation (pas d'aliments non conformes donnés aux vaches laitières)	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM18	Qualité de l'enrubannage pour vaches laitières	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux »	AC	Tenue du registre d'alimentation Réalisation d'un inventaire du stock de fourrages (récolte et achats) selon les conditions fixées par le cahier des charges. Analyse systématique de ces fourrages selon les conditions fixées par le cahier des charges.	Permanent 1 fois/an avant le 1 ^{er} novembre et Synthèse annuelle	Opérateur	Visuel  Documentaire 	En contrôle sur site : Résultats d'analyses Registre d'alimentation

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 34 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CI	Contrôle documentaire des résultats d'analyses et de l'inventaire du stock de fourrages Vérification de la corrélation entre les résultats d'analyses et le registre d'alimentation (pas d'aliments non conformes donnés aux vaches laitières)	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique :15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel Documentaire	Etat récapitulatif des récoltes et des achats de fourrages, comprenant les résultats d'analyses effectuées Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté
			CE	Contrôle documentaire des résultats d'analyses et de l'inventaire du stock de fourrages Vérification de la corrélation entre les résultats d'analyses et le registre d'alimentation (pas d'aliments non conformes donnés aux vaches laitières)	5% / an	Auditeur Externe	Visuel Documentaire	En contrôle informatique : Documents sur support informatique
PM19	Additifs autorisés pour l'ensilage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux »	AC	Utilisation uniquement d'additifs autorisés pour l'ensilage	Synthèse annuelle	Opérateur	Visuel Documentaire	En contrôle sur site : Factures des additifs
			CI	Vérification documentaire des factures et étiquettes des produits utilisés,	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique :15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire	Etiquettes Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté
			CE	Vérification documentaire des factures et étiquettes des produits utilisés	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire	En contrôle informatique : documents sur support informatique (contrôle informatique)
PM20	Quantité d'aliments complémentaires	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux »	AC	Enregistrement des quantités d'aliments complémentaires distribués aux différents animaux Tenue du bilan fourrager Tenue du registre d'alimentation	Permanent et Synthèse trimestrielle et Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire	En contrôle sur site : Facture ou BL des aliments Bilan fourrager

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 35 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CI	Vérification de la corrélation entre les quantités achetées, les quantités produites sur l'exploitation et les quantités distribuées aux différents animaux Cohérence du rendement annoncé par rapport à la zone de production	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique :15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	Registre d'alimentation Grand Livre Etat des stocks de céréales après récolte Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté
			CE	Vérification de la corrélation entre les quantités achetées, les quantités produites sur l'exploitation et les quantités distribuées aux différents animaux Cohérence du rendement annoncé par rapport à la zone de production	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	En contrôle informatique Documents sur support informatique
PM21	Aliments complémentaires et additifs autorisés	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux »	AC	Tenue du registre d'alimentation Achat d'aliments respectant la liste positive des matières premières et additifs autorisés Vérification systématique de l'étiquette (composition et taux de mélasse) du produit à la livraison	A chaque commande et/ou livraison et Synthèse trimestrielle et Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Etiquettes des aliments Factures et BL des aliments Registre d'alimentation
			CI	Contrôle documentaire des étiquettes et bons de livraison des aliments : conformité de la composition Vérification de la provenance du lactosérum utilisé Si suspicion (absence d'étiquette de composition de l'aliment), ou absence de bon de livraison, analyse des aliments complémentaires	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique :15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique Documents sur

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 36 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CE	<i>Contrôle documentaire des étiquettes et bons de livraison des aliments : conformité de la composition</i> <i>Vérification de la provenance du lactosérum utilisé</i> <i>Si suspicion (absence d'étiquette de composition de l'aliment), ou absence de bon de livraison, analyse des aliments complémentaires</i>	5% / an	Auditeur Externe Laboratoire habilité par l'INAO	Documentaire Analyse (méthodes analytiques conformément à l'IT304)	support informatique
PM22	Stockage des aliments complémentaires destinés au troupeau laitier	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux » Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la production du lait »	AC	Réalisation d'un plan schématique de l'exploitation localisant les sites de stockage	Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site :
			CI	Contrôle visuel des conditions de stockage des aliments complémentaires Contrôle documentaire du plan de l'exploitation	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	Plan schématique de l'exploitation Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique Documents sur support informatique
			CE	<i>Contrôle visuel des conditions de stockage des aliments complémentaires</i> <i>Contrôle documentaire du plan de l'exploitation</i>	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 37 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM23	Alimentation des animaux : produits transgéniques	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux »	AC	Achat d'aliments garantis « non OGM » Vérification des bons de livraison et/ou étiquettes Tenue du registre d'alimentation	A chaque commande et/ou livraison et Synthèse trimestrielle et synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site Etiquettes des aliments Factures et BL des aliments
			CI	Vérification documentaire du registre des aliments, factures bons de livraison et étiquettes des aliments	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	Registre d'alimentation Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : Documents sur support informatique
			CE	Vérification documentaire du registre des aliments, factures, bons de livraison et étiquettes des aliments	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM24	Cultures transgéniques	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Alimentation des animaux »	AC	Achat de semences « non OGM » pour toutes les surfaces de l'exploitation Vérification de l'étiquette et/ou de la facture portant la mention « non OGM »	A chaque commande et/ou livraison et Synthèse trimestrielle et synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Factures des semences
			CI	Vérification documentaire des factures et/ou étiquettes des semences	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	Etiquettes des semences Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique Documents sur support informatique
			CE	Vérification documentaire des factures et/ou étiquettes des semences	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 38 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM25	Fertilisation Origine des matières organiques fertilisantes	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Epandage des matières organiques fertilisantes »	AC	Achat de matières organiques fertilisantes issues de l'aire géographique AOP Cantal	A chaque commande et Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Factures d'achat ou attestation avec indication de la provenance Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : Documents sur support informatique
			CI	Vérification documentaire de la provenance des matières organiques fertilisantes	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire de la provenance des matières organiques fertilisantes	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM26	Matières organiques fertilisantes autorisées	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Epandage des matières organiques fertilisantes »	AC	Achat et/ou utilisation de matières organiques fertilisantes autorisées par le cahier des charges Tenue à jour d'un cahier d'épandage	A chaque commande et Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Factures d'achat ou attestation avec indication de la provenance Cahier d'épandage Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : Documents sur support informatique
			CI	Vérification documentaire de la nature des matières organiques fertilisantes achetées et utilisées Vérification de la tenue du cahier d'épandage	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire de la nature des matières organiques fertilisantes achetées et utilisées Vérification de la tenue du cahier d'épandage	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 39 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM27	Conditions d'épandage des matières organiques fertilisantes d'origine non agricole	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Epandage des matières organiques fertilisantes » Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la production du lait »	AC	Suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation Tenue à jour d'un cahier d'épandage	A chaque lot et Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Cahier d'épandage
			CI	Vérification documentaire de la tenue du cahier d'épandage Vérification des résultats d'analyses	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	Résultats d'analyses Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique: Documents sur support informatique
			CE	Vérification documentaire de la tenue du cahier d'épandage Vérification de la réalisation des analyses	5% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM28	Stockage du lait après la traite	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Traite et stockage du lait »	AC	Vérification de l'état de marche de la cuve réfrigérante	Quotidien et Synthèse annuelle	Opérateur	Visuel 	En contrôle sur site :
			CI	Contrôle visuel de la présence de la cuve réfrigérante	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel 	Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique: Documents sur support informatique
			CE	Contrôle visuel de la présence de la cuve réfrigérante	5%/an	Auditeur Externe	Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 40 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM29	Stockage du lait à la ferme (production laitière)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Traite et stockage du lait »	AC	Tenue à jour du carnet du lait	A chaque ramassage et Synthèse annuelle	Opérateur	Documentaire 	En contrôle sur site : Carnet du lait ou paye du lait Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : Documents sur support informatique
			CI	Vérification de la durée de stockage du lait présent sur l'exploitation Contrôle documentaire du carnet du lait ou de la paye du lait	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique :15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification de la durée de stockage du lait présent sur l'exploitation Contrôle documentaire du carnet du lait ou de la paye du lait	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM30	Entretien de l'installation de traite et de réfrigération	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Traite et stockage du lait »	AC	Mise en place des actions correctives nécessaires suite au contrôle	Min 1 fois/an Synthèse annuelle	Opérateur	Visuel  Documentaire 	En contrôle sur site : Feuille de contrôle de l'installation de traite Factures de matériel Rapport visite annuelle réalisé par technicien mandaté En contrôle informatique : Documents sur support informatique
			CI	Vérification de la réalisation des contrôles annuels de l'installation de traite Vérification de la mise en place des actions correctives demandées	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique :15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification de la réalisation des contrôles annuels de l'installation de traite Vérification de la mise en place des actions correctives demandées	5% / an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 41 / 109

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM31	Statistiques	Cf. Chapitre « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine »	AC	Transmission des statistiques au CIF	Mensuel Synthèse trimestrielles	Opérateur	Documentaire 	Données statistiques
			CI	Vérification de la réception des données statistiques	Jusqu'à mise en place du contrôle informatique : 15%/an (contrôle sur site) A compter de la mise en place du contrôle informatique : 80%/an (contrôle informatique) 5%/an (contrôle sur site)	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification lors de l'audit de l'ODG	2 audits / an	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM32	Obligations déclaratives : - Déclaration de non intention de production - Déclaration de reprise de production	Cf. Chapitre « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Déclarations préalables de non-intention de production et de reprise de la production »	AC	Transmission de la déclaration à l'ODG	A chaque arrêt de production et/ou reprise	Opérateur	Documentaire 	Déclaration de non intention de production Déclaration de reprise de production
			CI	Contrôle documentaire des déclarations de non intention de production et de reprise de production	A chaque réception 100%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire des déclarations de non intention de production et de reprise de production	Par sondage lors de l'audit ODG	Auditeur externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 42 / 109

3.3.2 – Contrôle des conditions de collecte de lait (si collecteur indépendant)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM0	Déclaration d'identification	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Obligations déclaratives »	AC	Demande de modification de la déclaration d'identification en cas de changement d'identité et/ou modification de l'outil de production	A chaque changement d'identité et/ou modification de l'outil de production	Opérateur	Documentaire 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la réception de la déclaration d'identification et mise à jour de la liste des opérateurs Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence – déclaration à jour)	A chaque modification 50% / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification que l'ODG a bien reçu la déclaration d'identification et mis à jour la liste des opérateurs identifiés Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence – déclaration à jour)	50% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM33	Stockage du lait à la ferme	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Traite et stockage du lait »	AC	Suivi des heures de ramassage par rapport aux heures de traite	Permanent	Opérateur	Documentaire 	Calendrier des prélèvements et/ou document de ramassage
			CI	Contrôle documentaire du calendrier des ramassages	50% / an	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire du calendrier des ramassages	50% / an	Auditeur Externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 43 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM34	Origine du Lait utilisé	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Liste des producteurs habilités pour l'AOP Organisation des tournées de ramassage et du stockage des laits AOP Achat de lait exclusivement AOP Remontée du litrage de lait AOP collecté en AOP Cantal	Permanent mensuelle	Opérateur	Documentaire 	Feuilles de tournées de ramassage du lait Factures d'achat de lait (prix masqué) et de vente de lait (prix masqué) Liste des producteurs habilités Liste et composition des tournées
			CI	Vérification de l'habilitation des producteurs collectés Vérification documentaire des tournées de ramassage du lait : corrélation entre la liste de composition des tournées et la liste des producteurs habilités en AOP Vérification des quantités de lait collectées et/ou achetées en AOP et des quantités dépotées chez les transformateurs	50%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification de l'habilitation des producteurs collectés</i> <i>Vérification documentaire des tournées de ramassage du lait : corrélation entre la liste de composition des tournées et la liste des producteurs habilités en AOP</i> <i>Vérification des quantités de lait collectées et/ou achetées en AOP et des quantités dépotées chez les transformateurs</i>	50%/an	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM35	Collecte et stockage des laits AOP et non AOP	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Traçabilité du lait collecté AOP et non AOP	Permanent	Opérateur	Visuel 	
			CI	Contrôle visuel des méthodes de séparation des laits	50%/an	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel des méthodes de séparation des laits	50%/an	Auditeur Externe	Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM36	Traçabilité du lait cru / lait traité thermiquement collectés et stockés indépendamment	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la collecte et à la transformation »	AC	Eléments de traçabilité différenciés pour le lait cru et le lait traité thermiquement (tournées de collecte et achats de lait)	Permanent	Opérateur	Documentaire 	Feuilles de tournées de ramassage du lait Enregistrements et documents de traçabilité
			CI	Vérification visuelle et documentaire du système de traçabilité en place Réalisation d'un test de traçabilité Vérification documentaire des tournées de ramassage du lait Vérification des quantités de lait collectées et/ou achetées en lait cru / lait traité thermiquement et des quantités dépotées	50%/an	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification visuelle et documentaire du système de traçabilité en place Réalisation d'un test de traçabilité Vérification documentaire des tournées de ramassage du lait Vérification des quantités de lait collectées et/ou achetées en lait cru / lait traité thermiquement et des quantités dépotées	50%/an	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM37	Statistiques	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine »	AC	Transmission des statistiques au CIF	Mensuel	Opérateur	Documentaire 	Données statistiques
			CI	Vérification de la réception des données statistiques	Mensuel	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification lors de l'audit de l'ODG	2 audits / an	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM32	Obligations déclaratives : - Déclaration de non-intention de production - Déclaration de reprise de production	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Déclarations préalables de non-intention de production et de reprise de la production »	AC	Transmission de la déclaration à l'ODG	A chaque arrêt de production et/ou reprise	Opérateur	Documentaire 	Déclaration de non intention de production Déclaration de reprise de production
			CI	Contrôle documentaire des déclarations de non intention de production et de reprise de production	A chaque réception 100%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire des déclarations de non intention de production et de reprise de production	Par sondage lors de l'audit ODG	Auditeur externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 45 / 109

