



Immeuble « Le Guillaumet »  
60, avenue du Général De Gaulle  
92046 PARIS LA DEFENSE Cedex

Approuvé par le Conseil des Agréments et  
Contrôles de l'INAO le :

Tél. : 01.41.97.00.74  
Fax : 01.41.97.08.32

31 JUIL. 2008

## Plan de contrôle pour la Certification de l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs »

### Organisme de Défense et Gestion :

Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or  
Avenue de la Résistance - BP 20 035 - 39801 POLIGNY Cedex 1

**Vu** le règlement n°1107/96 du 12/06/1996 - JOCE du 21/06/1996 et le décret du 17/05/2006 - JORF du 19/05/2006 relatifs à l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs »

**Vu** le code rural et notamment les articles L. 642-2., L. 642-3, L. 642-27 à L. 642-30, R. 642-39, R.642-46, R. 642-54 à R. 642-56

**Vu** la proposition de l'organisme certificateur Qualité-France SAS représenté par son directeur général Benoît MATHIEU en date du 28/07/2008 ;

**Vu** l'avis du Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or représenté par son président Michel BEUQUE en date du 10/12/2008;

Le présent plan de contrôle a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut national de l'origine et de la qualité le : .....

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
0	28/07/2008	Création du plan de contrôle	<i>Le président du conseil des agréments et contrôles :</i>
1	01/10/2008	Réponse à la formation restreinte du CAC du 31 juillet 2008	
2	12/12/2008	Modifications supplémentaires suite aux remarques du SERAC et du centre INAO de Poligny	Michel PRUGUE

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 2 de 47

## INTRODUCTION

Le présent document décrit les modalités de contrôle et les conditions de certification de l'appellation d'origine contrôlée « Mont d'Or » homologué par décret du 17/05/2006.

La maîtrise des conditions définies passe par des contrôles réalisés à différents niveaux : autocontrôles par les opérateurs sur eux-mêmes ou par les salariés sous la responsabilité des responsables d'ateliers, contrôles internes sous la responsabilité du syndicat reconnu ODG, et contrôles externes sous la responsabilité de l'organisme certificateur.

Conformément au souhait du Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or, la certification de la présente appellation est assurée par l'organisme certificateur Qualité-France SAS agréé par l'INAO sous le N°CER.AOC n°02..

## SOMMAIRE DU PLAN DE CONTRÔLE

1	
INTRODUCTION.....	2
1. - CHAMP D'APPLICATION DU PLAN DE CONTROLE.....	3
1.1. - DESIGNATION DES REFERENTIELS.....	3
1.2. - GAMME DES PRODUITS CERTIFIES PRETS A LA VENTE.....	3
1.3. - DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES COMPLEMENTAIRES.....	3
2. - SCHEMA DE VIE ET RAPPEL DES REGLES EXPLICITES.....	4
3. - ORGANISATION DES CONTROLES.....	6
3.1. - MISSIONS D'EVALUATION INITIALE.....	6
3.2. - MISSIONS DE SURVEILLANCE DE L'HABILITATION.....	9
4. - MODALITES DE CONTROLES.....	14
5. - PLAN DE CORRECTION.....	25
5.1. - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS (NON-CONFORMITES).....	25
5.2. - CAS ENTRAINANT UN BLOCAGE DES PRODUITS PAR LE CONTROLEUR DANS L'ATTENTE D'UNE DECISION DU COMITE OU DANS LE CADRE DE LA DELEGATION DU COMITE DE CERTIFICATION PAR LE CHARGE D'AFFAIRES.....	36
5.3. - DECISIONS ET SANCTIONS DU COMITE.....	36
ANNEXE 1 - PROCEDURE DE CONTROLE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS.....	39
ANNEXE 2 - ARGUMENTAIRE DES FREQUENCES DE CONTROLE PROPOSEES EN ELEVAGES.....	44
ANNEXE 3 - LISTE DES COMMUNES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « MONT D'OR » OU « VACHERIN DU HAUT-DOUBS ».....	46
ANNEXE 4 - ARGUMENTAIRE DES VALEURS CIBLES REPRISES AU CHAPITRE 4.....	47

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 3 de 47

## 1. - CHAMP D'APPLICATION DU PLAN DE CONTROLE

### 1.1. - Désignation des référentiels

L'appellation « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » garantit l'origine du lait de vache mis en œuvre et la fabrication du Mont d'Or selon les dispositions réglementaires définies : aire géographique de production et de fabrication-affinage délimitée (terroir du Mont d'Or), méthodes traditionnelles, composition et présentation.

- ♦ AOP : règlement n°1107/96 du 12/06/1996 paru au JOCE du 21/06/1996
- ♦ AOC : décret\* du 17/05/2006 paru au JORF du 19/05/2006

*\* Les dispositions relatives à la commission de contrôle sont remplacées par les dispositions de l'article R. 642-39 du décret n°2007-30 du 05/01/07 relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer.*

### 1.2. - Gamme des produits certifiés prêts à la vente

- Mont d'Or sous la forme d'un fromage entier conditionné dans une boîte individuelle de 480 g à 3,2 kg (boîte comprise).