3.3.3 – Contrôle des conditions de transformation (fermière et/ou laitière)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM0	Déclaration d'identification.	Cf. Chapitre « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Obligations déclaratives »	AC	Demande de modification de la déclaration d'identification en cas de changement d'identité et/ou modification de l'outil de production.		Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Déclaration d'identification.
			CI	Vérification de la réception de la déclaration d'identification et mise à jour de la liste des opérateurs Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence – déclaration à jour)	A chaque modification 50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification que l'ODG a bien reçu la déclaration d'identification et mis à jour la liste des opérateurs identifiés</i> <i>Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence – déclaration à jour)</i>	<i>50% / an (transformateur laitier)</i> <i>25% / an (transformateur fermier)</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Documentaire 	
PM38	Aire géographique de localisation de l'atelier de transformation	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	L'atelier de transformation est situé dans l'aire géographique d'appellation	En continu	Opérateur	Documentaire 	Plan cadastral Déclaration d'identification
			CI	Vérification visuelle et documentaire (plan cadastral et déclaration d'identification) de la situation géographique du(des) bâtiment(s)	A chaque nouvelle déclaration d'identification 50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification visuelle et documentaire (plan cadastral et déclaration d'identification) de la situation géographique du(des) bâtiment(s)</i>	<i>50% / an (transformateur laitier)</i> <i>25% / an (transformateur fermier)</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 46 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM39	Preuve de l'origine du lait	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Liste des producteurs et collecteurs habilités pour l'AOP Organisation des tournées de ramassage et du stockage des laits AOP Achat de lait exclusivement AOP	Permanent	Transformateur laitier	Documentaire 	Feuilles de ramassage du lait et/ou éléments de traçabilité des collecteurs Factures d'achat de lait Liste des producteurs et collecteurs habilités Liste de composition des tournées
			CI	Vérification des déclarations d'identification Vérification documentaire des feuilles de ramassage du lait et/ou des éléments de traçabilité du collecteur Vérification documentaire de l'habilitation des collecteurs pour les tournées collectées en AOP Cantal Vérification des quantités de lait collectées ou achetées en AOP et des quantités transformées Contrôle visuel des installations de stockage	50%/an (transformateur laitier)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire de la corrélation entre la liste de composition des tournées et la liste des producteurs habilités en AOP Vérification documentaire de l'habilitation des collecteurs pour les tournées collectées en AOP Cantal Vérification des quantités de lait collectées en AOP et des quantités transformées Contrôle visuel des installations de stockage	50% / an (transformateur laitier)	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 47 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM40	Lait utilisé : lait de vache	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Laiterie : Contrôle à réception - Traçabilité du lait (tournées) Fermier : Pas de mélange de laits si plusieurs production sur l'exploitation	A chaque fabrication	Transformateur laitier et fermier	Visuel Documentaire	Factures de lait Feuilles de ramassage Enregistrements de traçabilité (feuilles de fabrication, etc.)
			CI	Contrôle documentaire de la provenance du lait et de la traçabilité du lait mis en fabrication Contrôle visuel des animaux présents sur l'exploitation	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	<i>Vérification de la provenance du lait utilisé (producteurs habilités)</i> <i>Vérification de la traçabilité</i> <i>Contrôle visuel des animaux présents sur l'exploitation</i>	<i>50% / an (transformateur laitier)</i> <i>25% / an (transformateur fermier)</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel Documentaire	
PM41	Traçabilité du lait cru / lait traité thermiquement collectés et stockés indépendamment	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Eléments de traçabilité différenciés pour le lait cru et le lait traité thermiquement (tournées de collecte et achats de lait)	A chaque fabrication	Transformateur laitier	Visuel Documentaire	Enregistrements et documents de traçabilité
			CI	Contrôle visuel et documentaire des éléments de traçabilité Réalisation d'un test de traçabilité	50%/an (transformateur laitier)	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	<i>Vérification visuelle et documentaire du système de traçabilité en place</i> <i>Réalisation d'un test de traçabilité</i>	<i>50% / an (transformateur laitier)</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel Documentaire	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 48 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM42	Délai de mise en fabrication Lait traité thermiquement	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Fiche de fabrication	Quotidien	Transformateur laitier	Documentaire 	Tout document permettant de contrôler l'origine, la qualité, et les conditions de production de lait : - Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait - Traçabilité lait cru/ traité thermiquement - Fiche de ramassage avec date début de collecte - Fiches de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des documents de traçabilité (comptabilité matière, fiche de ramassage, fiche de fabrication, ...) Vérification de la corrélation entre les quantités de lait collectées et les quantités mises en fabrication par délais de 48 heures	50%/an (transformateur laitier)	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire des documents de traçabilité (comptabilité matière, fiche de ramassage, fiche de fabrication, ...) Vérification de la corrélation entre les quantités de lait collectées et les quantités mises en fabrication par délais de 48 heures	50% / an (transformateur laitier)	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM43	Délai de mise en fabrication du lait cru en production laitière	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Fiche de fabrication	Quotidien	Transformateur laitier	Documentaire 	Tout document permettant de contrôler l'origine, la qualité, et les conditions de production de lait : - Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait - Traçabilité lait cru/ traité thermiquement - Fiche de ramassage avec date début de collecte - Fiches de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des documents de traçabilité (comptabilité matière, fiche de ramassage, fiche de fabrication, ...) Vérification de la corrélation entre les quantités de lait collectées et les quantités mises en fabrication par délais de 48 heures	50%/an (transformateur laitier)	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire des documents de traçabilité (comptabilité matière, fiche de ramassage, fiche de fabrication, ...) Vérification de la corrélation entre les quantités de lait collectées et les quantités mises en fabrication par délais de 48 heures	50% / an (transformateur laitier)	Auditeur Externe	Documentaire 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM44	Préparation du lait : standardisation en matière protéique	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Tenue d'une comptabilité matière (entrées et sorties de lait)	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches de fabrication Comptabilité matière Résultats d'analyses
			CI	Contrôle documentaire des fiches de pasteurisation (laitier) et de fabrication Vérification de la comptabilité matière Contrôle visuel de la présence ou non de matériel ; si présence, vérification des résultats d'analyses et cohérence aux divers stades du process	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire des fiches de pasteurisation (laitier) et de fabrication Vérification de la comptabilité matière Contrôle visuel de la présence ou non de matériel ; si présence, vérification des résultats d'analyses et cohérence aux divers stades du process	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM45	Préparation du lait : traitement interdit	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Respect de la disposition	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches de fabrication
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire des fiches de fabrication	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 50 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM46	Préparation du lait : standardisation en matière grasse	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Enregistrement sur fiches de fabrication Réalisation d'analyses	A chaque lot	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches de fabrication Résultats d'analyses
			CI	Vérification de la réalisation et de la conformité des analyses	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification de la réalisation et de la conformité des analyses	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM47	Ingrédients, auxiliaires de fabrication, additifs autorisés dans le lait et au cours de la fabrication	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Utilisation de fiches techniques et fiches de fabrication Enregistrement des intrants sur fiche de fabrication (n° lot) Achat d'additifs respectant la liste autorisée Vérification systématique de la composition du produit à la livraison et des factures	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches techniques Fiches de fabrication Enregistrement des lots d'ingrédients, auxiliaires de fabrication et additifs utilisés
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication Contrôle documentaire des étiquettes, des bons de livraison et des factures des additifs autorisés : conformité par rapport à la réglementation Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire des fiches de fabrication Contrôle documentaire des étiquettes, des bons de livraison et des factures des additifs autorisés : conformité par rapport à la réglementation Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 51 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM48	Emprésurage : lait cru	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Traçabilité lait cru / traité thermiquement (laitier) Enregistrement sur fiche de fabrication Suivi de la température du réchauffeur	A chaque fabrication	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches de fabrication Traçabilité lait cru / traité thermiquement Enregistrement de température du réchauffeur Résultats d'analyses
			CI	Contrôle documentaire des fiches de fabrication et éléments de traçabilité Vérification de la température du réchauffeur Contrôle visuel Si suspicion : réalisation d'analyse	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  Documentaire  Analyse	
			CE	Contrôle documentaire des fiches de fabrication et éléments de traçabilité Vérification de la température du réchauffeur Contrôle visuel Si suspicion : réalisation d'analyse	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe Laboratoire habilité par l'INAO	Visuel  Documentaire  Analyse (méthodes analytiques conformément à l'IT304)	
PM49	Emprésurage : température du lait	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Prise de température et enregistrement sur fiche de fabrication	Quotidien	Transformateur laitier et fermier	Visuel  Documentaire 	Fiches de fabrication
			CI	Vérification documentaire de l'enregistrement des températures du lait à chaque fabrication Prise et/ou relevé de température du lait par l'auditeur	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Prise et/ou relevé de température du lait par l'auditeur Vérification documentaire de l'enregistrement des températures du lait à chaque fabrication	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire  Mesure conformément à l'IT136 de CERTIPAQ	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 52 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM50	Emprésurage : intrant autorisé	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Suivi des fiches techniques Enregistrement des intrants sur fiche de fabrication	A chaque fabrication	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches techniques Fiches de fabrication Factures des fournisseurs de présure
			CI	Vérification documentaire des fiches techniques, fiches de fabrication et des factures des fournisseurs de présure Contrôle visuel de l'utilisation de présure	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire des fiches techniques, fiches de fabrication et des factures des fournisseurs de présure Contrôle visuel de l'utilisation de présure	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM51	Emprésurage en production fermière : matériel utilisé	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Achat et utilisation du matériel conforme	A chaque fabrication	Transformateur fermier	Visuel 	/
			CI	Contrôle visuel	25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel	25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 	
PM52	Délai d'emprésurage en production fermière	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Traite et stockage du lait »	AC	Fiche de fabrication	A chaque traite et à chaque fabrication	Transformateur fermier	Documentaire 	Fiches de fabrication
			CI	Vérification documentaire du respect des délais Corrélation entre les quantités de lait produites et les quantités mises en fabrication	25% / an (transformateur fermier)	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire du respect des délais Corrélation entre les quantités de lait produites et les quantités mises en fabrication par période de 24H	25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Documentaire 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM54	Durée de coagulation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Calcul des durées de coagulation par multiplication du temps de prise par un coefficient variant de 1,5 à 3 Enregistrement des temps de prise et durées de coagulation sur les fiches de fabrication	A chaque fabrication (laitier) Hebdomadaire (fermier)	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches de fabrication : enregistrements des temps de prise et durées de coagulation
			CI	Vérification documentaire des durées de coagulation et de la méthode de calcul	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire des durées de coagulation et de la méthode de calcul	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM55	Décaillage et brassage : méthode	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Choix de la méthode	A chaque fabrication	/Opérateur	Visuel 	
			CI	Contrôle visuel de la méthode employée	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel de la méthode employée	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 	
PM56	Décaillage et brassage : taille du caillé	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Contrôle visuel	A chaque fabrication	Transformateur laitier et fermier	Visuel 	
			CI	Contrôle visuel de la taille des grains de caillé	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel de la taille des grains de caillé	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 54 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM57	Premier pressage : matériel utilisé	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Consignes de fabrication	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Visuel 👁 Documentaire 📖	Consignes de fabrication
			CI	Contrôle visuel du matériel utilisé Vérification documentaire des consignes de fabrication	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	Contrôle visuel du matériel utilisé Vérification documentaire des consignes de fabrication	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM58	Premier pressage : découpage et empilage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Consignes de fabrication	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Visuel 👁 Documentaire 📖	Consignes de fabrication
			CI	Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 👁	
			CE	Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 👁	
PM59	Premier pressage : modalité de pressage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Fiche de fabrication Relevé manomètre ou des poids avec 2 valeurs minimums	A chaque lot	Transformateur laitier et fermier	Visuel 👁 Documentaire 📖	Fiches de fabrication Enregistrements manomètre ou des poids avec 2 valeurs minimums
			CI	Vérification documentaire des relevés manomètres ou des poids Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	Vérification documentaire des relevés manomètres ou des poids Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 55 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM60	Premier pressage : retournement	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Enregistrement sur fiche de fabrication	A chaque lot	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches de fabrication
			CI	Vérification documentaire et/ou visuelle du nombre de retournements	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	Vérification documentaire et/ou visuelle du nombre de retournements	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Documentaire  Et/ou Visuel 	
PM61	Premier pressage : extrait sec de la tome	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Réalisation d'analyses Enregistrements sur les fiches de fabrication	A chaque lot (laitier) Mensuel (fermier)	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches de fabrication Résultats d'analyses sur l'extrait sec
			CI	Vérification documentaire des fiches de fabrication et des résultats d'analyses	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire des fiches de fabrication et des résultats d'analyses	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM62	Durée de Maturation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Enregistrement sur la fiche de fabrication	A chaque lot (laitier) Hebdomadaire (fermier)	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiche de fabrication
			CI	Vérification documentaire de la durée de maturation Contrôle visuel des lots présents	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire de la durée de maturation Contrôle visuel des lots présents	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 56 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM63	Maturation : température de la salle	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Surveillance de la température et enregistrement	Quotidien	Transformateur laitier et fermier	Visuel 👁 Documentaire 📖	Fiche de fabrication Enregistrements de température
			CI	Contrôle documentaire des températures Contrôle visuel de la température indiquée Prise et/ ou relevé de température par l'auditeur	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖 Mesure	
			CE	<i>Prise et/ ou relevé de température par l'auditeur</i> <i>Contrôle visuel de la température indiquée</i> <i>Vérification documentaire de l'enregistrement quotidien des températures</i>	<i>50% / an (transformateur laitier)</i> <i>25% / an (transformateur fermier)</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel 👁 Documentaire 📖 Mesure conformément à l'IT136 de CERTIPAQ	
PM64	Maturation : pH au début du broyage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Mesure au pH-mètre ou à la bandelette pH Enregistrement sur fiche de fabrication Étalonnage du pH-mètre si utilisation	A chaque lot	Transformateur laitier et fermier	Visuel 👁 Documentaire 📖	Fiches de fabrication avec enregistrement des pH Enregistrements de l'étalonnage du pH-mètre si utilisation
			CI	Vérification documentaire de la prise des pH Vérification de l'étalonnage du pH-mètre si utilisation	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Documentaire 📖	
			CE	<i>Vérification documentaire de la prise des pH</i> <i>Vérification de l'étalonnage du pH-mètre si utilisation</i>	<i>50% / an (transformateur laitier)</i> <i>25% / an (transformateur fermier)</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Documentaire 📖	
PM65	Broyage et salage : broyage obligatoire	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Consignes de fabrication	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 📖	Consignes de fabrication
			CI	Contrôle visuel Contrôle documentaire des consignes de fabrication	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	<i>Contrôle visuel</i> <i>Contrôle documentaire des consignes de</i>	<i>50% / an (transformateur laitier)</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel 👁 Documentaire	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				fabrication	25% / an (transformateur fermier)			
PM66	Broyage et salage : délai	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Enregistrement sur la fiche de fabrication des horaires des différentes opérations	A chaque lot	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches de fabrication
			CI	Vérification documentaire du respect des délais	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire du respect des délais	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM67	Méthode de salage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Consignes de fabrication	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Visuel  Documentaire 	Consignes de fabrication
			CI	Contrôle visuel de la méthode	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel de la méthode	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 	
PM68	Température de la tome broyée et salée	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Prise de température de la tome Enregistrement sur la fiche de fabrication	A chaque lot	Transformateur laitier et fermier	Visuel  Documentaire 	Fiche de fabrication
			CI	Vérification documentaire des températures Prise et/ ou relevé de température par l'auditeur	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Prise et/ ou relevé de température par l'auditeur Vérification documentaire des températures	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire  Mesure	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 58 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
							conformément à l'IT136 de CERTIPAQ	
PM69	Modalités de salage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Fiche de fabrication avec traçabilité des intrants	A chaque lot	Transformateur laitier et fermier	Visuel Documentaire	Fiche de fabrication
			CI	Vérification visuelle et documentaire des intrants	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	Vérification visuelle et documentaire des intrants	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel Documentaire	
PM70	Temps d'attente au sel	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Enregistrement sur la fiche de fabrication des horaires des différentes opérations	A chaque lot (laitier) Hebdomadaire (fermier)	Transformateur laitier et fermier	Documentaire	Fiches de fabrication
			CI	Vérification documentaire du respect des délais Contrôle visuel des lots présents	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	Vérification documentaire du respect des délais Contrôle visuel des lots présents	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel Documentaire	
PM71	Modalités de Moulage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Consignes de fabrication	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Visuel Documentaire	Consignes de fabrication
			CI	Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel	
			CE	Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an	Auditeur Externe	Visuel	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 59 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
					<i>(transformateur fermier)</i>			
PM72	Moulage : moule Cantal	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Instruction de travail	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Instruction de travail
			CI	Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 	
PM73	Moulage : diamètre des moules	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Vérification des caractéristiques lors de l'achat des moules	A chaque achat	Transformateur laitier et fermier	Documentaire  Visuel 	
			CI	Contrôle visuel Mesure de la taille des moules	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  mesure	
			CE	Contrôle visuel Mesure de la taille des moules par l'auditeur	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel  Mesure conformément à l'IT 176 de Certipaq	
PM74	Second pressage : modalités de pressage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Consignes de fabrication	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Consignes de fabrication
			CI	Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 60 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM75	Second pressage : durée minimum	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage »	AC	Enregistrement sur la fiche de fabrication des horaires des différentes opérations	A chaque lot (laitier) Hebdomadaire (fermier)	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiches de fabrication
			CI	Vérification documentaire du respect des délais Contrôle visuel des lots présents	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire du respect des délais Contrôle visuel des lots présents	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	
PM76	Marque d'identification	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Identification du produit »	AC	Consignes de fabrication	A chaque lot	Transformateur laitier et fermier	Visuel  Documentaire 	Consignes de fabrication
			CI	Contrôle visuel de la présence, de la lisibilité et de la conformité de la marque d'identification dont tous les éléments d'inscription, présence du quantième d'emprésurage Contrôle documentaire des consignes de fabrication	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	Contrôle visuel de la présence, de la lisibilité et de la conformité de la marque d'identification dont tous les éléments d'inscription, présence du quantième d'emprésurage Contrôle documentaire des consignes de fabrication	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 61 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM77	Empreinte pour les fromages fermiers	Cf. Chapitre « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Identification du produit »	AC	Consignes de fabrication	A chaque lot	Transformateur fermier	Visuel 👁 Documentaire 📖	Consignes de fabrication
			CI	Contrôle visuel de la présence, de la lisibilité et de la conformité de l'empreinte Contrôle documentaire des consignes de fabrication	25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	Contrôle visuel de la présence, de la lisibilité et de la conformité de l'empreinte Contrôle documentaire des consignes de fabrication	25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM78	Traçabilité de la traite et/ou collecte à la fin des étapes de transformation	Cf. Chapitre « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la traçabilité, au suivi et au contrôle des conditions de production »	AC	Comptabilité journalière comportant : entrées et sorties de lait et fromages	Quotidien	Transformateur laitier et fermier	Visuel 👁 Documentaire 📖	Comptabilité journalière Enregistrements de fabrication et/ou tout autre document équivalent
			CI	Vérification documentaire du maintien de la traçabilité Contrôle visuel des méthodes d'identification physique des lots aux différents stades de fabrication Réalisation d'un test de traçabilité ascendant et descendant Vérification des quantités de fromages vendues en AOP par rapport aux quantités fabriquées (par lot)	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	Vérification documentaire du maintien de la traçabilité Contrôle visuel des méthodes d'identification physique des lots aux différents stades de fabrication Réalisation d'un test de traçabilité ascendant et descendant Vérification des quantités de fromages vendues en AOP par rapport aux quantités fabriquées (par lot)	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 62 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM79	Statistiques	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine »	AC	Transmission des statistiques au CIF	Mensuel	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Données statistiques
			CI	Vérification de la réception des données statistiques	Mensuel	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification lors de l'audit de l'ODG	2 audits / an	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM80	Conservation des produits	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage » Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Affinage »	AC	Respect des dispositions	Permanent	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Fiche de fabrication, et/ou registre de cave
			CI	Vérification documentaire des fiches de fabrication et/ou registre de cave	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire des fiches de fabrication et/ou registre de cave	50% / an (transformateur laitier) 25% / an (transformateur fermier)	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM32	Obligations déclaratives : - Déclaration de non intention de production - Déclaration de reprise de production	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Déclarations préalables de non-intention de production et de reprise de la production »	AC	Transmission de la déclaration à l'ODG	A chaque arrêt de production et/ou reprise	Transformateur laitier et fermier	Documentaire 	Déclaration de non intention de production Déclaration de reprise de production
			CI	Contrôle documentaire des déclarations de non intention de production et de reprise de production	A chaque réception 100%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire des déclarations de non intention de production et de reprise de production	Par sondage lors de l'audit ODG	Auditeur externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	<i>Validation : 21/11/2018</i> <i>-----</i> Page 63 / 109