### 1.3. - Dispositions réglementaires complémentaires

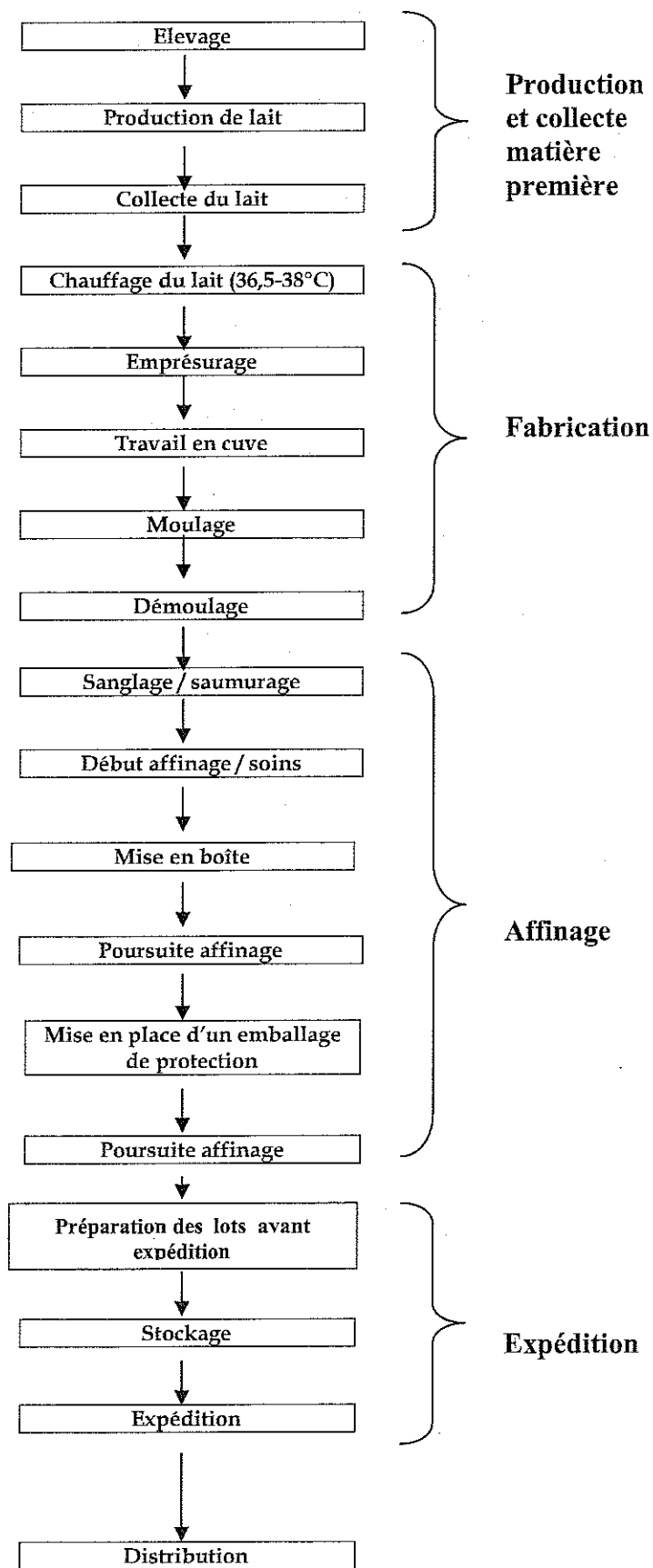
- ♦ Arrêté du 16 août 2006 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » paru au JORF du 28/09/2006
- ♦ Décret n°2007-30 du 05/01/07 relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer paru au JORF du 07/01/2007
- ♦ Ordonnance n° 2006-1547 du 07/12/2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer parue au JORF du 08/12/2006
- ♦ Loi n° 2006-11 du 05/01/2006 d'orientation agricole parue au JORF du 06/01/2006.

Les dispositions relatives à la commission de contrôle figurent dans l'article R. 642-39 du code rural relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer.

Le Syndicat Interprofessionnel de Défense du Mont d'Or (SIMO) a été reconnu comme ODG par décision n° CNAOP2007/54 de la directrice de l'INAO, en date du 18 juillet 2007.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 4 de 47

**2. - SCHEMA DE VIE ET RAPPEL DES REGLES EXPLICITES**



QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 5 de 47

ETAPES	OPERATEURS	POINTS A CONTROLER
Production matière première	Eleveurs - producteurs de lait	Fondamentaux de l'AOC
Production matière première	Eleveurs - producteurs de lait	Alimentation des animaux
Production matière première	Eleveurs - producteurs de lait	Conduite des prairies, respect de la flore naturelle
Production matière première	Eleveurs - producteurs de lait	Traite et stockage du lait en ferme - qualité du lait cru
Fabrication	Exploitants de fromagerie	Collecte et stockage du lait
Fabrication	Exploitants de fromagerie	Equipement
Fabrication	Exploitants de fromagerie	Procédé de fabrication
Affinage	Exploitants de fromagerie	Equipement et entretien du matériel des caves
Affinage	Exploitants de fromagerie	Méthode d'affinage
Préparation des lots avant expédition des fromages	Exploitants de fromagerie	Etiquetage des fromages
Produits finis - qualité	Exploitants de fromagerie (autocontrôles) Commission d'examen organoleptique (contrôles internes et externes)	Contrôle organoleptique et analyses physico-chimiques
Contrôle interne	Syndicat Interprofessionnel de Défense du Mont d'Or	Aptitude à assurer les missions de l'ODG

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 6 de 47

### 3. - ORGANISATION DES CONTROLES

#### 3.1. - Missions d'évaluation initiale

ODG	INAO
Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or	<p>Reconnaissance initiale du statut d'ODG par l'INAO</p> <p>Le maintien de la reconnaissance ODG est décidé par l'INAO au vu des résultats des audits d'évaluation externe par Q-F au siège de l'ODG</p>

Le tableau ci-dessous récapitule les missions d'évaluation interne et d'habilitation externe des opérateurs de la filière. Tous les opérateurs impliqués dans le cahier des charges de l'AOC doivent déposer une déclaration d'identification auprès de leur ODG selon le modèle validé par le directeur de l'INAO.