3.3.4 – Contrôle des conditions d'affinage

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM0	Déclaration d'identification	Cf. Chapitre « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Obligations déclaratives »	AC	Demande de modification de la déclaration d'identification en cas de changement de raison sociale et/ou modification de l'outil de production	A chaque changement d'identité et/ou modification de l'outil de production	Opérateur	Documentaire 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la réception de la déclaration d'identification et mise à jour de la liste des opérateurs Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence – déclaration à jour)	A chaque modification 50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification que l'ODG a bien reçu la déclaration d'identification et mis à jour la liste des opérateurs identifiés</i> <i>Vérification des informations contenues dans la déclaration d'identification (cohérence – déclaration à jour)</i>	<i>50%/an pour affineur spécialisé</i> <i>25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Documentaire 	
PM82	Aire géographique de localisation des caves d'affinage	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	Les caves d'affinage sont situées dans l'aire géographique de l'appellation	En continu	Opérateur	Visuel  Documentaire 	Plan cadastral Déclaration d'identification
			CI	Vérification visuelle et documentaire (plan cadastral et déclaration d'identification) de la situation géographique de la (des) cave(s)	A chaque nouvelle déclaration d'identification 50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification visuelle et documentaire (plan cadastral et déclaration d'identification) de la situation géographique de la (des) cave(s)</i>	<i>A chaque habilitation</i> <i>50%/an pour affineur spécialisé</i> <i>25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 64 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM83	Conservation des produits	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Fabrication du fromage » Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Affinage »	AC	Respect des dispositions	Permanent	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	Fiche de fabrication, et/ou registre de cave
			CI	Vérification documentaire des fiches de fabrication et/ou registre de cave	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Documentaire 📖	
			CE	Vérification documentaire des fiches de fabrication et/ou registre de cave	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Documentaire 📖	
PM84	Hygrométrie de la cave d'affinage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Affinage »	AC	Enregistrement de l'hygrométrie	2 fois / semaine	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	Enregistrements
			CI	Vérification documentaire des enregistrements d'hygrométrie Prise et/ ou relevé de l'hygrométrie par l'auditeur	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	Vérification documentaire des enregistrements d'hygrométrie Prise et/ ou relevé de l'hygrométrie par l'auditeur	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel 👁 Documentaire 📖 « Mesure conformément à l'IT 176 de Certipaq ».	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 65 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM85	Température de la cave d'affinage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Affinage »	AC	Enregistrement de la température	2 fois / semaine	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	Enregistrements
			CI	Vérification documentaire des enregistrements de température Prise et/ ou relevé de température par l'auditeur	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖 Mesure	
			CE	Vérification documentaire des enregistrements de température Prise et/ ou relevé de température par l'auditeur	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel 👁 Documentaire 📖 « Mesure conformément à l'IT 176 de Certipaq ».	
PM86	Frottage, brossage et retournements à l'affinage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Affinage »	AC	Consignes de fabrication	Pour chaque lot	Opérateur	Documentaire 📖	Consignes de fabrication
			CI	Contrôle visuel de la croûte	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 👁	
			CE	Contrôle visuel de la croûte	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel 👁	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 66 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM87	Durée d'affinage minimale	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Affinage »	AC	Tenue d'une comptabilité matière des entrées et des sorties de fromages, avec corrélation possible avec la date d'emprésurage Enregistrement des mentions d'affinage à chaque sortie de cave (jeune, entre-deux, vieux ou simplement « Cantal »)	Quotidienne	Opérateur	Documentaire 	Comptabilité matière des entrées et sorties cave avec mention d'affinage associée
			CI	Vérification documentaire de la durée d'affinage Vérification documentaire des mentions utilisées Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot Contrôle visuel des lots présents	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel  Documentaire 	Plaque avec quantième de fabrication
			CE	Vérification documentaire de la durée d'affinage : de la date d'emprésurage à la sortie cave Vérification documentaire des mentions utilisées Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot Contrôle visuel des lots présents	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 67 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM88	Durée d'affinage : Cantal jeune	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Tenue d'une comptabilité matière des entrées et des sorties de fromages, avec corrélation possible avec la date d'emprésurage Enregistrement des mentions d'affinage à chaque sortie de cave (jeune, entre-deux, vieux ou simplement « Cantal »)	Quotidienne	Opérateur	Documentaire 	Comptabilité matière des entrées et sorties cave avec mention d'affinage associée
			CI	Vérification documentaire de la durée d'affinage Vérification documentaire des mentions utilisées Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot Contrôle visuel des lots présents	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel  Documentaire 	Plaquette avec quantième de fabrication
			CE	<i>Vérification documentaire de la durée d'affinage : de la date d'emprésurage à la sortie cave</i> <i>Vérification documentaire des mentions utilisées</i> <i>Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot</i> <i>Contrôle visuel des lots présents</i>	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 68 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM89	Durée d'affinage : Cantal entre - eux	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Tenue d'une comptabilité matière des entrées et des sorties de fromages, avec corrélation possible avec la date d'emprésurage Enregistrement des mentions d'affinage à chaque sortie de cave (jeune, entre-deux, vieux ou simplement « Cantal »)	Quotidienne	Opérateur	Documentaire 	Comptabilité matière des entrées et sorties cave avec mention d'affinage associée Plaque avec quantième de fabrication
			CI	Vérification documentaire de la durée d'affinage Vérification documentaire des mentions utilisées Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot Contrôle visuel des lots présents	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire de la durée d'affinage : de la date d'emprésurage à la sortie cave</i> <i>Vérification documentaire des mentions utilisées</i> <i>Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot</i> <i>Contrôle visuel des lots présents</i>	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 69 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM90	Durée d'affinage : Cantal vieux	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Tenue d'une comptabilité matière des entrées et des sorties de fromages, avec corrélation possible avec la date d'emprésurage Enregistrement des mentions d'affinage à chaque sortie de cave (jeune, entre-deux, vieux ou simplement « Cantal »)	Quotidienne	Opérateur	Documentaire 	Comptabilité matière des entrées et sorties cave avec mention d'affinage associée
			CI	Vérification documentaire de la durée d'affinage Vérification documentaire des mentions utilisées Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot Contrôle visuel des lots présents	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel  Documentaire 	Plaquette avec quantième de fabrication
			CE	Vérification documentaire de la durée d'affinage : de la date d'emprésurage à la sortie cave Vérification documentaire des mentions utilisées Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot Contrôle visuel des lots présents	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 70 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM91	Durée d'affinage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Affinage » Les fromages dont la durée d'affinage est comprise entre 61 jours au moins et 89 jours au plus après l'emprésurage ou entre 211 jours au moins et 239 jours au plus après l'emprésurage doivent rester dans les sites habilités pour l'affinage des fromages « Cantal » / « Fourme de Cantal ». Ils sont commercialisables uniquement vers une entreprise habilitée, sous le seul qualificatif « Cantal » / « Fourme de Cantal ».	AC	Tenue d'une comptabilité matière des entrées et des sorties de fromages, avec corrélation possible avec la date d'emprésurage Enregistrement des mentions d'affinage à chaque sortie de cave (jeune, entre-deux, vieux ou simplement « Cantal »)	Quotidienne	Opérateur	Documentaire 	Comptabilité matière des entrées et sorties cave avec mention d'affinage associée Plaque avec quantième de fabrication
			CI	Vérification documentaire de la durée d'affinage Vérification documentaire des mentions utilisées Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot Contrôle visuel des lots présents	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire de la durée d'affinage : de la date d'emprésurage à la sortie cave</i> <i>Vérification documentaire des mentions utilisées</i> <i>Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot</i> <i>Contrôle visuel des lots présents</i>	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 71 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM92	Marque d'identification et empreinte pour les fromages fermiers	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Identification du produit »	AC	Respect des dispositions	Permanent	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	/
			CI	Contrôle visuel de la présence, de la lisibilité et de la conformité de la marque d'identification dont tous les éléments d'inscription, présence du quantième d'emprésurage Contrôle visuel de la présence, de la lisibilité et de la conformité de l'empreinte	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 👁	
			CE	<i>Contrôle visuel de la présence, de la lisibilité et de la conformité de la marque d'identification dont tous les éléments d'inscription, présence du quantième d'emprésurage</i> <i>Contrôle visuel de la présence, de la lisibilité et de la conformité de l'empreinte</i>	<i>50%/an pour affineur spécialisé</i> <i>25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel 👁	
PM93	Affinage sous film	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Affinage »	AC	Consignes de fabrication	Quotidien	Opérateur	Documentaire 📖	Registre de cave Fiche de fabrication découpe Consignes de fabrication
			CI	Contrôle visuel et vérification documentaire du registre de cave	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CE	<i>Contrôle visuel et vérification documentaire du registre de cave</i>	<i>50%/an pour affineur spécialisé</i> <i>25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel 👁 Documentaire 📖	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 72 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM94	Changement de mention	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Affinage »	AC	Maintien de la traçabilité lors du transfert Enregistrement des entrées et sorties de cave	Quotidien	Opérateur	Documentaire 	Eléments de traçabilité Factures, BL ou tout enregistrement de transfert de produits d'un site à un autre
			CI	Vérification documentaire du maintien de la traçabilité Vérification de l'habilitation de l'entreprise destinataire des produits Vérification de la corrélation entre les mentions d'affinage et les durées d'affinage Contrôle visuel des lots présents	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire du maintien de la traçabilité</i> <i>Vérification de l'habilitation de l'entreprise destinataire des produits</i> <i>Vérification de la corrélation entre les mentions d'affinage et les durées d'affinage</i> <i>Contrôle visuel des lots présents</i>	<i>50%/an pour affineur spécialisé</i> <i>25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel  Documentaire 	
PM95	Attribution du nom définitif de l'appellation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », paragraphe « Affinage »	AC	Tenue d'une comptabilité matière des entrées et des sorties de fromages Enregistrement des mentions d'affinage à chaque sortie de cave (jeune, entre-deux, vieux ou simplement « Cantal »)	Quotidienne	Opérateur	Documentaire 	Comptabilité matière des entrées et sorties cave avec mention d'affinage associée
			CI	Vérification documentaire des mentions utilisées Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification documentaire des mentions utilisées</i> <i>Test traçabilité : corrélation entre une mention d'affinage à l'emballage et la durée d'affinage du lot</i>	<i>50%/an pour affineur spécialisé</i> <i>25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Documentaire 	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 73 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM96	Poids des fromages	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Enregistrement des poids vendus et nombre de pièces par lot : poids moyen des pièces	Pour chaque lot	Opérateur	Documentaire 	BL et/ou factures et/ou récapitulatifs des ventes Statistiques mensuelles
			CI	Contrôle documentaire des poids moyens par lot Contrôle visuel du poids des fromages à l'expédition Contrôle documentaire des déclarations statistiques mensuelles se rapportant à l'activité de l'opérateur et transmises à l'ODG	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	<i>Contrôle documentaire des poids moyens par lot</i> <i>Contrôle visuel du poids des fromages à l'expédition</i> <i>Contrôle documentaire des déclarations statistiques mensuelles se rapportant à l'activité de l'opérateur et transmises à l'ODG</i>	<i>50%/an pour affineur spécialisé</i> <i>25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel  Documentaire 	
PM114	Forme des fromages	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Contrôle visuel	Pour chaque lot	Opérateur	Visuel 	/
			CI	Contrôle visuel de la forme des fromages	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 	
			CE	<i>Contrôle visuel de la forme des fromages</i>	<i>50%/an pour affineur spécialisé</i> <i>25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel 	
PM97	Modes de présentation des produits	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Instructions de travail	Permanent	Opérateur	Visuel  Documentaire 	Instructions de travail
			CI	Contrôle visuel	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 	
			CE	<i>Contrôle visuel</i>	<i>50%/an pour affineur spécialisé</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel 	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 74 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
					25%/an pour transformateur fermier affineur			
PM98	Râpé	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Enregistrements de traçabilité des lots de produits entrant dans la composition des râpés	A chaque lot	Opérateur	Documentaire 	Eléments de traçabilité
			CI	Vérification documentaire des lots de Cantal entrant dans la composition de lots de râpé	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Documentaire 	Fiches de fabrication, comptabilité matière
			CE	Vérification documentaire des lots de Cantal entrant dans la composition de lots de râpé	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Documentaire 	
PM99	Etiquetage obligatoire : nom de l'appellation, mention « jeune », « entre-deux » ou « vieux », qualificatif « petit »	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Consignes	A chaque nouvelle étiquette ou modification	Opérateur	Visuel  Documentaire 	Etiquettes produits
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel 	
PM100	Etiquetage obligatoire : symbole AOP	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Consignes	A chaque nouvelle étiquette ou modification	Opérateur	Visuel  Documentaire 	Etiquettes produits
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 	
			CE	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé	Auditeur Externe	Visuel 	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 75 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				<i>l'étiquetage</i>	<i>25%/an pour transformateur fermier affineur</i>			
PM101	Etiquetage obligatoire : mentions « fabriqué (par)... » et « affiné par »	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Consignes	A chaque nouvelle étiquette ou modification	Opérateur	Visuel Documentaire 	Etiquettes produits
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 	
			CE	<i>Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage</i>	<i>50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel 	
PM102	Liste des qualificatifs ou autres mentions autorisés dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce : Marques de commerce ou de fabrique particulières	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Consignes	A chaque nouvelle étiquette ou modification	Opérateur	Visuel Documentaire 	
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 	
			CE	<i>Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage</i>	<i>50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel 	
PM113	Liste des qualificatifs ou autres mentions autorisés dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce :	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Consignes	A chaque nouvelle étiquette ou modification	Opérateur	Visuel Documentaire 	
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 	
			CE	<i>Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage</i>	<i>25%/an pour transformateur fermier affineur</i>	<i>Auditeur Externe</i>	Visuel 	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 76 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	mention « affiné à la ferme »							
PM103	Liste des qualificatifs ou autres mentions autorisés dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce : mention « affiné en tunnel »	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Consignes	A chaque nouvelle étiquette ou modification	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	Etiquettes produits
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 👁	
			CE	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel 👁	
PM104	Liste des qualificatifs ou autres mentions autorisés dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce : « fabriqué avec du lait issu de vaches de la race Salers »	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Consignes	A chaque nouvelle étiquette ou modification	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 👁	
			CE	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel 👁	
PM105	Etiquetage autorisé (étiquetage, publicité, communication, factures ou papiers de commerce) : durée d'affinage	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Consignes	A chaque nouvelle étiquette ou modification	Opérateur	Visuel 👁 Documentaire 📖	Etiquettes produits
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel 👁	
			CE	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour	Auditeur Externe	Visuel 👁	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 77 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
					transformateur fermier affineur			
PM107	Etiquetage autorisé (étiquetage, publicité, communication, factures ou papiers de commerce) : En cas de découpe	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	Consignes	A chaque nouvelle étiquette ou modification	Opérateur	Visuel Documentaire	Etiquettes produits
			CI	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel	
			CE	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel	
PM108	Traçabilité de la réception des fromages à la vente des produits	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à la traçabilité, au suivi et au contrôle des conditions de production » Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Enregistrements relatifs à l'affinage »	AC	Comptabilité journalière des entrées et sorties de fromages comportant	Quotidien	Opérateur	Documentaire	Registre de cave Enregistrements de traçabilité
			CI	Vérification documentaire du maintien de la traçabilité Contrôle visuel des méthodes d'identification physique des lots aux différents stades d'affinage Réalisation d'un test de traçabilité ascendant et descendant	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Visuel Documentaire	
			CE	Vérification documentaire du maintien de la traçabilité Contrôle visuel des méthodes d'identification physique des lots aux différents stades d'affinage Réalisation d'un test de traçabilité ascendant et descendant	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Visuel Documentaire	
PM109	Statistiques	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine »	AC	Transmission des statistiques au CIF	Mensuel	Opérateur	Documentaire	Données statistiques
			CI	Vérification de la réception des données statistiques	mensuel	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification lors de l'audit de l'ODG	2 audits / an	Auditeur Externe	Documentaire	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 78 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM32	Obligations déclaratives : - Déclaration de non-intention de production - Déclaration de reprise de production	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », paragraphe « Déclarations préalables de non-intention de production et de reprise de la production »	AC	Transmission de la déclaration à l'ODG	A chaque arrêt de production et/ou reprise	Opérateur	Documentaire 	Déclaration de non intention de production Déclaration de reprise de production
			CI	Contrôle documentaire des déclarations de non intention de production et de reprise de production	A chaque réception 100%/an	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle documentaire des déclarations de non intention de production et de reprise de production	Par sondage lors de l'audit ODG	Auditeur externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 79 / 109

3.3.5 – Gestion des réclamations (producteurs de lait*, collecteurs, transformateurs fermiers, transformateurs laitiers, affineurs)

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM81	Gestion des réclamations clients / consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : - Enregistrement des réclamations - Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur - Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire - Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	Permanent	Opérateur	Documentaire 	Classement/ enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client/ consommateur Enregistrement des actions correctives/ correctrices
			CI	Contrôle de la gestion et des enregistrements des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	50% / an pour les collecteurs, transformateurs laitiers et affineurs industriels 25% pour les transformateurs affineurs fermiers	ODG	Documentaire 	
			CE	Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations <i>*Dans le cas des producteurs de lait le respect de cet engagement est vérifié au niveau du collecteur concerné ou maillon suivant de la chaîne de certification concerné.</i>	50% / an pour les collecteurs, transformateurs laitiers et affineurs industriels 25% pour les transformateurs affineurs fermiers	Auditeur externe	Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 80 / 109

3.3.6 – Contrôle produits

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM110	Caractéristiques physico-chimiques du produit : -Matière grasse -Extrait sec	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Réalisation d'analyses	Selon procédure interne	Opérateur	Documentaire 	Résultats d'analyses
			CI	Vérification de la réalisation et de la conformité des analyses faites par l'entreprise	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	ODG	Documentaire 	
			CE	Réalisation d'analyses par un laboratoire habilité par l'INAO – Prélèvement effectué lors de l'examen organoleptique du produit	95%/an de la fréquence de contrôle globale ²	Laboratoire externe	Examen analytique	
				Vérification de la réalisation et de la conformité des analyses faites par l'entreprise	50%/an pour affineur spécialisé 25%/an pour transformateur fermier affineur	Auditeur Externe	Documentaire 	
				Réalisation d'analyses par un laboratoire habilité par l'INAO – Prélèvement effectué lors de l'examen organoleptique du produit	5%/an de la fréquence globale ¹⁶ en aléatoire	Laboratoire habilité par l'INAO	Examen analytique (méthodes analytiques conformément à l'IT304)	

² Fréquence de contrôle globale :

Cantal fermier :

- 1/an/affineur/code atelier si production > ou égale 5T/code atelier sur l'année n-1
- 1/2ans/affineur/code atelier si la production < 5T / code atelier sur l'année n-1

Cantal laitier :

Cantal jeune : 1/an/transformateur si tonnage affiné > 5T sur l'année n-1 ; 1 / 2 ans / transformateur si tonnage affiné < 5T sur l'année n-1

Cantal entre-deux : 1/an/transformateur si tonnage affiné > 5T sur l'année n-1; 1 / 2 ans / transformateur si tonnage affiné < 5T sur l'année n-1

Cantal vieux : 1/an/transformateur si tonnage affiné > 5T sur l'année n-1; 1 / 2 ans / transformateur si tonnage affiné < 5T sur l'année n-1

Entre 500 et 1000 tonnes de fromages affinés sur l'année n-1 par entreprise de transformation pour la mention concernée (uniquement pour le Cantal laitier), la fréquence sera augmentée de 1 prélèvement/an.

Au-delà de 1 000 tonnes de fromages affinés sur l'année n-1 par entreprise de transformation pour la mention concernée, la fréquence sera augmentée de 1 prélèvement/an.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 81 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM111	Caractéristiques organoleptiques du produit	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	Dégustation des produits en interne par l'entreprise	Selon la procédure interne	Opérateur	Examen organoleptique	Avis de la commission, fiche de consensus, procédure d'examen organoleptique Avis de la commission, fiche de consensus, procédure d'examen organoleptique
			CI	Procédure d'examen organoleptique	95%/an de la fréquence de contrôle globale ³ + retour suite à des manquements	ODG	Examen organoleptique	
			CE	Commission d'examen organoleptique selon la procédure associée	5%/an de la fréquence de contrôle global ¹⁷ en aléatoire + retour suite à des avertissements + contrôle des récidivistes déclenché par l'interne.	Auditeur Externe	Examen organoleptique	

³ Fréquence de contrôle globale :

Cantal fermier :

- 1/an/affineur/code atelier si production > ou égale 5T/code atelier sur l'année n-1
- 1/2ans/affineur/code atelier si la production < 5T / code atelier sur l'année n-1

Cantal laitier :

Cantal jeune : 1/an/transformateur si tonnage affiné > 5T sur l'année n-1 ; 1 / 2 ans / transformateur si tonnage affiné < 5T sur l'année n-1

Cantal entre-deux : 1/an/transformateur si tonnage affiné > 5T sur l'année n-1 ; 1 / 2 ans / transformateur si tonnage affiné < 5T sur l'année n-1

Cantal vieux : 1/an/transformateur si tonnage affiné > 5T sur l'année n-1 ; 1 / 2 ans / transformateur si tonnage affiné < 5T sur l'année n-1

Entre 500 et 1000 tonnes de fromages affinés sur l'année n-1 par entreprise de transformation pour la mention concernée (uniquement pour le Cantal laitier), la fréquence sera augmentée de 1 prélèvement/an.

Au-delà de 1 000 tonnes de fromages affinés sur l'année n-1 par entreprise de transformation pour la mention concernée, la fréquence sera augmentée de 1 prélèvement/an.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 82 / 109

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM112	Gradage	Cf. Chapitre « Description du produit »	AC	/	/	/	/	Procédures de gradage Fiches de gradage
			CI	Gradage effectué 8 jours avant commercialisation des produits selon la procédure de gradage	Cantal laitier : 90%/an/opérateur/mention Cantal fermier : 1 fois/ 2 ans pour une production inférieure à 5 tonnes de fromage AOP Cantal produits l'année précédente 1 fois/an pour une production supérieure ou égale à 5 tonnes de fromage AOP Cantal produits l'année précédente	ODG	Visuel  Documentaire 	
			CE	/	/	/	/	

Précisions sur les fréquences de prélèvement :

Production fermière :

Chaque atelier d'affinage doit présenter une fois par an un échantillon de fromage de chaque numéro d'atelier de fabrication fermière pour lesquels ils commercialisent plus de 5 tonnes en AOP Cantal. La catégorie (Jeune, Entre-deux, Vieux) de l'échantillon qui passera en Commission de dégustation dépend du pourcentage vendu par catégorie sur l'année n-1. La catégorie la plus vendue par atelier de fabrication fermière fera l'objet du prélèvement.

Atelier laitier

Chaque atelier d'affinage doit présenter une fois par an un échantillon de fromage de chaque numéro d'atelier de fabrication laitier pour lesquels ils commercialisent plus de 5 tonnes de fromages AOP Cantal pour les catégories Jeune et Entre deux et plus de 1 tonne pour la catégorie Vieux.

Les affineurs commercialisant moins de 5 tonnes par an pour la catégorie Jeune et Entre deux et/ou moins de 1 tonne par an pour la catégorie Vieux pour un code atelier laitier donné, devront présenter un échantillon de fromage une fois tous les deux ans.

Entre 500 et 1 000 tonnes de fromages commercialisés par atelier laitier et par mention sur l'année n-1, la fréquence sera augmentée de 1 prélèvement/an. Au-delà d'une commercialisation de plus de 1 000 tonnes de fromages par atelier laitier et par mention, la fréquence sera à nouveau augmentée de 1 prélèvement.