L'ODG transmet les demandes d'habilitation à Qualité-France SAS dans les 15 jours ouvrés suivant la réception de la déclaration d'identification.

Opérateur	Plan de contrôle interne	Plan de contrôle externe Qualité-France SAS
Producteurs de lait	<b>Pour les producteurs ayant bénéficié d'une déclaration d'aptitude</b>	
	<i>NB : les opérateurs ayant bénéficié d'une déclaration d'aptitude (à l'exception des producteurs ayant connu après le 01/01/2007 un retrait d'agrément de l'AOC) sont tenus de retourner la déclaration d'identification complète dans un délai de 2 mois après réception du formulaire afférent. Faute d'information contraire de la part de l'ODG dans un délai de 2 mois après réception du dossier du demandeur, l'identification de l'opérateur sera considérée comme acceptée.</i>	
	<p><b>Syndicat reconnu ODG :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle documentaire des dossiers de déclaration d'identification dans un délai de 2 mois après réception de la déclaration d'identification</li> <li>- Transmission à Qualité-France SAS de la liste des producteurs identifiés</li> <li>- Contrôle interne sur site de chaque producteur avant le 31 décembre 2012</li> </ul>	<p>Habilitation acquise, prononcée par le comité sectoriel de Qualité-France SAS, sous réserve de l'enregistrement de leur déclaration d'identification par l'ODG avant le 31 décembre 2009</p> <p><i>Le maintien de cette habilitation est fonction des résultats des contrôles internes vérifiés lors des audits de Q-F au siège de l'ODG</i></p>
	<b>Pour les nouveaux producteurs ou producteurs ayant connu après le 01/01/2007 un retrait d'agrément de l'AOC</b>	
<p><b>Syndicat reconnu ODG :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle documentaire des dossiers de déclaration d'identification dans un délai de 2 mois après réception de la déclaration d'identification</li> <li>- Contrôle interne sur site dans un délai de 6 mois après réception de la déclaration d'identification</li> <li>- Mise à jour et transmission à Qualité-France SAS de la liste des producteurs identifiés</li> </ul>	<p>Habilitation de chaque site par le chargé d'affaires, par délégation du comité de certification de Qualité-France SAS, suite à une vérification documentaire du dossier d'habilitation</p>	

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 7 de 47

Opérateur	Plan de contrôle interne	Plan de contrôle externe Qualité-France SAS
Ateliers de fabrication, d'affinage et/ou conditionnement des fromages (y compris fromages fermiers)	<b>Pour les ateliers ayant bénéficié d'une déclaration d'aptitude</b>	
	<i>NB : les opérateurs ayant bénéficié d'une déclaration d'aptitude (à l'exception des opérateurs ayant connu après le 01/01/2007 un retrait d'agrément de l'AOC) sont tenus de retourner la déclaration d'identification complète dans un délai de 2 mois après réception du formulaire afférent. Faute d'information contraire de la part de l'ODG dans un délai de 2 mois après réception du dossier du demandeur, l'identification de l'opérateur sera considérée comme acceptée.</i>	
	<u>Syndicat reconnu ODG :</u> - Contrôle documentaire des dossiers de déclaration d'identification dans un délai de 2 mois après réception de la déclaration d'identification - Transmission à Qualité-France SAS de la liste des ateliers identifiés - Contrôle interne sur site de chaque atelier avant le 31 décembre 2010	Habilitation acquise, prononcée par le comité sectoriel de Qualité-France SAS, sous réserve de l'enregistrement de leur déclaration d'identification par l'ODG avant le 31 décembre 2009  <i>Le maintien de cette habilitation est fonction des résultats du premier contrôle de suivi externe par Q-F, et des résultats des contrôles de suivi internes vérifiés lors des audits au siège de l'ODG</i>
	<b>Pour les nouveaux ateliers ou ateliers n'ayant plus d'activité sur le Mont d'Or depuis plus de 12 mois ou ateliers ayant connu après le 01/01/2007 un retrait d'agrément de l'AOC</b>	
<u>Syndicat reconnu ODG :</u> - Contrôle documentaire des dossiers de déclaration d'identification dans un délai de 2 mois après réception de la déclaration d'identification - Contrôle interne sur site dans les 6 mois qui suivent l'audit d'habilitation de Q-F - Mise à jour de la liste des ateliers identifiés	Habilitation initiale de chaque site par le comité sectoriel de Q-F suite à un audit documentaire du dossier d'habilitation, un audit sur site réalisé avant toute commercialisation sous certification, et un prélèvement pour analyses externes (physico-chimiques et organoleptiques sur les 1 <sup>ères</sup> fabrications certifiées prêtes à la vente)	

Qualité-France SAS s'assure lors de ces audits de la capacité des opérateurs à respecter l'ensemble des exigences réglementaires prévues dans le cahier des charges, et des dispositions du présent plan de contrôle les concernant.