Ces fréquences se basent sur la quantité de fromages AOP Cantal commercialisés par mention et par code atelier pour chaque atelier d'affinage sur l'année n-1.

Pour les ateliers d'affinage qui commercialisent du Cantal au lait cru et au lait traité thermiquement d'un même atelier, le contrôle sera opéré alternativement sur l'un et sur l'autre.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	<i>Validation : 21/11/2018</i> ----- Page 83 / 109

3.3.7 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion CIF

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . des statuts et du règlement intérieur de l'ODG . de la convention ODG/ Organisme Certificateur . du cahier des charges . Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an
	- Documents gérés par le CIF	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité, procédures intégrant les missions de l'ODG prévues par la directive INAO-DIR-CAC-01, procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire, documents CERTIPAQ - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives	
	- Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion des marques d'identification, empreintes	- Tenue d'un registre d'attribution des plaques : distribution des marques d'identification et empreintes aux opérateurs habilités - Retrait des marques d'identification et empreintes auprès du fabricant en cas de suspension ou retrait de son habilitation : enregistrements des éléments récupérés	
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par l'INAO (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant : . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi) . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	<i>Validation : 21/11/2018</i> ----- Page 84 / 109

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Suivi des opérateurs	- Formation et qualification du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes . de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des mesures sanctionnant les manquements - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an (ce contrôle sera comptabilisé dans le cadre des fréquences de contrôles externes)	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives et de leur efficacité . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs	- Vérification de l'effectivité : . de la réalisation de la mesure de l'étendue du ou des manquement(s) . des mesures prises par l'ODG (proposition d'un plan d'action et mise en œuvre) le cas échéant.	
	- Gestion des réclamations (consommateurs, clients...)	- Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations - Examen et suivi du traitement des réclamations - Vérification des moyens mis en œuvre pour assurer la transmission des réclamations à CERTIPAQ	
	- Suivi des données statistiques	- Vérification de la réception et de la conservation des données statistiques par l'ODG, conformément au cahier des charges.	
	Coordination des prélèvements pour l'analyse des fourrages	Vérification de la mise en œuvre de la procédure de coordination des prélèvements de fourrages	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	<i>Appellation d'origine « CANTAL »</i>	Validation : 21/11/2018 ----- Page 85 / 109

4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 - Autocontrôles

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs. Cet autocontrôle est réalisé conformément à leurs procédures internes.

4.2 - Contrôles internes

4.2.1 - Examens organoleptiques et analytiques

Les modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques sont les mêmes que celles du contrôle externe (§ 4.3), mais réalisés sous la responsabilité de l'ODG (et non pas par CERTIPAQ comme précisé dans l'IT) : Prélèvement des échantillons, convocation du jury, anonymat des échantillons, animation de la commission, restitution des résultats, etc.

4.2.2 - Gradage

La filière Cantal est dotée d'un outil de mesure spécifique appelé « gradage », qui désigne un moyen d'évaluer la qualité organoleptique des fromages en partance sur le marché.

- **Les mécanismes du gradage et la fréquence de réalisation**

Le gradage s'applique à tout fromage Cantal élaboré dans les conditions de l'AOP quel que soit son format, sa provenance, sa mention.

Il est effectué par les techniciens de l'ODG, dûment formés à cet effet, qui opèrent seul ou dans la majorité des cas par deux.

Les fromages sont gradés en cave d'affinage avant leur commercialisation.

La fréquence de passage des gradeurs est variable selon les entreprises d'affinage.

Chaque affineur est tenu de faire grader au minimum 90 % des quantités commercialisés par laiterie et par mention.

Pour la production fermière, la fréquence de gradage est de 1/2 ans pour les producteurs produisant moins de 5 t / an, 1 / an pour ceux produisant plus de 5 tonnes de Cantal par an.

Les fromages à grader sont définis par l'entreprise d'affinage.

- **L'évaluation de la qualité**

L'évaluation de la qualité est réalisée sur un lot constitué d'un nombre variable de fromages qui doivent :

- provenir d'une seule et même laiterie,
- appartenir à la même mention (Jeune, Entre Deux, Vieux),
- présenter le même format.

Si le lot est jugé comme hétérogène par le gradeur, celui-ci sera alors divisé en plusieurs lots.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 86 / 109

La qualité est évaluée sur plusieurs critères :

- l'aspect extérieur : forme, format, croûtage,
- la pâte : aspect, texture,
- l'aspect gustatif : arôme, goût et saveurs

Les défauts sont également pris en compte dans cette évaluation.

Cinq incidences sont fixées :

- niveau 4 : qualités optimales, aucun défaut : note 4,
- niveau 3 : incidences mineures : note 3,
- niveau 2 : incidences acceptables : note 2,
- niveau 1 : incidences tolérables : note 1,
- niveau 0 : incidences rédhibitoires : note 0.

La sommation des notes dans chacun des critères permet d'obtenir le grade :

Grade A :

- tous les lots ayant obtenu une note 12, 11 ou 10,
- les lots ayant obtenu une note de 10 avec une note de 2 en pâte ou en goût sont exclus du grade A. Ils passent automatiquement en grade B.

Grade B :

- tous les lots ayant obtenu une note 9, 8 ou 7,
- les lots ayant obtenu ces notes avec une note 1 en pâte ou en goût sont exclus du grade B. Ils passent automatiquement en grade C.

Grade C :

- tous les lots ayant obtenu une note 6, 5 ou 4.

Grade D :

- tous les lots ayant obtenu une note globale de 3 ou dès l'obtention d'un 0 sur un des trois critères (aspect extérieur, pâte ou goût).

Une grille spécifique de notation est utilisée pour chacune des trois mentions de Cantal (Jeune, Entre Deux, Vieux).

- **Mesure sanctionnant les manquements : déclassement des fromages gradés en D et en C**

Pour un déclassement sur la pâte et le goût, le fromage devra être dirigé vers un circuit autre que l'Appellation d'Origine.

Pour un déclassement pour une note globale de 0 à 6, le fromage devra être dirigé vers un circuit autre que l'Appellation d'Origine.

Pour un déclassement sur l'aspect extérieur, le fromage pourra être commercialisé en appellation d'origine sous réserve que le défaut d'aspect justifiant le grade D ou C ne soit pas reproduit à la commercialisation (obligation de la présence d'une partie croûtée à l'exception des portions individuelles inférieures à 70 grammes, des dés et du râpé).

La procédure de déclassement est la suivante :

- Les techniciens gradeurs de l'ODG enlèvent la marque d'identification du fromage déclassé pour pâte et goût ou note globale

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 87 / 109

- L'ODG garde les marques d'identification retirées
- L'opérateur indique les quantités déclassées sur les déclarations mensuelles qu'il renvoie à l'ODG tous les mois il doit garder la preuve du déclassement et en assurer la traçabilité.

Lorsqu'un opérateur conteste la mesure sanctionnant les manquements du grade D ou C, il peut faire appel de ce classement s'il est présent lors du gradage. Les fromages concernés sont bloqués en cave pendant au moins 5 jours ouvrés.

Une Commission d'appel est convoquée. Cette Commission se rendra dans la cave d'affinage pour expertiser le lot de fromages concerné par la mesure sanctionnant les manquements du grade D ou C. Elle est composée de 3 membres des commissions chargées de l'examen organoleptique et est accompagnée du technicien qui a réalisé le gradage. Après avoir entendu le technicien et examiné les fromages, cette commission rendra un avis sans appel, pris à la majorité.

Les frais de déplacement de la dite commission d'expert seront à la charge de l'opérateur qui a demandé l'expertise si la dite commission confirme la classification du produit.

Si le fromage présenté est jugé conforme, le lot pourra bénéficier de l'AOP Cantal. S'il est jugé non conforme, un manquement sera notifié à l'opérateur et le lot ne pourra bénéficier de l'AOP Cantal.

• Articulation du contrôle interne « gradage » et du contrôle externe :

Les opérateurs qui verraient leurs produits gradés en D ou en C peuvent, nonobstant les dispositions prévues au paragraphe ci-dessus, demander à ce que le même lot de produit soit soumis à un contrôle externe selon les dispositions prévues au chapitre 3.3.6 de ce plan de contrôle.

Ce contrôle est à la charge de l'opérateur quelque soit le résultat de l'examen.

Si le fromage présenté est jugé conforme, le lot pourra bénéficier de l'AOP Cantal. S'il est jugé non conforme, un manquement sera notifié à l'opérateur et le lot ne pourra bénéficier de l'AOP Cantal.

• La restitution des résultats

Pour chaque lot défini par les gradeurs, une fiche de gradage est établie. Elle comporte toutes les informations nécessaires :

- la date, le nom de l'entreprise d'affinage,
- le nom de la laiterie, le format, la mention,
- les initiales du ou des gradeurs, le nom de l'interlocuteur dans l'entreprise,
- le nombre de fromages composant le lot,
- les quantités, la cuve pour certains ateliers,
- l'âge moyen.

Ces fiches permettent par ailleurs une lecture directe du résultat du gradage, elles portent :

- le grade,
- les notes intermédiaires pour chaque critère (aspect extérieur, pâte et goût),
- les défauts relevés.

Ces fiches sont établies en triple, signées par le responsable du gradage de l'entreprise qui en conserve un exemplaire.

Le deuxième exemplaire est adressé par l'ODG à la laiterie à la fin de chaque mois.

Et le dernier exemplaire reste à l'ODG pour être saisi afin d'établir les bilans.

Une synthèse est établie chaque mois par l'ODG et reprend les informations suivantes :

- tonnage gradé par mention et par format,
- tonnage et pourcentage en grade A, B, C, D,

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 88 / 109

- tonnage et pourcentage en niveau de qualité 4, 3, 2, 1, ou 0 et ce pour chaque critère,
- tonnage et pourcentage des manques de qualité ou des défauts rencontrés,
- tonnage et pourcentage par âge moyen.

Chaque entreprise (laiterie, affineur) reçoit chaque mois une synthèse de ses propres résultats comparés aux résultats de la filière ainsi que les résultats globaux de l'ensemble de la filière une fois par an.

4.3 - Contrôles externes

4.3.1 - Examens analytiques :

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

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

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

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

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

4.3.2 - Examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 199 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « CANTAL » » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 199, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 89 / 109

5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux

Les manquements constatés lors des contrôles sont traités conformément à la Directive INAO-DIR-CAC-01.

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **d'actions correctrices et/ou d'actions correctives** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion.

Ils peuvent également entraîner, de la part de la Direction ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **mesures sanctionnant les manquements** allant de l'avertissement au retrait de l'habilitation de l'opérateur ou du certificat de l'ODG conformément à la procédure PR 10 - "Gestion des non-conformités et décisions de certification".

5.2 - Evaluation des manquements externes

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

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

5.3 - Suivi des manquements

5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

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

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

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

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 90 / 109

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

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

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

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

✓ Suivi des manquements

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

L'opérateur dispose d'un délai de 15 jours calendaires à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives.

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par la Direction, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la mesure sanctionnant les manquements, prononcée par la Direction.

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

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

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

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTIPAQ, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à CERTIPAQ et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus ci-dessus.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 91 / 109

Si après analyse de l'étendue du manquement, CERTIPAQ constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, CERTIPAQ décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension du certificat.

✓ Mesures sanctionnant les manquements

Les mesures sanctionnant les manquements sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

Elles peuvent être :

- Avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),
- Déclassement de lot (DL), avec retrait de la marque d'identification du fromage et retrait par grattage ou par tout moyen approprié des inscriptions incluant la dénomination « Cantal » laissées par la ou les empreintes,
- Renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur,
- Renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
- Suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou du certificat (SC) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- Retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou du certificat (RC) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

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

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés.

Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par la Direction et le Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la mesure sanctionnant les manquements encourue, notamment le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension de l'habilitation d'un opérateur.

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

Toute mesure sanctionnant les manquements peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 "Gestion des appels, réclamations/plaintes".

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 92 / 109

5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur

Cotation des manquements :

m = mineur

M = majeur

G = grave

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

Dans la grille de manquement ci-dessous, les délais de réalisation du renforcement d'audit (contrôle supplémentaire) sont de 6 mois environ (9 mois pour les critères liés à l'alimentation). Ces délais sont inscrits à titre indicatif et pourront être révisés par le responsable certification ou le Comité de Certification pour plus de pertinence.

Par ailleurs, la définition de « 2^e constat » ou « 3^e constat » s'entend « sans retour en conformité entre chaque constat ».

5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

Pour les producteurs de lait, si seul le troupeau des génisses de renouvellement ne respecte pas les conditions de production de l'AOP Cantal, la gravité et la mesure sanctionnant les manquements qui s'appliquent sont celles du point à maîtriser correspondant, en considérant toutefois :

- si celle-ci est majeure, application d'une mesure mineure
- si celle-ci est grave, application d'une mesure majeure