Dès que possible, les décisions d'habilitation ou de non habilitation sont transmises par courrier simultané de Qualité-France SAS au syndicat reconnu ODG et à l'opérateur concerné. Le cas échéant, le motif de non habilitation est rappelé dans ce courrier.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 8 de 47

Le tableau suivant liste pour chaque type d'opérateur les éléments à posséder au minimum pour l'habilitation :

Opérateur	Éléments minimum pour l'habilitation
Producteurs de lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Déclaration d'identification des producteurs reçue par le syndicat reconnu ODG : <ul style="list-style-type: none"> <li>- identité et adresse de l'exploitation ;</li> <li>- éléments structurels ;</li> <li>- engagements (V. ci-dessous) ;</li> <li>- atelier(s) où le lait est livré pour la transformation sous AOC « Mont d'Or » (facultatif).</li> </ul> </li>   <li>✓ Capacité à respecter les exigences du cahier des charges de l'AOC : rapport de contrôle interne initial conforme</li>   <li>✓ Engagement de l'opérateur à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges</li> <li>- réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus dans le présent document</li> <li>- supporter les frais liés à la réalisation de ces contrôles (cotisation)</li> <li>- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités</li> <li>- informer immédiatement l'ODG de toute modification concernant ou affectant son outil de production</li> <li>- fournir les documents déclaratifs définis dans le cahier des charges</li> </ul> </li> </ul>
Ateliers de fabrication, d'affinage et/ou de conditionnement des fromages (y compris fromages fermiers)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Déclaration d'identification reçue par le syndicat reconnu ODG : <ul style="list-style-type: none"> <li>- identité et adresse de l'atelier</li> <li>- liste des apporteurs de lait pour la transformation sous AO « Mont d'Or » (facultatif)</li> </ul> </li>   <li>✓ Capacité à respecter les contraintes du cahier des charges de l'AOC : maîtrise de la collecte du lait, matériels, capacité de production et de stockage, procédure de traçabilité (moyens prévus pour l'identification des produits finis et en cours de fabrication), etc.</li>   <li>✓ Engagement de l'opérateur à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- respecter les conditions de fabrication ou d'affinage fixées par le cahier des charges</li> <li>- réaliser les autocontrôles et accepter les contrôles internes et externes prévus dans le présent document</li> <li>- supporter les frais liés à la réalisation de ces contrôles (cotisation)</li> <li>- accepter de figurer sur la liste des opérateurs identifiés et habilités</li> <li>- informer immédiatement l'ODG de toute modification concernant ou affectant son outil de production</li> <li>- procéder aux déclarations de fabrications requises</li> </ul> </li> </ul>



QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 9 de 47

L'habilitation des opérateurs porte sur les points à contrôler prévus au chapitre 4 - Modalités de contrôles.

En l'absence de produits, l'intervenant vérifie les moyens de production existants et les éléments documentaires prévus (enregistrements, instructions et procédures).

Interruption d'activité :

- Les producteurs de lait n'ayant exercé aucune activité de production de lait pour l'AOC Mont d'Or pendant une période supérieure à 9 mois,
  - et
  - les ateliers de fabrication et d'affinage ayant cessé une activité Mont d'Or pendant toute la durée d'une campagne (du 15 août au 15 mars) ou pendant une période supérieure à 9 mois
- adressent à l'ODG, le cas échéant, une déclaration préalable de non-intention de production. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'ODG en informe Qualité-France SAS. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle interne et externe effectué sur tout ou partie de son outil de production. L'opérateur se doit ensuite d'adresser à l'ODG une déclaration préalable de reprise de la production.

Toute reprise d'activité en filière Mont d'Or nécessite une évaluation par Qualité-France SAS avant reprise de la production. Les frais de cette évaluation seront à la charge de l'opérateur.

### 3.2. - Missions de surveillance de l'habilitation

Le plan de surveillance détermine les modalités pratiques d'organisation retenues pour la mise en œuvre des audits et contrôles auprès des opérateurs de la filière en vue du maintien des habilitations en AOC et AOP « Mont d'Or ». Les moyens de contrôle des conditions de production sont de 3 niveaux :

- les autocontrôles des opérateurs sur leur propre activité,
- les contrôles internes mis en œuvre par le syndicat reconnu ODG,
- et les contrôles externes réalisés par Qualité-France SAS.

Définition des interventions externes de l'organisme certificateur Qualité-France SAS :

Notre procédure spécifique de certification des appellations d'origine (référéncé Ao-P001) et notre Manuel Qualité, déposés lors de notre demande d'agrément, font appel aux autres procédures applicables de notre système de certification, notamment à notre procédure de planification des audits et contrôles Q-IT008

Le contrôle externe porte sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes, ainsi qu'au suivi direct des conditions de production, de transformation, d'élaboration et de conditionnement, et des résultats analytiques (physicochimiques et sensoriels).

Définition des interventions « audits » et « contrôles » externes de l'organisme certificateur Qualité-France SAS :

- ☞ « Audit : examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et résultats relatifs aux critères certifiés satisfont aux dispositions préétablies dans le référentiel et dans le plan de contrôle et les procédures contractuelles de Qualité-France SAS » ;
- ☞ « Contrôle : activité de mesure, d'examen d'essai (tests) de passage au calibre d'une ou plusieurs caractéristiques d'un référentiel et plan de contrôle et de comparaison des résultats

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 10 de 47

aux exigences (caractéristiques, valeurs cibles...) en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques ».

L'audit a vocation à évaluer la pertinence et l'efficacité de l'organisation et le système qualité mis en œuvre par l'opérateur au regard des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle.

Le contrôle s'assure de la mise en œuvre des éléments de maîtrise définis en vue de s'assurer de la conformité du produit.