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforceme nt d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Général										
PM0 à PM114	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production :		X		Refus d'habilitation					
	Identification erronée : 1er constat		X						X	X
	Absence d'information à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production : 1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
	Documents en vigueur non disponibles (CDC, PC ou extrait, etc): 1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
	Absence de déclassement de lots de fromages suite à la demande de l'OC : 1er constat		X			X	X	X		
	2e constat			X		X			X	
	3e constat			X		X			X	X
	Non respect d'une décision de l'OC : 1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
	Non-respect des engagements pris lors de la déclaration d'identification : 1er constat	X			X					
	2e constat		X			X	X			
	3e constat			X		X			X	X
	Absence d'autocontrôle chez l'opérateur : 1er constat		X			X	X	X		
	2e constat			X		X			X	
	3e constat			X		X				X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PM0 à PM114	Non respect des fréquences d'autocontrôle : 1er constat	X			X					
	2e constat		X			X	X			
	3e constat			X		X			X	X
	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité de la filière 1er constat			X		X	X		X	X
	2e constat			X						X
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives : 1er constat		X			X	X	X		
	2e constat			X		X			X	
	3e constat			X		X				X
	Absence de présentation ou de transmission des documents nécessaires au contrôle : 1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
	Enregistrements et documents non existants : 1er constat		X			X	X			
	2e constat			X		X			X	X
	3e constat			X						X
	Enregistrements et documents incomplets : 1er constat	X			X					
	2e constat		X			X	X			
	3e constat			X		X			X	X
	Non respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG (procédure des réclamations consommateurs et clients, étiquetage, plan de contrôle interne...) : 1er constat	X			X	X				
	2e constat		X			X	X			
	3e constat			X					X	X
	Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants 1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	X
	3e constat			X						X
	Faux caractérisé 1er constat			X					X	X
	2e constat			X						X
	CAOP001 - Refus de contrôle – Refus d'accès aux documents			X					X	X
	Absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles			X					X	X
Production de lait										
PM1	CAPL005 - Bâtiment d'élevage et / ou de traite hors de l'aire géographique de production			X						X
PM3	CAPL007 - Présence dans le troupeau laitier de vache(s) et/ou de génisse(s) née(s) et/ou élevée(s) hors de la zone de production du lait 1er constat			X			X		X	X
	2e constat			X						X
PM4	CAPL008 – SAU par vache inférieur à la valeur cible 1er constat			X					X	X
	2e constat			X						X
PM5	CAPL009 - Les fourrages grossiers ne sont pas issus de l'aire géographique de production du lait 1er constat			X					X	X
	2e constat			X						X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PM6	CAPL013 – Non-respect du pourcentage minimum d'herbe pâturée et/ou conservée composant la ration de base journalière exprimée en matière sèche : pourcentage compris entre 65% à moins de 70%									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM6	CAPL014 – Non-respect du pourcentage minimum d'herbe pâturée et/ou conservée composant la ration de base journalière exprimée en matière sèche : pourcentage compris entre 60% à moins de 65%									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM6	CAPL015 – Non-respect du pourcentage minimum d'herbe pâturée et/ou conservée composant la ration de base journalière exprimée en matière sèche : pourcentage inférieur à 60%									
	1er constat			X					X	X
	2e constat			X						X
PM7	CAPL016 – Non-respect de la disposition relative à la nature de l'herbe conservée									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM8	CAPL017 – Durée de conservation des fourrages conservés par voie humide supérieur à la valeur cible									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM9	CAPL018 – Fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait interdits : non-respect de l'interdiction									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM10	CAPL019 - Pas de pâturage quotidien alors que les conditions climatiques le permettent et durée minimum de pâturage de 120 jours respectée									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM10	CAPL020 - Durée de pâturage de 110 j à 119j									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM10	CAPL021 - Pas de pâturage quotidien alors que les conditions climatiques le permettent et durée minimum de pâturage de 120 jours non respectée									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM10	CAPL022 - Durée de pâturage de 100 j à 109j									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM10	CAPL023 - Durée de pâturage inférieure à 100 j									
	1er constat			X					X	X
	2e constat			X						X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PM11	CAPL027 - Chaque vache laitière en lactation ne reçoit pas au minimum 5 kg de MS de foin par jour (soit 6 kg brut) : de 4,5 à moins de 5 kg de MS de foin par jour <i>1er constat</i>	X			X					
	<i>2e constat</i>		X				X			
	<i>3e constat</i>			X					X	X
PM11	CAPL028 - Chaque vache laitière en lactation ne reçoit pas au minimum 5 kg de MS de foin par jour (soit 6 kg brut) : de 4 à moins de 4,5 kg de MS de foin par jour <i>1er constat</i>		X				X			
	<i>2e constat</i>			X					X	
	<i>3e constat</i>			X						X
PM11	CAPL029 - Chaque vache laitière en lactation ne reçoit pas au minimum 5 kg de MS de foin par jour (soit 6 kg brut) : < de 4 kg de MS de foin par jour <i>1er constat</i>			X					X	X
	<i>2e constat</i>			X						X
PM12	CAPL030 – Caractéristique du foin : taux de MS non conforme <i>1er constat</i>		X				X			
	<i>2e constat</i>			X					X	
	<i>3e constat</i>			X						X
PM12	CAPL059 – Absence d'analyse(s) de fourrage(s) réalisée avant la date d'échéance mais possibilité de fournir le(s) résultat(s) d'analyse(s) de ces dernier(s) sous un délai d'1 mois <i>1er constat</i>	X			X					
	<i>2e constat</i>		X				X			
	<i>3e constat</i>			X					X	X
PM13	CAPL031 - Non-respect de l'interdiction d'affouragement en vert du troupeau			X						X
PM14	CAPL032 – Elevage hors sol			X						X
PM15	CAPL033 - Site(s) de stockage des fourrages destinés à l'alimentation du troupeau laitier non repéré(s) <i>1er constat</i>	X			X					
	<i>2e constat</i>		X				X			
	<i>3e constat</i>			X					X	X
PM15	CAPL034 – Non respect des conditions de stockage pour les fourrages ensilés <i>1er constat</i>			X					X	X
	<i>2e constat</i>			X						X
PM15	CAPL034 – Non respect des conditions de stockage pour les fourrages fermentés autres que les ensilages <i>1er constat</i>			X					X	X
	<i>2e constat</i>			X						X
PM15	CAPL062 - Si constat de stockage de fourrages ensilés stockés en silo boudin sur aire stabilisée (jusqu'à modification du cahier des charges) <i>1er constat</i>	X			X					
	<i>2e constat</i>	X			X					
	<i>3e constat</i>	X			X					
PM16	CAPL035 – Qualité de l'ensilage de maïs pour vaches laitières : pH et/ou taux de MS non conforme <i>1er constat</i>	X			X					
	<i>2e constat</i>		X				X			
	<i>3e constat</i>			X					X	X
PM17	CAPL036 – Qualité de l'ensilage d'herbe pour vaches laitières : pH et/ou taux de MS non conforme <i>1er constat</i>	X			X					
	<i>2e constat</i>		X				X			
	<i>3e constat</i>			X					X	X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PM18	CAPL037 – Qualité de l'enrubannage d'herbe pour vaches laitières : taux de matière sèche non conforme									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM19	CAPL038 – Additifs pour ensilage : utilisation de produit(s) autres que ceux autorisés									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM20	CAPL039 – Quantité d'aliments complémentaires pour vaches laitières non conforme : écart <200 kg bruts de la valeur cible									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM20	CAPL040 - Quantité d'aliments complémentaires pour vaches laitières non conforme : écart entre 200 et 300 kg bruts de la valeur cible									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM20	CAPL041 - Quantité d'aliments complémentaires pour vaches laitières non conforme : écart >300 kg bruts de la valeur cible									
	1er constat			X					X	X
	2e constat			X					X	X
PM20	CAPL042 - Génisses de renouvellement: pourcentage d'aliments complémentaires non conforme									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM21	CAPL043 - Aliments complémentaires et additifs : taux de MS non conforme, à l'exception du lactosérum liquide									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM21	CAPL044 - Aliments complémentaires et additifs : lactosérum ne provenant pas de l'exploitation									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM21	CAPL045 - Aliments complémentaires et additifs : un ou plusieurs aliments et/ou additifs non inscrits dans la liste positive									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM22	CAPL046 - Aliments complémentaires destinés au troupeau laitier non stockés sur des sites repérés									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM23	CAPL047 – Alimentation des animaux : végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits transgéniques									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM24	CAPL048 - Implantation de cultures transgéniques sur des surfaces de l'exploitation									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
	3e constat			X						X
PM25	CAPL049 - Matières organiques fertilisantes provenant hors de l'aire géographique de production du lait AOP Cantal									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM26	CAPL050 - Matières organiques autres que celles autorisées									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM27	CAPL051 - Non respect d'une ou des condition(s) d'épandage									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM28	CAPL052 - Cuve à lait non réfrigérante et/ou non conforme à la norme obligatoire									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM29	CAPL053 - Non-respect de la durée de stockage du lait et manquement de la faute du producteur									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM30	CAPL054 - Installation de traite et de réfrigération : absence de vérification tous les ans et à chaque fois que c'est nécessaire par une entreprise agréée pour le contrôle et/ou absence d'application des actions correctives									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
Collecte										
PM33	CACL005 - Non-respect de la durée de stockage du lait et manquement de la faute du collecteur									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM34	CACL006 - Lait venant de producteurs non habilités pour l'AOP									
	1er constat			X					X	X
	2e constat			X						X
PM35	CACL007 - Lait non collecté et/ou non stocké séparément (des laits non AOP)									
	1er constat			X					X	X
	2e constat			X						X
PM36	CACL008 - Eléments de traçabilité établis de manière partielle et/ou non indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM36	CACL009 - Absence d'enregistrement ou informations fausses									
	1er constat			X						X
PM37	CACL010 - Pas de transmission des données prévues									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforceme nt d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Transformation laitière et fermière										
PM38	CATL005/CATF005 - Atelier de transformation hors de l'aire géographique 1er constat			X		X				X
PM39	CATL006 - Lait venant de producteurs non habilités pour l'AOP 1er constat			X		X			X	X
	2e constat			X						X
PM39	CATL057 - Lait collecté par un collecteur non habilité pour l'AOP Cantal 1er constat			X		X			X	X
	2e constat			X						X
PM39	CATL007 - Lait non collecté et/ou non stocké séparément (des laits non AOP) 1er constat			X		X			X	X
	2e constat			X						X
PM40	CATL008/CATF006 - Lait autre que lait de vache			X						X
PM41	CATL009 - Eléments de traçabilité établis de manière partielle et/ou non indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement 1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM41	CATL010 - Absence d'enregistrement ou informations fausses			X						X
PM42	CATL011 – Non-respect du délai entre début de ramassage et emprésurage du lait et/ou temps de maturation non conforme 1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM43	CATL012 - Non-respect du délai de mise en œuvre du lait pour une fabrication au lait cru en production laitière 1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM44	CATL013/CATF007 – Non-respect de l'interdiction de standardisation en matière protéique 1er constat			X						X
PM45	CATL014/CATF008 – Non-respect de l'interdiction de concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation 1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM46	CATL015/CATF009 - Standardisation en matière grasse : Absence de réalisation d'analyse et/ou analyse non conforme dans le fromage 1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM47	CATL016/CATF010 - Incorporation d'additif(s) ou auxiliaire(s) non autorisé(s) 1er constat		X			X	X			
	2e constat			X		X			X	
	3e constat			X						X
PM48	CATL017/CATF011 - Lait cru : la totalité du lait emprésuré n'est pas cru 1er constat			X						X
PM49	CATL018/CATF012 - Température du lait à l'emprésurage : Ecart ≤ 1°C 1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforceme nt d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PM49	CATL019/CATF013 - Température du lait à l'emprésurage : Ecart > 1°C									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM50	CATL020/CATF014 - emprésurage : Utilisation d'autre(s) coagulant(s) que la présure									
	1er constat		X			X	X			
	2e constat			X		X			X	
PM51	CATF015 - Utilisation de la gerle pour le stockage du lait									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM52	CATF016 – Non-respect du délai d'emprésurage									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM54	CATL022/CATF018 – Non-respect de la durée de coagulation									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM56	CATL023/CATF019 - Taille du grain de caillé non conforme									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM57	CATL024/CATF020 - Non utilisation du presse tome									
	1er constat			X					X	X
	2e constat			X						X
PM58	CATL025/CATF021 - Absence de découpage des blocs de tome et/ou d'empilage des morceaux									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM59	CATL026/CATF022 - Pressage non progressif									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM60	CATL027/CATF023 – Non-respect du nombre minimal de retournements									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM61	CATL028/CATF024 - ES de la tome en fin d'opération de pressage entre 0 et 1 point de la valeur cible minimale									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM61	CATL029/CATF025 - ES de la tome en fin d'opération de pressage supérieur de 1 point de la valeur cible minimale									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM62	CATL030/CATF026 – Non-respect de la durée minimale de maturation									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PM63	CATL031/CATF027 - Température de la salle de maturation non conforme	X			X					
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	X
PM64	CATL032/CATF028 - pH au début du broyage non conforme	X			X					
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	X
PM65	CATL033/CATF029 - Pas de broyage			X						X
PM66	CATL034/CATF030 - Non-respect du délai entre l'emprésurage et le broyage et salage		X				X			
	1er constat			X					X	
	2e constat			X						X
PM67	CATL035/CATF031 - Salage non réalisé dans la masse			X					X	
	1er constat			X						X
	2e constat			X						
PM68	CATL036/CATF032 - Température de la tome broyée et salée non conforme	X			X					
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	X
PM69	CATL037/CATF033 - Salage non réalisé avec du sel sec		X				X			
	1er constat			X					X	
	2e constat			X						X
PM70	CATL038/CATF034 - Non-respect du temps d'attente au sel		X				X			
	1er constat			X					X	
	2e constat			X						X
PM71	CATL039/CATF035 - Moulage : opération(s) non respectée(s)	X			X					
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	X
PM72	CATL040/CATF036 - Non utilisation du moule Cantal			X					X	X
	1er constat			X						X
	2e constat			X						
PM73	CATL041/CATF037 - Diamètre des moules non respecté		X				X			
	1er constat			X					X	
	2e constat			X						X
PM74	CATL042/CATF038 - Second pressage : non-respect de la disposition		X				X			
	1er constat			X					X	
	2e constat			X						X
PM75	CATL043/CATF039 - Durée de pressage non respectée		X				X			
	1er constat			X					X	
	2e constat			X						X
PM76	CATL044/CATF040 - Absence de marque(s) d'identification et/ou non apposée sur le fromage lors du montage de la pièce		X			X	X			
	1er constat			X		X			X	
	2e constat			X						X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PM76	CATL045/CATF041 - Réutilisation de marque(s) d'identification									
	1er constat			X		X			X	X
	2e constat			X		X				X
PM76	CATL046/CATF042 - Non conforme à la réglementation en vigueur									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM76	CATL047/CATF043 - Quantième(s) d'empréurage absent(s) ou illisible(s)									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM77	CATF044 - Non mise en place des empreintes aux premières phases de moulage mais mise en fin de pressage									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM77	CATF045 - Absence d'empreinte en relief									
	1er constat		X			X	X			
	2e constat			X		X			X	
PM77	CATF046 - Empreinte ne portant pas l'intitulé correct									
	1er constat		X			X	X			
	2e constat			X		X			X	
PM77	CATF047 - Empreinte mise sur 1 seule face du fromage									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM78	CATL048/CATF048 - Traçabilité : enregistrements incomplets									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM78	CATL049/CATF049 - Traçabilité : absence d'enregistrement ou informations fausses									
	1er constat			X		X			X	X
	2e constat			X						X
PM79	CATL050/CATF050 - Pas de transmission des données prévues									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM80	CATL054/CATF054 - Conservation des produits : non-respect de l'(des) interdiction(s)									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM81	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X					
	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs :									
			X				X			
Affinage										
PM82	CAAF005 - Affinage hors de l'aire géographique									
	1er constat			X		X				X
PM83	CAAF006 - Conservation des produits : non-respect de l'(des) interdiction(s)									
	1er constat		X				X			

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM84	CAAF007 - Hygrométrie de la cave non conforme									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM85	CAAF008 - Température de la cave non conforme									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM86	CAAF009 - Les fromages ne sont pas frottés ou brossés et retournés ou opérations effectuées non régulièrement									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM87	CAAF010 - Durée d'affinage minimale non respectée									
	1er constat			X					X	X
	2e constat			X						X
PM88	CAAF011 - Durée d'affinage de la mention « jeune » non respectée									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM89	CAAF012 - Durée d'affinage de la mention « entre-deux » non respectée									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM90	CAAF013 - Durée d'affinage de la mention « vieux » non respectée									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM91	CAAF014 - De 61 à 89 jours et/ou de 211 à 239 jours: - des fromages sortent de l'aire géographique d'affinage									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM91	CAAF015 - De 61 à 89 jours et/ou de 211 à 239 jours : - des fromages sont commercialisés vers une entreprise non apte à produire l'appellation									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM92	CAAF016 - Absence de marque(s) d'identification et/ou non apposée sur le fromage lors du montage de la pièce									
	1er constat		X			X	X			
	2e constat			X		X			X	
	3e constat			X						X
PM92	CAAF017 - Non conforme à la réglementation en vigueur									
	1er constat		X			X	X			
	2e constat			X		X			X	
	3e constat			X						X
PM92	CAAF018 - Quantième(s) d'emprésurage absent(s) ou illisible(s)									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PM92	CAAF019 - Absence d'empreinte en relief 1er constat		X			X	X			
	2e constat			X		X			X	
	3e constat			X						X
PM92	CAAF020 - Empreinte ne portant pas l'intitulé correct 1er constat		X			X	X			
	2e constat			X		X			X	
	3e constat			X						X
PM92	CAAF021 - Empreinte mise sur 1 seule face du fromage 1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM93	CAAF022 - Affinage sous film : non-respect de l'interdiction 1er constat			X		X			X	X
	2e constat			X						X
PM94	CAAF023 - Changement de mention sans maintien des conditions d'affinage et/ou en ayant quitté l'aire géographique d'affinage 1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM95	CAAF024 - Attribution définitif de l'appellation : non-respect de la disposition 1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM96	CAAF025 - Poids non conforme 1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM112	CAAF026 - Gradage : Résultat(s) organoleptique(s) non satisfaisant(s) 1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM114	Forme des fromages non conforme 1er constat		X			X	X			
	2e constat			X		X			X	
	3e constat			X						X
PM97	CAAF027 - Mode de présentation des produits : pas de crouste 1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM98	CAAF028 - Mélange de râpés obtenus à partir de Cantal de mentions d'affinage différentes : non-respect de l'interdiction 1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
	3e constat			X						X
PM99	CAAF029 - Nom de l'appellation et mention « jeune », « entre-deux » ou « vieux » inscrit sur l'étiquetage : Elément(s) non pris en compte 1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X
PM100	CAAF031 - Le symbole communautaire AOP doit être apposé sur l'étiquetage : Elément(s) non pris en compte 1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
	3e constat			X					X	X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PM101	CAAF032 - Mentions « fabriqué (par)... » et « affiné par... » : Elément(s) non pris en compte									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM102	CAAF033 Marques de commerce ou de fabrique particulières : Elément(s) non pris en compte									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM113	CAAF034 « affiné à la ferme » : Elément(s) non pris en compte									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM103	CAAF035 « affiné en tunnel » : Elément(s) non pris en compte									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM104	CAAF036 « fabriqué avec du lait issu de vaches de la race Salers » : Elément(s) non pris en compte									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM105	CAAF037 Durée d'affinage : Elément(s) non pris en compte									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM107	CAAF039 En cas de découpe : Elément(s) non pris en compte									
	1er constat	X			X					
	2e constat		X				X			
PM108	CAAF040 - Traçabilité : Enregistrements incomplets									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM108	CAAF041 - Traçabilité : Absence d'enregistrement ou informations fausses									
	1er constat			X					X	X
	2e constat			X						X
PM109	CAAF042 - Statistiques : Pas de transmission des données prévues									
	1er constat		X				X			
	2e constat			X					X	
PM81	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X		X			
PM81	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs :		X				X		X	

* Le renforcement d'audit externe peut être un contrôle documentaire se basant sur le rapport d'audit interne ou des documents/preuves transmis par le contrôle interne et/ou l'opérateur

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 105 / 109

5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		m	M	G	Avertissement	Déclassement de lot	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PM32	Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>1er constat</i>	X			X					
	<i>2e constat</i>		X				X			
	<i>3e constat</i>			X					X	X
PM32	Déclaration erronée <i>1er constat</i>	X			X					
	<i>2e constat</i>		X				X			
	<i>3e constat</i>			X					X	X
PM32	Reprise de production sans transmission de la déclaration de reprise <i>1er constat</i>		X				X			
	<i>2e constat</i>			X					X	X

Liste des obligations déclaratives :

- Déclaration de non intention de production
- Déclaration de reprise de production

5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

Les modalités de traitement des manquements organoleptiques et analytiques sont décrites dans la procédure d'examen organoleptique IT199 annexée à ce plan de contrôle.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements
		m	M	G	
PM110 / 111	Refus de prélèvement			X	Nouveau prélèvement programme dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
PM110 / 111	Résultats de l'examen analytique ou organoleptique non conforme <i>1er constat</i>		X		Conformément à l'IT199
	<i>2e constat</i>			X	
PM110 / 111	Absence de transmission du plan de progrès <i>1er constat</i>	X			Avertissement
	<i>2e constat</i>		X		Prélèvement supplémentaire
PM110	Impossibilité d'effectuer un prélèvement sur les fromages consignés lors du prélèvement initial <i>1er constat</i>	X			Avertissement
	<i>2e constat</i>		X		Prélèvement supplémentaire

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

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
	m	M	G	Avertissement	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension du certificat	Retrait du certificat
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...) :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X		X	
3e constat			X				X	X
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG ou de document équivalent (exemple : convention entre l'ODG et les opérateurs):								
1er constat		X		X	X			
2e constat			X	X	X		X	
Liste des opérateurs identifiés non à jour :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X			
3e constat		X			X		X	
Liste des opérateurs identifiés absente :								
1er constat		X		X	X			
2e constat			X		X		X	
3e constat			X				X	X
Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X			
Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :			X		X		X	
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...) :								
1er constat	X			X	X			
2e constat		X		X	X		X	
3e constat			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X		X	
3e constat			X				X	X
Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :		X		X	X			
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs :			X		X		X	
Défaut de gestion des marques d'identification et des empreintes :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X		X	
3e constat			X				X	X
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :								
1er constat		X		X	X			
2e constat			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X			
3e constat			X				X	X

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
	m	M	G	Avertissement	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension du certificat	Retrait du certificat
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X			
3e constat			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne :								
1er constat		X		X	X	X		
2e constat			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
1er constat		X		X	X	X		
2e constat			X	X	X	X	X	
Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X			
3e constat			X		X		X	X
Absence de mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :								
1er constat		X		X	X			
2e constat			X	X	X		X	X
Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs constatés par CERTIPAQ :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X			
3e constat			X		X		X	X
Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action lorsque nécessaire :								
1er constat		X		X	X			
2e constat			X	X	X		X	X
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives :								
1er constat		X		X	X			
2e constat			X	X	X		X	
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X			
3e constat			X		X		X	X
Défaut de gestion de la formation des membres de CEO ou de la tenue à jour de la liste des membres de CEO :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X			
3e constat			X		X		X	X

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 108 / 109

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
	m	M	G	Avertissement	Renforcement d'audit	Renforcement d'essai	Suspension du certificat	Retrait du certificat
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
1er constat	X			X				
2e constat		X		X	X			
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :			X	X	X		X	
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
1er constat		X		X	X			
2e constat			X				X	X
3e constat			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X	X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents			X				X	X
Faux caractérisé			X				X	X

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 326 V04
	Appellation d'origine « CANTAL »	Validation : 21/11/2018 ----- Page 109 / 109

ANNEXE

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 199, ci-après)

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 1/23

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

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

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

1. DEFINITIONS :

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

Juré : « personne physique formée par l'ODG susceptible de siéger dans une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury). » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

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

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine protégée.

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

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

2.2 Critères de composition de la commission :

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

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière) :
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession) :

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 2/23

- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...) :

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

2.3 Compétences des membres de la commission

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

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les tests : formation préalable par l'ODG du Cantal avec présentation des points suivants :

- Cahier des charges de l'appellation
- Critères de dégustation
- Déviations organoleptiques pouvant apparaître sur le produit, critères d'avis négatif (présentation des défauts et des mots de refus) quant à l'appartenance à la famille de l'appellation ;
- Grille de dégustation et mode de fonctionnement de la commission.

- **Connaissance du fromage Cantal** et de la **méthode d'évaluation** utilisée lors des examens organoleptiques : à cet effet, le dégustateur doit justifier de 3 dégustations à blanc. Avant la première Commission de dégustation, cette personne devra avoir au moins une heure de formation dans laquelle lui seront expliquées les caractéristiques du produit, les méthodes et l'ordre de notation (goût, pâte et aspect extérieur), ce qui est défini comme défaut par rapport à l'appellation AOP Cantal et le déroulé global d'une séance de dégustation. Au cours de sa première séance de dégustation, la personne responsable de l'animation de la Commission de dégustation accompagnera le candidat dans son appréciation du produit et sa notation.

Lors de ces trois Commissions, il évaluera les fromages comme les autres membres de jury, mais son évaluation ne sera pas prise en compte. Sur la dernière séance « d'essai », les notes d'évaluation données par cette personne seront comparées à la moyenne des notes données par l'ensemble des autres membres du Jury de dégustation. Afin de devenir membre titulaire du jury, ses notes ne devront pas varier de plus de 1 point pour l'aspect extérieur et 1.5 point pour l'évaluation de la pâte et du goût par rapport à la moyenne des autres membres du jury sur 50% minimum de l'ensemble des échantillons présentés lors de la séance.

Dans l'année qui suit, le nouveau membre de jury devra réaliser une formation assurée par le laboratoire d'analyse sensorielle. Cette formation se déroule sur plusieurs séances avec pour objectif une bonne identification des saveurs et des odeurs à partir de solutions liquides dans un premier temps puis sur le fromage. Elle permet d'harmoniser les termes utilisés pour qualifier l'aspect extérieur, la texture de la pâte et le goût du fromage.

L'ODG tient à disposition de CERTIPAQ les documents d'enregistrement de la formation réalisée pour vérification des modalités appliquées lors des audits ODG et/ou supervision de CEO.

- **Participation à toute formation** organisée dans ce cadre par l'ODG du Cantal.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 3/23

L'ODG organise une formation annuelle pour chaque membre de jury. Cette formation sera soit :

- Une formation à l'analyse sensorielle qui consiste à travailler sur les saveurs et les arômes. Celle-ci sera basée sur l'identification des saveurs et odeurs de base, l'identification du seuil de perception de chaque participant et la détermination d'une saveur principale et d'une saveur parasite.
- Une formation sur le produit (fromage AOP Cantal) qui permet d'harmoniser le langage et l'évaluation de tous les membres de jury. Cette formation est réalisée sur différents fromages AOP Cantal.

Chaque formation sera organisée tous les 2 ans.

Remarque : les dégustateurs formés et faisant partie de la liste des membres du jury préalablement à la validation de la présente instruction sont réputés qualifiés par Certipaq pour la dégustation.

2.4 Commission d'Etude produit

La Commission d'Etude Produit est nommée par le Conseil d'Administration de l'ODG et est constituée par des représentants des collèges Producteur, Transformateur et Affineur à parité.

Cette Commission se réunira lorsqu'un opérateur aura eu au moins trois non conformités successives en Commission organoleptique sur une même mention et qu'il sera ainsi susceptible de passer en contrôle externe. Elle intervient uniquement dans les décisions relevant du domaine du contrôle interne. Elle se réunit physiquement ou téléphoniquement, dans ce dernier cas, le compte-rendu qui attestera de la présence des membres sera signé par chaque membre présent a posteriori.

Elle a pour mission d'étudier le dossier du producteur et sa volonté à améliorer les caractéristiques organoleptiques de son produit en s'appuyant sur les données suivantes :

- historique des résultats en Commission de dégustation et en gradage,
- bilan des plans de progrès mis en place.

Après une mise en corrélation de l'ensemble de ces éléments, la Commission d'Etude Produit pourra acter sur la réalisation d'une Commission dégustation en contrôle interne avec un lotissement possible de lots ou un passage en contrôle externe.

A chaque réunion de la Commission Produit, au moins deux membres des trois collèges (Producteur, Transformateur et Affineur) doivent être présents afin de pouvoir statuer. La décision est prise par la commission produit et le courrier envoyé au producteur peut être signé, par délégation de la commission produit, par le directeur de l'ODG.

2.5 Constitution du jury « Cantal »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter au minimum :

- cinq membres présents ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire ;

Pour ce faire, l'ODG propose à CERTIPAQ une liste de membres de la commission d'examen organoleptique.

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Cantal ».

La convocation se fait dans un délai maximum de 5 jours ouvrés avant le jour de la commission de dégustation.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 4/23

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

Un bilan annuel des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission.

Tous les ans, l'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité la vérification de l'appartenance du produit à la famille de l'AOP.

3.1 Notion de lot

Selon la directive INAO-DIR-CAC-02, « Le lot, ensemble de produits élaboré dans des conditions présumées uniformes, est défini et identifié par l'opérateur. Ce lot est concerné par les conclusions du contrôle. »

L'entreprise tient à disposition une liste de l'ensemble des lots par code atelier qui ont la durée minimum légale d'affinage. Cette liste fera foi en cas de procédure de déclassement ou d'interdiction de commercialiser pour la mention considérée. Le préleveur choisit aléatoirement les lots à prélever dans la liste présentée, la sélection du lot devant intervenir avant la visite de cave. Les prélèvements sont ensuite effectués en présence du responsable de l'entreprise ou de son représentant. L'échantillon à prélever est choisi de manière à être représentatif du lot.

3.2 Règles d'échantillonnage

Le prélèvement sera réalisé sur des fromages ayant la durée minimum légale d'affinage.

Afin de réaliser l'ensemble des examens analytiques et organoleptiques prévus, les prélèvements sont constitués par un morceau d'environ 3 kg pris sur une pièce et présentant une face croûtée. Le fromage prélevé ainsi que 5 fromages (3 fromages pour les productions inférieures à 5 tonnes) fabriqués sur les quantités entourant le quantième prélevé sont consignés en cave d'affinage jusqu'à la réception des résultats analytiques et organoleptiques.

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité.

Lors du prélèvement, chaque lot de fromage est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Les échantillons sont emballés, identifiés, transportés dans des caisses isothermes et conservés à basse température jusqu'à l'examen organoleptique qui se déroule au plus tard 72h après le premier

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02 Validé : 21/11/2018
	AOP	Page 5/23

prélèvement. Les fromages prélevés seront remis en température ambiante au minimum deux heures avant le début de la séance de dégustation.

Tout échantillon est accompagné d'une « fiche de suivi des échantillons » préétablie par CERTIPAQ (FE 01). Cette fiche assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique. L'agent de prélèvement doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée, au type d'analyse à réaliser.
- Compléter les éléments suivants : - Nature du produit ; - Nombre d'unités : quantité prélevée,... ; - N° de lot ; - DLC/DLUO : si elle existe ; - Date de fabrication : quantième du fromage, ... ; - Date d'envoi : date de prélèvement ou d'expédition si différente ; - Température d'envoi : température relevée lors du prélèvement ; - N° du produit.

Une fiche de suivi d'échantillon doit être complétée par échantillon (ne pas mettre plusieurs échantillons sur la même fiche).

Cette fiche est retournée par mail à CERTIPAQ, par le préleveur. Elle peut être également jointe en annexe des rapports, en l'absence de problème particulier lié aux échantillons.

NB : l'échantillon ainsi prélevé est utilisé également pour les analyses physico chimique.

3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques, en lien avec l'ODG, et convoque en conséquence le jury.

L'animateur du jury est choisi et qualifié par CERTIPAQ.

CERTIPAQ convoque le jury de dégustation autant de fois que cela est nécessaire pour l'examen organoleptique des produits certifiés, conformément au plan de contrôle.

CERTIPAQ peut convoquer le jury en séance extraordinaire afin de procéder aux contrôles nécessaires en vue de la levée de la suspension d'habilitation des opérateurs ou pour des examens supplémentaires, tel que défini au chapitre 5 « Traitement des manquements » du plan de contrôle « Cantal ».

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle mise à disposition par l'ODG. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité est également mis à disposition.

Chaque fromage est numéroté de manière aléatoire avant l'arrivée des membres du jury.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 6/23

➤ **Examen analytique :**

Sur le morceau de fromage prélevé, une première tranche d'environ 1 cm d'épaisseur est coupée puis acheminée vers un laboratoire habilité par l'INAO pour réaliser les analyses d'extrait sec et de gras sur sec.

Chaque prélèvement de fromage sera effectué et identifié par un représentant de l'OC qui les acheminera lui-même au laboratoire pour analyse.

➤ **Examen organoleptique :**

Une seconde tranche est prélevée sur le morceau de fromage. Des morceaux sont découpés pour permettre dans un premier temps l'évaluation du goût. Cette tranche permet également dans un second temps l'évaluation de la pâte, elle est alors disposée devant le morceau le plus important qui sert à l'évaluation de l'aspect extérieur.

3.4.3 Critères de dégustation et évaluation

Avant de commencer l'évaluation officielle, un échantillon « témoin » est dégusté. Ce fromage, choisi par la personne chargée des prélèvements, est évalué par les membres du jury. Cet échantillon n'est pas présenté à titre officiel, il permet aux membres de « s'étalonner ». L'affichage des notes et des défauts est réalisé afin de permettre la discussion entre les membres. Une fois cette opération terminée, les membres jugent les autres fromages.

Chaque membre de jury dispose d'une grille de notation par fromage où figurent notamment la note à donner pour l'aspect extérieur, la pâte et le goût ainsi que les observations et l'identification des défauts.

Un lexique d'identification des défauts est à disposition de l'ensemble des membres de jury afin de bien les identifier sur les échantillons présents (point 5. du présent document).

Pour l'aspect extérieur, la note peut varier de 0 à 5, pour la pâte de 0 à 6, pour le goût de 0 à 9 et pour la note totale qui est la somme des notes des trois critères aspect extérieur, pâte et goût, la variation peut être de 0 à 20.

Lorsque tous les membres du jury ont terminé leurs évaluations, les fiches individuelles sont remises au responsable de la séance qui en fait une restitution collective à l'ensemble des membres du jury présents, l'anonymat des échantillons n'est pas levé.

La note finale donnée à l'échantillon de fromage présenté est la moyenne des notes de chaque dégustateur présent. Elle détermine l'acceptabilité ou le refus du produit à la conformité de l'appellation.

3.4.4 Présentation des produits

Les jurés évaluent dans un premier temps la flaveur (goût et odeur) et la pâte (aspect et texture). Cette évaluation est réalisée sur la tranche préalablement coupée. A ce stade, le morceau le plus important est caché afin de ne pas influencer le jugement des dégustateurs.

Une fois les évaluations de la flaveur et de la pâte réalisées sur l'ensemble des fromages, les morceaux de fromages destinés à l'évaluation de la croûte sont mis en évidence pour être jugés par les membres du jury.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02 Validé : 21/11/2018
	AOP	Page 7/23

Chaque membre du jury est libre de choisir son ordre d'évaluation des fromages.

Lors de chaque commission de dégustation, un minimum de 4 fromages et un maximum de 11 fromages pourront être présentés.

La limite maximale du temps d'évaluation des jurés est fixée à 1 heure et demie.

3.4.5 Critères d'acceptation et/ou de refus du produit

➤ **Examen analytique :**

Les niveaux d'acceptation ou de refus du produit sur les critères d'extrait sec ou de gras sur sec sont définis dans le cahier des charges de l'appellation.

Tout résultat analytique non conforme à l'AOP Cantal entraînera un nouveau prélèvement. Le prélèvement sera réalisé par un membre de l'ODG dans le cadre du contrôle interne et par un représentant de l'OC en contrôle externe.

Ce prélèvement sera constitué d'un échantillon moyen de 5 sondes issues des fromages du même atelier de fabrication et ayant été consignés en cave au moment du prélèvement initial. Une analyse ES et G/S sera effectuée sur ce prélèvement par un laboratoire habilité par l'INAO.

Si le nouveau prélèvement est conforme, l'examen analytique est considéré acceptable. En cas de confirmation de la non-conformité des résultats analytiques ES et/ou G/S sur ce nouveau prélèvement un manquement sera adressé à l'atelier d'affinage concerné.

Dans le cas où une non-conformité est déjà établie sur un critère organoleptique d'aspect extérieur, pâte ou goût, il n'y aura pas de nouveau prélèvement concernant les critères analytiques. Un manquement sera adressé à l'atelier d'affinage concerné.

De même l'impossibilité d'effectuer un prélèvement sur les fromages consignés lors du prélèvement initial entraînera un manquement pour l'atelier d'affinage concerné.

➤ **Examen organoleptique :**

Le produit est considéré conforme à l'appellation lorsque la note finale d'aspect extérieur est supérieure ou égale à 2.5, supérieure ou égale à 3 pour la pâte, supérieure ou égale à 5 pour le goût et supérieure ou égale à 12 pour la note totale.

Lorsqu'une non-conformité est révélée et qu'il y a désaccord entre les membres du jury, il est possible de déguster à nouveau le ou les échantillons concernés par le désaccord et de rédiger une fiche de consensus sur laquelle les membres du jury se mettront d'accord sur les motifs de non conformités. Cette fiche servira de support à la discussion.

3.4.6 Modalités de restitution des résultats

En contrôle interne, la diffusion des résultats des examens organoleptiques et analytiques auprès des opérateurs concernés est réalisé par l'ODG.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 8/23

En contrôle externe, la diffusion des résultats des examens organoleptiques et analytiques auprès des opérateurs concernés est réalisée par l'OC. En cas de manquement, l'OC notifie à l'affineur concerné la mesure sanctionnant les manquements. Le transformateur recevra en copie le manquement pour information.

Les résultats sont envoyés à l'affineur et au transformateur (laitier ou fermier) concernés par l'échantillon passé en commission de dégustation. Ils sont transmis par courrier dans les 3 jours ouvrés après réception des résultats d'analyse définitifs sous forme de tableau sur lequel nous retrouvons les données suivantes :

- les critères (Aspect extérieur, aspect pâte et goût),
- les valeurs minimum pour chacun des critères,
- la moyenne de la séance pour chacun des critères,
- les résultats de l'échantillon présenté qui sont soulignés si inférieurs à la moyenne de la séance ou surlignés si ils engendrent une non-conformité,
- les commentaires attribués à l'échantillon pour chacun des critères. Seules les observations apportées par au moins deux membres du jury seront retenues lors de l'envoi du résultat des échantillons.
- les résultats analytiques ES et G/S de l'échantillon présenté. Si les résultats ES et G/S sont conformes, les fromages consignés lors du prélèvement peuvent être libérés. Si l'ES et/ou le G/S est/sont non conforme(s), l'affineur devra conserver les fromages consignés dans l'attente du nouveau prélèvement.

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS

➤ Contrôle interne

Tout résultat faisant apparaître une non conformité selon les critères aspect extérieur, pâte, goût, note totale et/ou avec un examen analytique ES et/ou G/S non conforme entraînera un manquement pour l'affineur concerné.

De même comme indiqué au point 3.4.5., l'impossibilité d'effectuer un prélèvement sur les fromages consignés lors du prélèvement initial entraînera un manquement pour l'affineur concerné.

Lorsqu'un manquement est constaté, un nouveau prélèvement de fromage est effectué dans un délai de deux mois chez l'affineur concerné. Ce prélèvement provient du même atelier de fabrication et de la même catégorie concernée par le premier manquement. Si cet échantillon est conforme à l'appellation, l'opérateur retrouve un rythme normal de prélèvement.

Si cet échantillon est non-conforme à l'appellation, l'affineur recevra une nouvelle non-conformité. Conjointement avec le transformateur, l'affineur devra proposer et envoyer par écrit un plan de progrès à l'ODG sous 15 jours après la notification par écrit de la seconde non-conformité par l'ODG à l'affineur et au transformateur concernés.

A la réception du plan de progrès par l'ODG, un nouvel échantillon sera prélevé pour être présenté en Commission de dégustation dans un délai de 10 jours (délai pour mettre en place le plan de progrès) ajouté à la durée minimum requise selon la mention considérée ce qui nous amène aux durées totales minimum suivantes entre la réception du Plan de progrès par l'ODG et le troisième passage en Commission de Dégustation :

- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Jeune,
- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Entre Deux,
- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Vieux.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 9/23

Lors de ce nouveau prélèvement, le lot dans lequel l'échantillon a été prélevé ainsi que 2 lots autour du lot prélevé (Cf liste de l'ensemble des lots par code atelier qui ont la durée minimum légale d'affinage dans le paragraphe « Notion de lot ») seront consignés en cave en attendant d'avoir le résultat de la Commission de Dégustation.

A l'issu de cette Commission de dégustation, si l'échantillon est conforme aux critères de l'appellation Cantal pour la mention considérée, les opérateurs retrouvent un rythme normal de prélèvement et les lots consignés sont libérés.

Si une nouvelle non-conformité est constatée (total de 3 non-conformité successives depuis le premier manquement constaté), la Commission d'Etude Produit se réunit dans un délai de 15 jours ouvrés. Les lots consignés lors du prélèvement restent consignés en cave jusqu'à la décision de la Commission d'Etude Produit. Au cours de la réunion de la Commission l'atelier d'affinage en lien avec l'atelier de transformation devra proposer et argumenter un nouveau plan de progrès qu'ils souhaitent mettre en place.

Après l'étude du dossier de l'opérateur concerné, cette Commission a deux possibilités :

1. soit elle décide la réalisation d'un nouveau prélèvement de fromage dans la catégorie considérée en contrôle interne dans un délai de un mois suivant sa décision. Si ce nouvel échantillon est conforme à l'appellation AOP Cantal, l'opérateur retrouve un rythme normal de prélèvement. Si ce nouvel échantillon est non-conforme, l'affineur passera directement en contrôle externe, à sa charge, et sous la responsabilité de l'OC dans un délai de un mois suivant le constat de la non-conformité.

Parallèlement, cette Commission a la possibilité de demander le lotissement des lots préalablement consignés en cave d'affinage. Si l'affineur concerné souhaite commercialiser les fromages « lotis », il devra les faire grader par l'ODG à sa charge. Si les résultats du gradage montrent une conformité des différents lots, la commercialisation sera possible lot par lot.

Si le fromage change de mention d'affinage au cours de la procédure de lotissement, elle reste valable, à savoir les lots lotis doivent être gardés pour pouvoir être commercialisés. Si les résultats du gradage montrent une conformité des différents lots, la commercialisation sera possible lot par lot dans la mention à considérer le jour de commercialisation.

En cas de contestation, l'opérateur a la possibilité de demander un nouvel examen organoleptique à sa charge, en contrôle externe.

2. soit elle décide que l'opérateur n'a pas donné suffisamment de preuves de leur volonté d'améliorer la qualité organoleptique de leur fromage et passent directement en contrôle externe, à la charge de l'affineur et sous la responsabilité de l'OC.

En contrôle externe, un échantillon de fromage affiné par l'affineur concerné et correspondant au même numéro d'atelier et de la même mention responsable des différentes non conformités sera soumis à une Commission de Dégustation dans un délai d'un mois maximum suivant la décision de la Commission d'Etude Produit.

➤ **Contrôle externe**

a) *Cas des opérateurs dont la Commission d'Etude produit a décidé un passage en contrôle externe*

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 10/23

Le contrôle externe issu du contrôle interne sera à la charge de l'opérateur.

Après un délai d'un mois suivant la décision de la Commission d'Etude Produit, ou dès la reprise de fabrication pour la production fermière, un nouveau prélèvement sera effectué. Ce prélèvement sera issu de fromages affinés par l'affineur concerné et correspondant au même numéro d'atelier et de la même mention responsable des différentes non conformités obtenues en contrôle interne.

Si cet échantillon est conforme, l'opérateur retrouve un rythme normal de prélèvement.

Si une nouvelle non-conformité est constatée (total de 4 ou 5 non-conformités successives depuis le premier manquement constaté), la procédure suivante sera appliquée à l'affineur pour les fromages de la mention concernée par les non conformités :

- l'OC notifie à l'affineur une mesure d'interdiction de commercialisation en AOP Cantal pour l'ensemble des fromages du transformateur concerné par les manquements et pour la mention concernée le lendemain de la réception du courrier de notification. Cette interdiction implique le déclassement de l'ensemble des stocks de Cantal affinés pour la mention et le transformateur concernés (Cf liste de l'ensemble des lots par code atelier qui ont la durée minimum légale d'affinage dans le paragraphe « Notion de lot »). Ces produits ne pourront plus bénéficier de l'AOP Cantal, même sous une autre mention. Il appartient à l'affineur de supprimer par grattage ou par tout moyen approprié les inscriptions incluant la dénomination « Cantal » laissées par la ou les empreintes et de retirer les marques d'identification et de les conserver pour des contrôles éventuels afin de justifier le déclassement des lots et d'assurer la traçabilité de ces fromages.
- un plan de progrès devra être proposé auprès de l'OC sous 15 jours ouvrés après la notification de l'interdiction de commercialiser.
- dès que l'affineur souhaite à nouveau commercialiser des fromages AOP Cantal du transformateur et de la mention concernés par l'interdiction de commercialisation, il en informe le transformateur et l'organisme de certification.
- des échantillons seront alors présentés lors d'une nouvelle commission de dégustation réalisée en contrôle externe à la charge de l'affineur. La séance devra avoir lieu dans les 10 jours ouvrés après réception du courrier de l'affineur par l'OC.
- Le technicien chargé du prélèvement demande au responsable de l'atelier ou à son représentant de lui présenter l'ensemble des lots du transformateur impliqué et ayant la durée minimale d'affinage pour la mention concernée.