Sauf éléments spécifiés, les audits et les contrôles sont réalisés sur rendez-vous par les intervenants de Qualité-France SAS sur site. Les audits et les contrôles sont des interventions séparées dans le temps. Le choix des sites audités-contrôlés est fait de façon aléatoire par l'intervenant parmi la dernière liste des opérateurs en activité en possession de Qualité-France SAS.

### 3.2.1. - Tableau de synthèse de l'articulation des plans de contrôle et d'analyses

Organisme de défense et de gestion (ODG)	Fréquences d'autocontrôle et de contrôle interne	Fréquence de contrôle externe par Qualité-France SAS	Fréquence totale
Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or	-	2 audits / an au siège	2 audits / an

Qualité-France SAS réalise un premier audit d'évaluation au siège de l'ODG dans les 3 mois qui suivent le démarrage de la certification.

L'évaluation continue par Qualité-France SAS de la capacité du syndicat reconnu ODG à remplir ses missions d'ODG porte principalement sur les points suivants :

- formalisation des procédures
- gestion des documents (référentiels, conventions)
- moyens suffisants pour réaliser le plan de contrôle interne
- liste à jour des opérateurs identifiés et habilités
- liste à jour des auditeurs internes habilités
- modalités de suivi de la réalisation des contrôles internes
- modalités de suivi des résultats des contrôles internes
- suivi des manquements (non-conformités) et des actions correctives
- secrétariat de la commission « suivi qualité » le cas échéant, secrétariat de la Commission de dégustation des produits finis (convention de mandatement éventuelle, listes nominatives des préleveurs et des dégustateurs, calendrier prévisionnel en concertation avec l'OC, ...)

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 11 de 47

Opérateur	Plan d'autocontrôle et de contrôle interne	Plan de contrôle Qualité-France SAS	Fréquence totale
Producteurs de lait	<p><u>Autocontrôle sous la responsabilité de chaque producteur :</u> fréquences selon tableau du chapitre 4</p> <p><u>Syndicat reconnu ODG :</u> - 1 contrôle / an sur site chez 25% des producteurs identifiés - Contrôle documentaire systématique des documents déclaratifs</p>	1 contrôle / an sur site chez 3% des producteurs identifiés (parmi les producteurs non ciblés par le contrôle interne)	28% des producteurs / an
Ateliers de fabrication des fromages (y compris fromages fermiers)	<p><u>Autocontrôle sous la responsabilité de chaque atelier :</u> fréquences selon tableau du chapitre 4</p> <p><u>Syndicat reconnu ODG :</u> - 1 contrôle / an sur site chez 50% des ateliers (réduit à 1 contrôle / an chez 25% des ateliers sous certification de système *) - Contrôle documentaire systématique des documents déclaratifs</p>	1 contrôle / an sur site chez 50% des ateliers (parmi les ateliers non ciblés par le contrôle interne)	100% des ateliers / an
Ateliers d'affinage des fromages	<p><u>Autocontrôle sous la responsabilité de chaque atelier :</u> fréquences selon tableau du chapitre 4</p> <p><u>Syndicat reconnu ODG :</u> - 1 contrôle / an sur site chez 50% des ateliers (réduit à 1 contrôle / an chez 25% des ateliers sous certification de système *) - Contrôle documentaire systématique des documents déclaratifs</p>	1 contrôle / an sur site chez 50% des ateliers (parmi les ateliers non ciblés par le contrôle interne)	100% des ateliers / an
Commission chargée de l'examen organoleptique des produits finis	<p><u>Syndicat reconnu ODG :</u> - Contrôle visuel en cours de séance du respect de la procédure de contrôle organoleptique des produits (directement ou par une structure sous convention avec l'ODG)</p>	<p>- Minimum 1 audit inopiné / an d'une séance de dégustation, par sondage</p> <p>- Contrôle documentaire systématique des résultats des dégustations, et des résultats des évaluations des dégustateurs</p> <p>- Mise à jour de la liste de la liste des dégustateurs habilités</p>	Chaque séance

\* certification de système qualité ISO 9001, ISO 22000, IFS ou BRC sous réserve que celle-ci intègre bien dans le référentiel celui de l'AOC Mont d'Or, et que les résultats des audits ne révèlent pas de non-conformité importante au cahier des charges. Une copie du rapport d'audit est transmise au syndicat reconnu ODG et consultée par Qualité-France SAS lors de ses audits au siège de l'ODG.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 12 de 47

Les fréquences de contrôle proposées chez les producteurs de lait s'appuient sur l'argumentaire développé en annexe 2.

Tableau récapitulatif des analyses externes sur produits finis :

Type d'analyse	Fréquence annuelle	Lieu de prélèvement	Qui
<b>Analyse physico-chimique</b> -Matière grasse sur le poids sec -Humidité dans le fromage dégraissé	Minimum 3 échantillons prélevés et analysés par atelier de transformation, par an	Exploitants de fromagerie	Qualité-France SAS ou structure impartiale et indépendante sous convention avec Qualité-France SAS
<b>Analyse sensorielle (organoleptique)</b> -Présentation -Parfum -Pâte -Goût	Minimum 3 échantillons prélevés et dégustés par atelier de transformation, par an  (analyse au cours de 5 séances / an minimum)		

La réalisation des analyses physico-chimiques externes fait l'objet d'une convention multipartite entre le syndicat reconnu ODG, le laboratoire et Qualité-France SAS, rédigée selon l'instruction de travail Q-IT006. Cette convention précise notamment les fréquences et les modalités de prélèvement et d'analyse des échantillons (accréditation, programmes, méthodes d'analyses).