Le technicien chargé du prélèvement choisit trois lots aléatoirement dans la liste présentée. Un échantillon par lot de fromage choisi sera prélevé. La sélection des lots doit intervenir avant la visite de la cave. La procédure de prélèvement et de déroulement de la séance d'examen organoleptique et analytique est la même qu'en situation définie au point 3. Principes généraux pour l'organisation et le fonctionnement de la commission chargée de l'examen organoleptique.

A l'issue de la séance d'examens organoleptiques et analytiques :

- Si au moins 2 échantillons correspondent aux critères de l'appellation, l'OC notifie à l'affineur la levée d'interdiction de commercialisation pour la mention concernée et l'atelier concerné par lettre recommandée. L'affineur retrouve alors un rythme normal de prélèvement.
- Si au moins deux échantillons sont non conformes aux exigences de l'AOP la mesure d'interdiction de commercialisation est maintenue et l'OC le notifie à l'affineur par lettre

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 11/23

recommandée. La procédure pour la levée d'interdiction de commercialisation pourra être appliquée une nouvelle fois à l'opérateur sur sa demande. Dans ce cas, si au moins deux échantillons sont non conformes aux exigences de l'AOP Cantal, l'OC notifie à l'affineur par lettre recommandée un retrait d'habilitation pour l'AOP Cantal.

Après retrait de l'habilitation, si l'opérateur souhaite à nouveau affiner du fromage AOP Cantal, une démarche d'habilitation devra être commencée.

b) Cas de changement d'affineur

Au-delà de la troisième non-conformité successive, dans le cas où le transformateur concerné par les manquements change d'affineur au cours de la procédure, un représentant de l'OC effectuera 3 prélèvements de fromages issus de 3 lots différents de cet atelier de transformation dans le nouvel atelier d'affinage. Les 3 lots prélevés sont consignés en cave jusqu'au résultat de la Commission de Dégustation.

Les 3 fromages prélevés seront présentés au cours d'une séance de dégustation en contrôle externe.

A l'issue de la séance d'examens organoleptiques et analytiques :

- Si au moins 2 échantillons correspondent aux critères de l'appellation, l'OC notifie à l'affineur qu'il retrouve un rythme normal de prélèvement pour l'atelier de transformation concerné.
- Si au moins 2 échantillons sont non conformes aux exigences de l'AOP Cantal, le manquement prononcé est grave et les tous les lots non conformes dans lesquels les échantillons ont été prélevés sont déclassés. Il appartient à l'affineur de supprimer par grattage ou par tout moyen approprié les inscriptions incluant la dénomination « Cantal » laissées par la ou les empreintes et de retirer les marques d'identification et de les conserver pour des contrôles éventuels afin de justifier le déclassement des lots et d'assurer la traçabilité de ces fromages.

L'affineur et le transformateur concernés devront proposer et envoyer par écrit un plan de progrès à l'ODG et à l'OC sous 15 jours suivant la notification écrite par l'OC de la non-conformité constatée. A la réception du plan de progrès par l'ODG et l'OC, un nouvel échantillon sera prélevé pour être présenté en Commission de dégustation dans un délai de 10 jours (délai pour mettre en place le plan de progrès) ajouté à la durée minimum requise selon la mention considérée ce qui nous amène aux durées totales minimum suivantes après la réception du Plan de progrès par l'ODG et l'OC:

- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Jeune,
- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Entre Deux,
- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Vieux.

A l'issue de cette Commission de Dégustation, si l'échantillon est conforme aux critères de l'appellation AOP Cantal pour la mention considérée, l'opérateur retrouve un rythme normal de prélèvement.

Si une nouvelle non-conformité est constatée, la procédure suivante sera appliquée à l'affineur pour les fromages de la mention concernée par les non conformités :

- l'OC notifie à l'affineur une mesure d'interdiction de commercialisation en AOP Cantal pour l'ensemble des fromages du transformateur concerné par les manquements et pour la mention concernée le lendemain de la réception du courrier de notification. Cette interdiction implique le déclassement de l'ensemble des stocks de Cantal affinés pour la mention et le transformateur concernés (Cf liste de l'ensemble des lots par code atelier qui ont la durée minimum légale d'affinage dans le paragraphe « Notion de lot »). Ces produits ne pourront plus bénéficier de l'AOP Cantal, même sous une autre mention. Il appartient à l'affineur de supprimer par grattage ou par tout moyen approprié les inscriptions incluant la dénomination « Cantal » laissées par la

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02 Validé : 21/11/2018
	AOP	Page 12/23

ou les empreintes et de retirer les marques d'identifications et de les conserver pour des contrôles éventuels afin de justifier le déclassement des lots et d'assurer la traçabilité de ces fromages.

- un plan de progrès devra être proposé auprès de l'OC sous 15 jours ouvrés après la notification de l'interdiction de commercialiser.

- dès que l'affineur souhaite à nouveau commercialiser des fromages AOP Cantal du transformateur et de la mention concernés par l'interdiction de commercialisation, il en informe le transformateur et l'organisme de certification.

- des échantillons seront alors présentés lors d'une nouvelle commission de dégustation réalisée en contrôle externe à la charge de l'affineur. La séance devra avoir lieu dans les 10 jours ouvrés après réception du courrier de l'affineur par l'OC.

- Le technicien chargé du prélèvement demande au responsable de l'atelier ou à son représentant de lui présenter l'ensemble des lots du transformateur impliqué et ayant la durée minimale d'affinage pour la mention concernée.

Le technicien chargé du prélèvement choisit trois lots aléatoirement dans la liste présentée. Un échantillon par lot de fromage choisi sera prélevé. La sélection des lots doit intervenir avant la visite de la cave. La procédure de prélèvement et de déroulement de la séance d'examen organoleptique et analytique est la même qu'en situation définie au point 3. Principes généraux pour l'organisation et le fonctionnement de la commission chargée de l'examen organoleptique.

A l'issue de la séance d'examens organoleptiques et analytiques :

- Si au moins 2 échantillons correspondent aux critères de l'appellation, l'OC notifie à l'affineur la levée d'interdiction de commercialisation pour la mention concernée et l'atelier concerné par lettre recommandée. L'affineur retrouve alors un rythme normal de prélèvement.
- Si au moins deux échantillons sont non conformes aux exigences de l'AOP la mesure d'interdiction de commercialisation est maintenue et l'OC le notifie à l'affineur par lettre recommandée. La procédure pour la levée d'interdiction de commercialisation pourra être appliquée une nouvelle fois à l'opérateur sur sa demande. Dans ce cas, si au moins deux échantillons sont non conformes aux exigences de l'AOP Cantal, l'OC notifie à l'affineur par lettre recommandée un retrait d'habilitation pour l'AOP Cantal.

Après retrait de l'habilitation, si l'opérateur souhaite à nouveau affiner du fromage AOP Cantal, une démarche d'habilitation devra être commencée.

c) *Cas des opérateurs en contrôle externe aléatoire*

Tout résultat faisant apparaître une note insuffisante selon les critères aspect extérieur, pâte, goût et note totale prévus par la grille de notation au décret de l'AOP Cantal entraînera un manquement pour l'affineur. Tout résultat pour les critères analytiques ES et/ou G/S non conforme entraînera un manquement pour l'atelier d'affinage considéré.

De même comme indiqué au point 3.4.5., l'impossibilité d'effectuer un prélèvement sur les fromages consignés lors du prélèvement initial entraînera un manquement pour l'affineur concerné.

Lorsqu'un manquement est constaté, un nouveau prélèvement de fromage de la même mention est effectué dans un délai maximum de trois mois. Si cet échantillon est conforme à l'appellation, l'opérateur retrouve un rythme normal de prélèvement.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 13/23

Si cet échantillon est non-conforme à l'appellation, l'affineur recevra une nouvelle non-conformité. Conjointement avec le transformateur, l'affineur devra proposer et envoyer par écrit un plan de progrès à l'OC sous 15 jours après la notification par écrit de la seconde non-conformité par l'OC à l'affineur et au transformateur concernés.

A la réception du plan de progrès par l'OC, un nouvel échantillon sera prélevé pour être présenté en Commission de dégustation dans un délai de 10 jours (délai pour mettre en place le plan de progrès) ajouté à la durée minimum requise selon la mention considérée ce qui nous amène aux durées totales minimum suivantes entre la réception du Plan de progrès par l'ODG et le troisième passage en Commission de Dégustation :

- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Jeune,
- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Entre Deux,
- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Vieux.

Lors du prélèvement, le lot en cave dans lequel le fromage a été prélevé est consigné.

A l'issue de cette Commission de dégustation, si l'échantillon est conforme aux critères de l'appellation Cantal pour la mention considérée, l'opérateur retrouve un rythme normal de prélèvement le lot consigné est libéré.

Si une nouvelle non-conformité est constatée (3 non conformités successives), l'affineur, conjointement avec le transformateur, devra proposer et envoyer par écrit un plan de progrès à l'OC sous 15 jours après la notification par écrit de la seconde non-conformité par l'OC à l'affineur et au transformateur concernés. Le lot consigné en cave est déclassé, il ne pourra pas être vendu sous appellation AOP Cantal.

A la réception du plan de progrès par l'OC, un nouvel échantillon sera prélevé pour être présenté en Commission de dégustation dans un délai de 10 jours (délai pour mettre en place le plan de progrès) ajouté à la durée minimum requise selon la mention considérée ce qui nous amène aux durées totales minimum suivantes entre la réception du Plan de progrès par l'ODG et le troisième passage en Commission de Dégustation :

- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Jeune,
- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Entre Deux,
- 10 jours de plus que la durée minimale d'affinage pour le Cantal Vieux.

A l'issue de cette Commission de Dégustation, si l'échantillon est conforme aux critères de l'appellation AOP Cantal pour la mention considérée, l'opérateur retrouve un rythme normal de prélèvement.

Si une nouvelle non-conformité est constatée (total de 4 non-conformités successives depuis le premier manquement constaté), la procédure suivante sera appliquée à l'affineur pour les fromages de la mention concernée par les non conformités :

- l'OC notifie à l'affineur une mesure d'interdiction de commercialisation en AOP Cantal pour l'ensemble des fromages du transformateur concerné par les manquements et pour la mention concernée le lendemain de la réception du courrier de notification. Cette interdiction implique le déclassé de l'ensemble des stocks de Cantal affinés pour la mention et le transformateur concernés (Cf liste de l'ensemble des lots par code atelier qui ont la durée minimum légale d'affinage dans le paragraphe « Notion de lot »). Ces produits ne pourront plus bénéficier de l'AOP Cantal, même sous une autre mention. Il appartient à l'affineur de supprimer par grattage ou par tout moyen approprié les inscriptions incluant la dénomination « Cantal » laissées par la

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02
	AOP	Validé : 21/11/2018 Page 14/23

ou les empreintes et de retirer les marques d'identification et de les conserver pour des contrôles éventuels afin de justifier le déclassement des lots et d'assurer la traçabilité de ces fromages.

- un plan de progrès devra être proposé auprès de l'OC sous 15 jours ouvrés après la notification de l'interdiction de commercialiser.

- dès que l'affineur souhaite à nouveau commercialiser des fromages AOP Cantal du transformateur et de la mention concernés par l'interdiction de commercialisation, il en informe le transformateur et l'organisme de certification.

- des échantillons seront alors présentés lors d'une nouvelle commission de dégustation réalisée en contrôle externe à la charge de l'affineur. La séance devra avoir lieu dans les 10 jours ouvrés.

- Le technicien chargé du prélèvement demande au responsable de l'atelier ou à son représentant de lui présenter l'ensemble des lots du transformateur impliqué et ayant la durée minimale d'affinage pour la mention concernée.

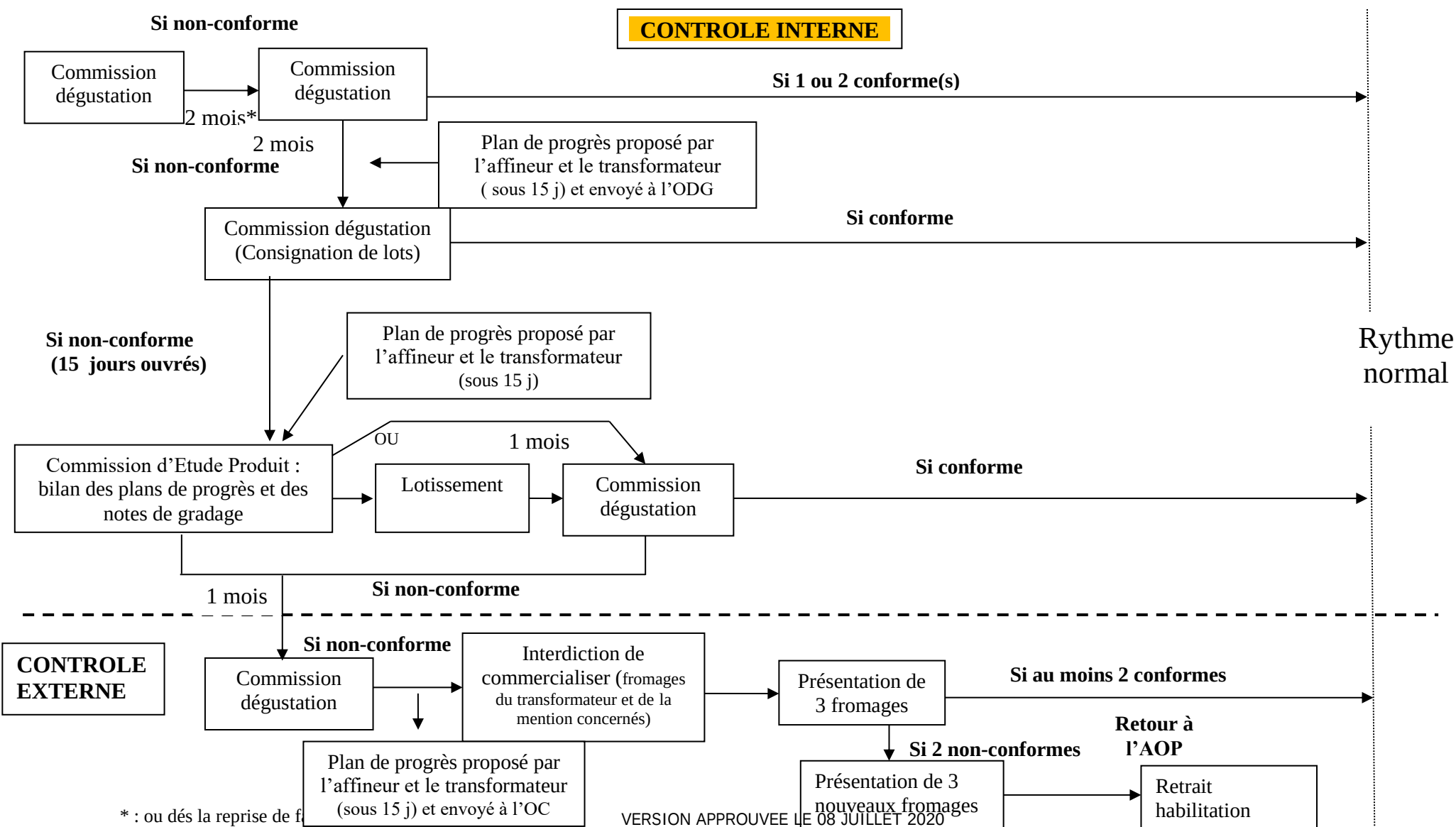
Le technicien chargé du prélèvement choisit trois lots aléatoirement dans la liste présentée. Un échantillon par lot de fromage choisi sera prélevé. La sélection des lots doit intervenir avant la visite de la cave. La procédure de prélèvement et de déroulement de la séance d'examen organoleptique et analytique est la même qu'en situation définie au point 3. Principes généraux pour l'organisation et le fonctionnement de la commission chargée de l'examen organoleptique.

A l'issue de la séance d'examens organoleptiques et analytiques :

- Si au moins 2 échantillons correspondent aux critères de l'appellation, l'OC notifie à l'affineur la levée d'interdiction de commercialisation pour la mention concernée et l'atelier concerné par lettre recommandée. L'affineur retrouve alors un rythme normal de prélèvement.
- Si au moins deux échantillons sont non conformes aux exigences de l'AOP la mesure d'interdiction de commercialisation est maintenue et l'INAO le notifie à l'affineur par lettre recommandée. La procédure pour la levée d'interdiction de commercialisation pourra être appliquée une nouvelle fois à l'opérateur sur sa demande. Dans ce cas, si au moins deux échantillons sont non conformes aux exigences de l'AOP Cantal, l'OC notifie à l'affineur par lettre recommandée un retrait d'habilitation pour l'AOP Cantal.

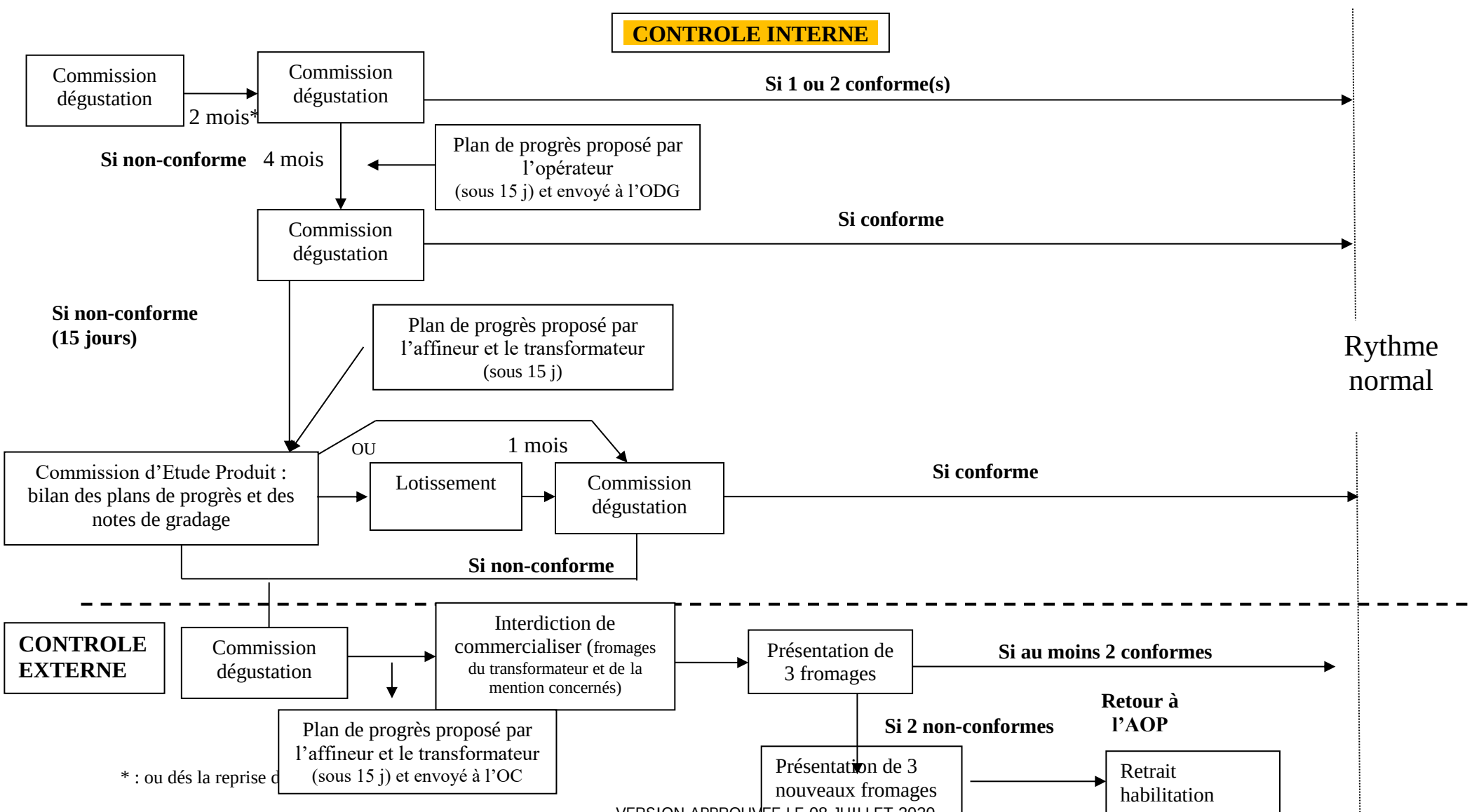
Après retrait de l'habilitation, si l'opérateur souhaite à nouveau affiner du fromage AOP Cantal, une démarche d'habilitation devra être commencée.