**Pré requis : le laboratoire doit figurer au préalable sur la liste des laboratoires habilités par l'INAO.**

### 3.2.2. - Environnement et organisation interne

#### 3.2.2.1 Information des opérateurs, diffusion des documents de référence

Les statuts du SIMO, son règlement intérieur et ses annexes (protocole sanitaire, ...), le décret Mont d'Or, son règlement technique d'application et le plan de contrôle du cahier des charges sont remis par l'ODG aux opérateurs demandant leur habilitation Mont d'Or

- avec le bulletin d'adhésion au SIMO ;
- et/ou, dans le cas des producteurs de lait, peuvent être consultés librement dans l'atelier transformant leur lait en Mont d'Or.

#### 3.2.2.2 Organisation du contrôle interne des conditions de production

Les contrôles du processus et des produits bénéficiant de l'AOC Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs sont effectués :

- par le SIMO ou les opérateurs de la filière eux-mêmes, ils seront alors dénommés respectivement contrôles internes et autocontrôles
- par Qualité France : ils sont alors dénommés Contrôles externes.

La gestion et le suivi du plan de contrôle interne sont de la responsabilité et de la compétence du SIMO qui peut sous-traiter tout ou partie des contrôles à des prestataires de service sous convention avec le

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 13 de 47

SIMO. Tout intervenant dans le cadre du plan de contrôle interne doit avoir été habilité par le SIMO, selon les procédures prévues à cet effet dans le manuel qualité (cf. ci-dessous).

Les procédures de gestion du plan de contrôle interne sont réunies au sein d'un manuel rédigé par le SIMO et audité par Qualité France. Ce manuel détermine les modalités pratiques de l'organisation retenue pour la mise en œuvre des contrôles du cahier des charges Mont d'Or AOC auprès des opérateurs de la filière. Il comprend notamment :

- les procédures d'audit des opérateurs ;
- les formulaires d'enregistrement des rapports d'audit ;
- les procédures de gestion des non-conformités, suite à un audit ;
- la liste et les modalités de qualification des agents intervenant dans le cadre du contrôle interne
- les contrats ou conventions de sous-traitance
- la composition et les modalités de fonctionnement des commissions mises en place par le SIMO, dont :
  - ❖ Commission de suivi qualité
  - ❖ Commission de conditions de production AOC Mont d'Or - intervient lors de la révision du cahier des charges ou lors de litiges relatifs à l'interprétation des règles de production - elle servira de commission de conciliation lorsqu'un litige intervient suite aux audits de contrôle chez les opérateurs.

Les rapports des agents de contrôle, ainsi que tous les éléments justifiant le suivi de leur nomination par le syndicat reconnu ODG, sont mis à la disposition de l'organisme certificateur Qualité-France SAS lors des audits au siège de l'ODG (formation et suivi des agents, conseil technique).

Qualité-France SAS vérifie la pertinence du travail des agents de contrôle interne en vérifiant lors de ses audits au siège du syndicat reconnu ODG, par sondage, les conclusions des opérations de suivi. Tout manquement fera l'objet d'une fiche de non-conformité lors de l'audit ODG, et peut aboutir à une demande de suspension de la nomination de l'agent de contrôle auprès du syndicat reconnu ODG.

Tous les contrôles prévus dans le plan de suivi interne se font sur rendez-vous. A l'issue du contrôle interne, un rapport de synthèse est systématiquement remis à l'opérateur, sur lequel figure le cas échéant la liste de tous les manquements constatés, classés par niveau de gravité.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf: Ao-006.PC-2-08
PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or		Page 14 de 47

#### 4. - MODALITES DE CONTROLES

Le tableau ci-après présente pour chaque point à contrôler le détail des méthodes, des responsabilités et des enregistrements correspondants aux autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes de surveillance de l'habilitation. Les méthodes de contrôle interne sont détaillées de manière opérationnelle dans un guide de l'auditeur rédigé par le syndicat reconnu ODG. Les valeurs cibles sont celles du cahier des charges AOC en vigueur ; pour des contraintes techniques, elles sont parfois complétées de valeurs cibles plus exigeantes (cf. argumentaire en annexe 4).

Les fréquences des contrôles internes et externes sont indiquées dans le chapitre précédent et ne sont pas reprises ici afin d'alléger la forme du document. En revanche, le tableau ci-après détaille les fréquences minimum pour la réalisation des autocontrôles par les opérateurs.

Le tableau précise enfin pour chaque point à contrôler le niveau de gravité minimum des manquements (lors des contrôles externes, ce niveau de gravité minimum peut être relevé par l'intervenant en fonction de la note IRP du manquement [voir chapitre 5]), et la possibilité pour un opérateur de ne pas être concerné par ce point de contrôle (exemple : pas de distribution de fourrage vert, pas de stockage du lait, etc.).

Enfin, il est ajouté une notion de « point principal à contrôler » qui hiérarchise les exigences en fonction de leur importance dans la définition-même du produit AOC (lien au terroir). Un point principal à contrôler est nécessairement un point à gravité minimum M et/ou contrôlé à fréquence renforcée (i.e. « contrôlé systématiquement en suivi »).

L'organisation du tableau suit les étapes du schéma de vie présenté au chapitre 2.

- QFSAS : Qualité-France SAS
- ODG : Organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée Mont d'Or
- AOC : Appellation d'origine contrôlée
- VL : vache laitière
- Resp. : Responsable
- m : manquement mineur
- M : manquement majeur
- G : manquement grave

N° ligne	Point de contrôle	Valeur cible	Documents indicatifs Soulignés : obligatoires pour le contrôle	Fréquence d'autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe	Gravité	PPC	Contrôle systématique en suivi	Contrôle systématique à l'habilitation	'Non concerné' possible	Spécifié par rapport à la valeur cible figurant dans le cahier des charges AOC en vigueur
----------	-------------------	--------------	--	-----------------------------	--	---------	-----	-----------------------------------	---	-------------------------------	---

**1 FONDAMENTAUX AOC DE LA PRODUCTION LAITIÈRE**

1.1	Situation géographique de l'exploitation	Le bâtiment des vaches laitières est situé dans la zone d'appellation	Adresse du bâtiment VL, liste des communes de la zone en annexe du plan de contrôle	Initial	Documentaire	G	PPC	Oui	Oui	Non	
1.2	Engagement du producteur dans l'AOC	Présence d'un document attestant de l'engagement du producteur à respecter les conditions de production, à accepter les contrôles et à en supporter les coûts	Formulaire d'engagement établi par l'ODG et signé par le producteur	Initial	Documentaire	m		Oui	Oui	Non	
1.4	Race des vaches laitières	Vaches laitières de type racial Montbéliarde (46), Simmental (35) ou croisement des 2 races aux filiations certifiées	Passports, Bilan troupeau du contrôle laitier, Inventaire EDE	Permanent	Visuel et/ou documentaire	G	PPC	Oui	Oui	Non	
1.5	Surface en herbe	1 ha minimum d'herbe par vache laitière	Déclaration PAC ou PHAE ou ICHN. Effectif VL moyen annuel sur les documents CL ou EDE	Annuel	Documentaire	G	PPC	Oui	Oui	Non	
1.8	Origine "génétique" des espèces cultivées sur l'exploitation	Absence de cultures transgéniques sur toute l'exploitation	Étiquettes, factures d'achat des semences	A chaque achat de semence	Documentaire	G	PPC	Oui	Oui	Non	

**2 ALIMENTATION ISSUE DU TERROIR**

2.1	Origine du fourrage distribué aux vaches laitières	Zone géographique de l'AOC	Hectares de surface fourragère, carnet de récoltes, bilan fourrage, factures des fourrages achetés. Si parcelles hors zone sur l'exploitation, traçabilité des fourrages distribués aux VL	A chaque achat de fourrage	Documentaire	m ponctuel ou peu important	PPC	Oui	Oui	Non	
-----	--	----------------------------	--	----------------------------	--------------	--------------------------------------	-----	-----	-----	-----	--

N° ligne	Point de contrôle	Valeur cible	Documents indicatifs Soulignés : obligatoires pour le contrôle	Fréquence d'autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe	Gravité	PFC	Contrôle systématique en suivi	Contrôle systématique à l'habilitation	Non concerné/ possible	Spécificité par rapport à la valeur cible figurant dans le cahier des charges AOC en vigueur
22	Nature des fourrages distribués aux vaches laitières	Interdits dans l'alimentation des vaches laitières : ensilages, enrubarages, fourrages souillés ou humidifiés avant la distribution, conservateurs autres que le sel, drèches marcs et pulpes non déshydratés, pailles ammoniacquées, fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur et le goût du lait (choux, colza...), fourrages aromatisés	Plan d'alimentation, factures d'achats de fourrages	Permanent	Visuel et/ou documentaire	G	PPC	Oui	Oui	Non	
23	Nature des fourrages présents sur l'exploitation	Interdits sur tout le reste de l'exploitation : ensilages, enrubarages, fourrages souillés ou humidifiés avant la distribution, conservateurs autres que le sel, drèches marcs et pulpes non déshydratés, pailles ammoniacquées, fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur et le goût du lait (choux, colza...)	Plan d'alimentation, factures d'achats de fourrages	Permanent	Visuel et/ou documentaire	m			Oui	Non	
26	Type de ration	Pas de ration complète ou semi-complète : mélange interdit du fourrage et du concentré avant la distribution aux animaux	Plan d'alimentation	Permanent	Visuel (présence d'une mélangeuse) et/ou documentaire	m		Oui		Non	
27	Etat du fourrage distribué en vert	Etat frais, pas d'échauffement, distribution dans un délai rapide (4 heures) après la récolte, nettoyage des crèches	Procédure de distribution du fourrage vert	Permanent	Visuel et/ou documentaire	m				Oui	
28	Quantité de fourrage vert dans la ration des vaches laitières.	Pas plus d'un repas par jour en fourrage vert	Plan d'alimentation, carnet de pâturage	Permanent	Visuel et/ou documentaire	m				Oui	
29	Conditions de distribution des betteraves fourragères aux vaches laitières	Préparation quotidienne, nettoyage, distribution séparée	Procédure de distribution des betteraves fourragères	Permanent	Visuel et/ou documentaire	m				Oui	