Procédure en cas d'insuffisance sur les critères organoleptiques ou physico-chimiques
(cette procédure est applicable pour la mention Jeune)



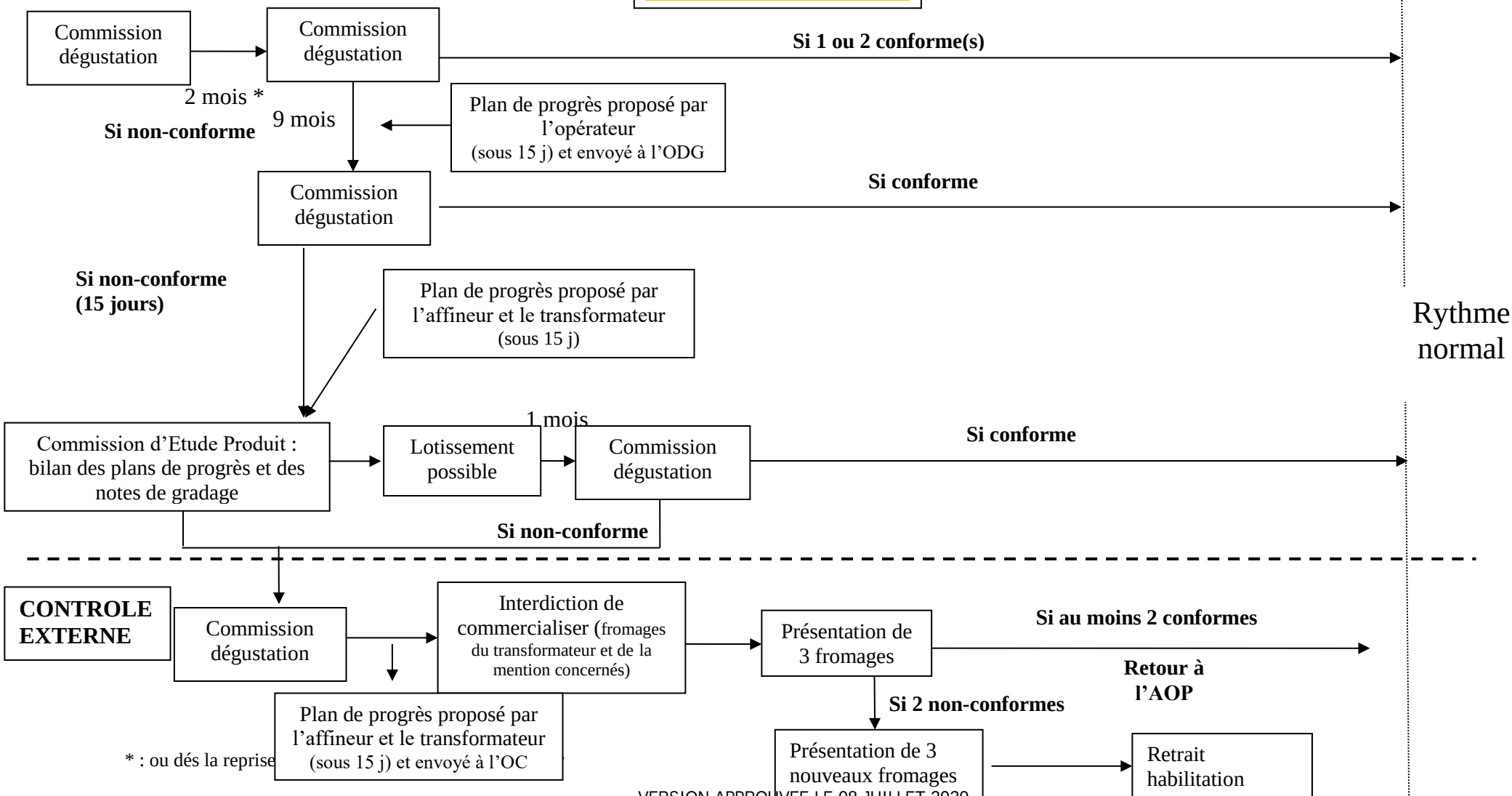
Procédure en cas d'insuffisance sur les critères organoleptiques ou physico-chimiques
(cette procédure est applicable pour la mention Entre Deux)

CONTROLE INTERNE

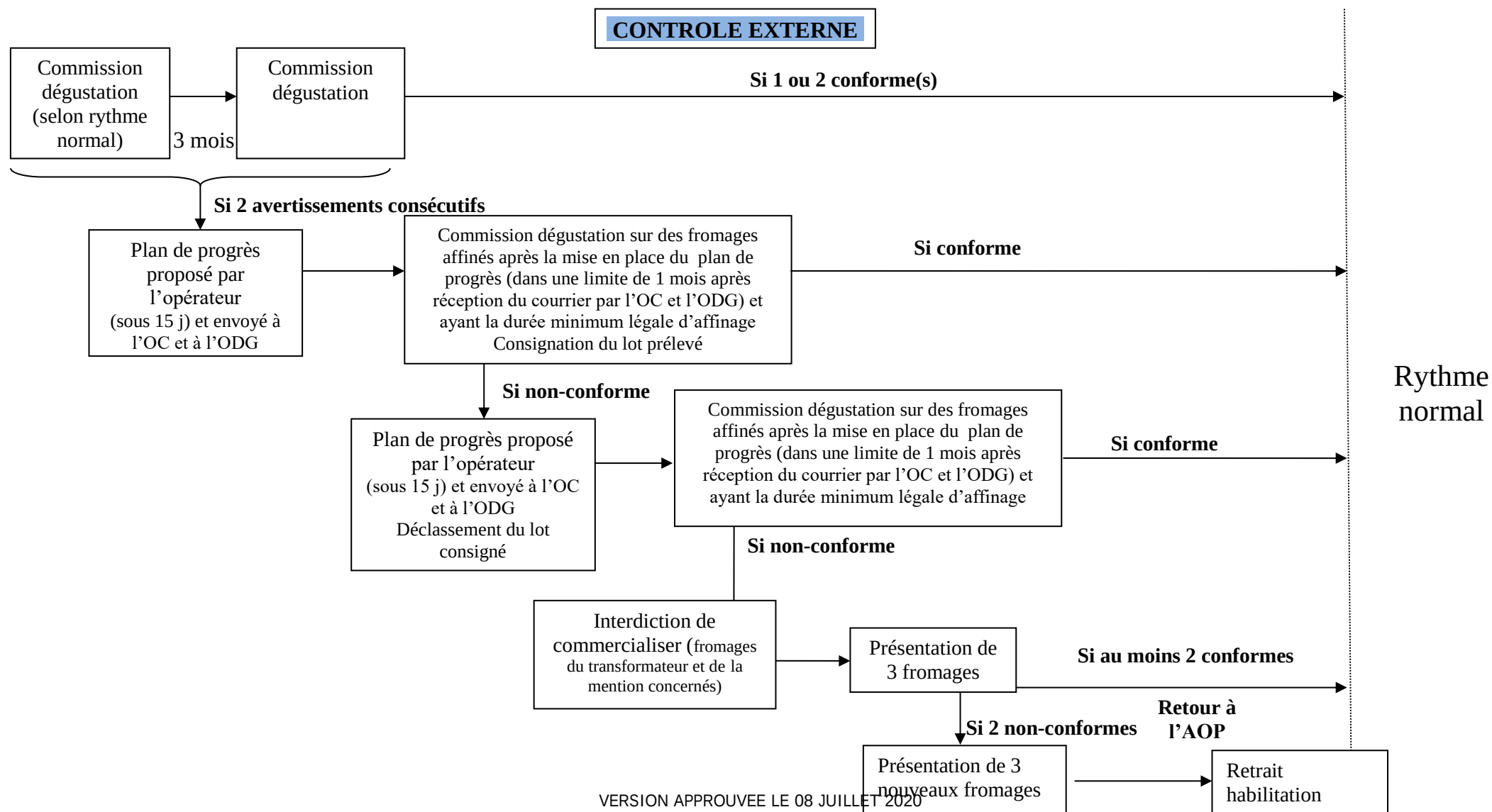


Procédure en cas d'insuffisance sur les critères organoleptiques ou physico-chimiques
(cette procédure est applicable pour la mention Vieux)

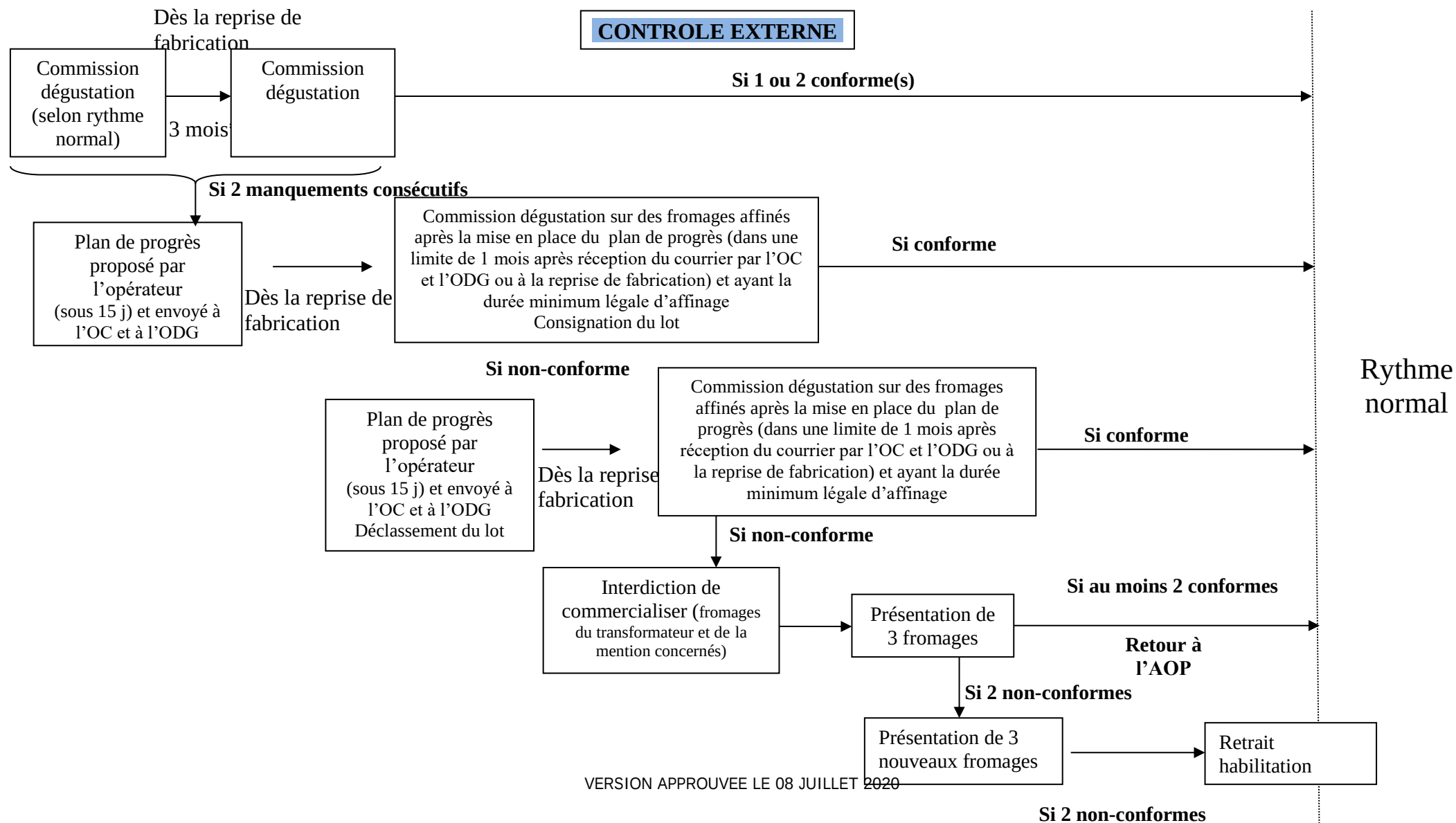
CONTROLE INTERNE



Procédure en cas d'insuffisance sur les critères organoleptiques ou physico-chimiques
(cette procédure est applicable pour chaque mention Jeune, Entre-Deux et Vieux)



Procédure en cas d'insuffisance sur les critères organoleptiques ou physico-chimiques
(cette procédure est applicable pour chaque mention Jeune, Entre-Deux et Vieux)



CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02 Validé : 21/11/2018
	AOP	Page 20/23

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02 Validé : 21/11/2018
	AOP	Page 21/23

5. Lexique des défauts mis à disposition des membres du jury des Commissions de dégustation.

Goût

Manque d'intensité : le goût ne s'est pas encore développé, même si le potentiel d'évolution existe. Attention : le fromage est dégusté au stade de consommation.

Goût neutre : sans arôme, il manque l'essentiel

Acide : sensation perçue sur la langue, sur les côtés, référence : acide citrique ou tartrique

Amer : sensation perçue sur la langue, au fond, référence : chlorhydrate de quinine ou caféine

Manque de sel : sensation perçue sur la langue, référence : chlorure de sodium

Excès de sel : sensation perçue sur la langue, référence : chlorure de sodium

Métallique : sensation intra-buccale, perçue dans toute la bouche, sensation de métal, de fer, référence : sulfate ferreux

Astringent : sensation intra-buccale, perçue dans toute la bouche, assèche et laisse la bouche râpeuse, référence : tanin

Piquant : sensation intra-buccale perçue dans toute la bouche, sensation de brûlant, référence : poivre, piment - différent de l'acidité

Rance : goût lipolysé, matière grasse dégradée, référence : beurre rance, lard rance

Aigre : goût de sérum vieux (il s'agit de l'arôme aigre du sérum vieux, pas de sa saveur acide, amère,...)

Goût fumé : goût de salaison fumée

Goût de lait cuit : lait qui a chauffé, qui a été réchauffé, qui a caramélisé, qui a brûlé

Goût de pâte cuite : référence : pâtes pressées cuites

Goût de beurre : il s'agit bien du goût de beurre, sans lien avec la texture.

Goût de levure : levure fruitée, pomme

Goût artificiel : arôme de synthèse

Goût de lessive : chloré, ustensile mal rincé, par analogie avec l'odeur de la lessive

Goût de renfermé : lié à l'ambiance, manque d'aération, confiné

Pâte

TEXTURE EN BOUCHE :

Dure, trop ferme : nécessité d'exercer une force importante pour déformer le produit

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02 Validé : 21/11/2018
	AOP	Page 22/23

Molle, manque de fermeté :

le produit se déforme très facilement sous une faible pression

Collante :

en bouche, colle au palais

Friable :

se désagrège, s'effrite en bouche

Manque de fondant, sèche :

met du temps à se déliter en bouche

Granuleuse :

en bouche, perception de grains plus ou moins gros, texture hétérogène avec des particules qui restent plus longtemps en bouche

Farineuse :

en fin de bouche, impression de farine, empâte la bouche

Crayeuse :

en bouche, texture comparable à un cœur de fromage encore non affiné

ASPECT DE LA PÂTE ET TEXTURE AU TOUCHER:

Excès de persillage :

petits trous nombreux. Un léger persillage est recherché, l'excès est sanctionné

Ouvertures :

autre que le persillage, fentes ou trous assez gros

Trop blanche :

défaut uniquement en salers

Trop jaune :

jaune orangé, pas utilisé en Salers

Bicolore :

zones de couleur différente par plaques

Marbrée :

l'excès de marbrage est sanctionnable, un léger marbrage est tolérable

Présence de bleu dans la pâte

Tâches : couleur et importance à préciser

Présence de corps étrangers

Pâte mal liée :

manque de maillage, manque de cohésion, grains mal soudés, on voit trop les grains

Cassante:

cassure nette

Elastique, caoutchouteuse :

reprend sa forme initiale après déformation

Aspect extérieur

Absence de bouton :

absence totale

Manque de bouton :

présence insuffisante

Manque de relief :

Bouton hétérogène:

le bouton existe mais manque de relief, boutons rapprochés
répartition hétérogène du bouton sur la surface, irrégularité dans la répartition du bouton, absence de bouton sur certaines zones

Manque de couverture :

manque de développement du penicillium en Cantal jeune

Trop blanc :

excès de densité du développement blanc

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE DU « CANTAL »	IT 199 V 02 Validé : 21/11/2018
	AOP	Page 23/23

Fond gris :	le fond est gris, les boutons sont d'une autre couleur
Gris:	couleur dominante sur l'ensemble, impression globale
Terne :	les couleurs ne sont pas suffisamment définies, elles sont brouillées, aspect « triste »
Manque de contraste :	couleur uniforme entre boutons et fond
Mucor :	pour le Cantal jeune
Tâches :	couleur à préciser
Violine :	plaques tendant vers le violet
Points noirs :	petits points noirs
Excès de ciron :	croûte très cussonnée, présence d'artisons. Quelques artisons sont acceptables
Mouillères :	zones humides localisées, pastilles humides (préciser l'intensité et la localisation : talon, face)
Morgé :	sur des zones étendues (préciser l'intensité et la localisation : talon, face)
Humide :	pas sèche, différent de poisseux, pas de couche gluante
Fendillé:	de toutes petites fentes nombreuses, craquelures
Fissures :	fentes plus grosses
Pli de toile :	toile mal étirée, repliée, qui a marqué
Absence de croûte :	croûte qui n'a pas poussé, trame visible, (une cause possible est une croûte qui a beurré)
Croûte fine :	épaisseur de croûte insuffisante
Excès de bleu sous croûte :	présence de bleu en quantité importante. Quelques traces de bleu sont acceptables
Lisière de couleur anormale :	lisière pouvant tendre vers le vert. La présence d'une lisière avec un dégradé de couleur de la croûte vers la pâte est normale.

6. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 : Fiche de suivi d'échantillon

Fiche d'enregistrement des notes attribuées

Feuille d'émargement

Fiche de mise en anonymat

Synthèse des résultats