N° ligne	Point de contrôle	Valeur cible	Documents indicatifs Soulignés: obligatoires pour ce contrôle	Fréquence d'autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe	Gravité	PPC	Contrôle systématique en suivi	Contrôle systématique à l'habitation	"Non concerné" possible	Spécificité par rapport à la valeur cible figurant dans le cahier des charges AOC en vigueur
2.10	Nature des aliments complémentaires des troupeaux de l'exploitation	Absence de matières premières interdites dans l'alimentation complémentaire des animaux : urée, farines animales, lactosérum, acides aminés de synthèse, hormones, additifs, aliments médicamenteux sauf prescription vétérinaire, concentrés aromatisés. Moins de 5% de mélasse. Humidité inférieure à 15 %. Pas de réhydratation avant distribution	Bons de livraisons, étiquettes et/ou factures des aliments complémentaires y compris achat de récolte sur pied	A chaque achat d'aliment	Visuel et/ou documentaire	m				Non	Liste positive de matières premières autorisées dans le RIA du Mont d'Or.
2.11	Origine "génétique" des fourrages et aliments complémentaires	Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les fourrages et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. Seuil de contamination maximum toléré conforme à la réglementation en vigueur	Bons de livraisons, étiquettes et/ou <u>factures des aliments complémentaires</u>	A chaque achat d'aliment	Documentaire	m				Non	
2.12	Quantité d'aliments concentrés distribués aux vaches laitières	Moins de 1800 kg de concentrés par VL et par an	Factures, Bilan troupeau du contrôle laitier, documents de gestion	Annuel	Documentaire	m		Oui		Non	En Mont d'Or, plafond de 8 kg par vache et par jour. Cette valeur cible est proche techniquement des 1800 kg par vache et par an (cf. base de données Contrôle Laitier)

**3 CONDUITE DES PRAIRIES, RESPECT DE LA FLORE NATURELLE**

3.4	Nature des fertilisants organiques utilisés	Fertilisants organiques autorisés : effluents bruts des exploitations agricoles sauf si ensilage. Compost des exploitations agricoles. Co-compost de déchets verts (conditions en 3.6). Compost contenant des boues d'épuration. Bases de station d'épuration (conditions en 3.7 et 3.8)	<u>Cahier d'épandage</u>	A chaque épandage	Documentaire	m		Oui		Non	
-----	---	--	--------------------------	-------------------	--------------	---	--	-----	--	-----	--

N° ligne	Point de contrôle	Valeur cible	Documents indicatifs Soulignés : obligatoires pour ce contrôle	Fréquence d'autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe	Gravité	PPC	Contrôle systématique en suivi	Contrôle systématique à l'habitation	"Non concerné" possible	Spécificité par rapport à la valeur cible figurant dans le cahier des charges AOC en vignueur
35	Origine des fertilisants organiques	Fertilisants organiques issus de la zone AOC	Factures ou bons de livraison si achats de fertilisants organiques	A chaque achat de fertilisant organique	Documentaire	m				Non	
37	Conditions d'utilisation des boues de station d'épuration	1- Boue de station accueillant des effluents de fromagerie : épandage autorisé du 15/09 au 15/05. Délai exploitation : 6 semaines. A défaut : enfouissement. 2- Boue d'une STEP non raccordée à une fromagerie : enfouissement immédiat + délai exploitation 6 semaines	Bons de livraison des boues, <u>cahier d'épandage</u>	A chaque épandage	Documentaire	m		Oui		Oui	Le Mont d'Or impose l'enfouissement immédiat.
38	Condition d'utilisation des fumures non agricoles	Respect de la réglementation (dates et périmètres protégés, ...). Suivi analytique à chaque campagne	<u>Cahier d'épandage</u>	A chaque épandage	Documentaire	m		Oui		Oui	
39	Délai d'exploitation des surfaces fourragères après fertilisation	6 semaines nuni après fertilisation organique et 3 semaines nuni après fertilisation minérale	<u>Cahier d'épandage</u> , carnet des récoltes, planning de pâturage	A chaque épandage	Documentaire	m				Non	

**4 TRAITE ET STOCKAGE DU LAIT, QUALITE DU LAIT CRU**

41	Horaires de traite	Traite 2 fois par jour à horaires réguliers, pas de suppression d'une traite	Carnet de livraison, procédure de traite	Tous les jours	Documentaire	M				Non	
43	Délai pour la livraison du lait après vêlage	Pas de livraison du lait moins de 9 jours après le vêlage	Enregistrement des vêlages, système de repérage des vaches fraîches : marquage de l'animal ou tableau	A chaque vêlage	Documentaire et/ou visuel : griffe et pot pour détourner le lait	m				Non	
44	Soins aux trayons	Pas de graisse à traire avec composé odorant ou antiseptique. Pas de prétempage ou de graisse à traire avant la traite	Procédure de traite	A chaque traite	Visuel et/ou documentaire	m				Non	Prétempage réservé aux élevages concernés par un problème sanitaire ou bactériologique

N° ligne	Point de contrôle	Valeur cible	Documents indicatifs Soulignés : obligatoires pour les contrôle	Fréquence d'autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe	Gravité	PPC	Contrôle systématique en suivi	Contrôle systématique à l'habitation	"Non conforme" possible	Spécificité par rapport à la valeur cible figurant dans le cahier des charges AOC en vigueur
4.5	Entretien du matériel de traite	Contrôle 1 fois par an par un technicien agréé. Réparations effectuées. Bon état des surfaces en contact avec le lait	Fiche de visite du technicien ou autocollant OPTIRALITE. Factures de réparation. Factures d'achat des manchons. Ou grille CBPE	Annuel	Visite CBPE	m		Oui		Non	
4.6	Contrôle du tank à lait	Contrôle 1 fois par an par un technicien agréé. Réparations effectuées	Fiche de visite du technicien, factures de réparation, enregistrement de la T°C sur 24 heures	Annuel	Documentaire	m		Oui		Oui	
4.7	Température de stockage du lait à la ferme	Si report du lait, température de stockage du lait refroidi 2 à 8°C	Enregistrement de la T°C sur 24 heures	Annuel	Visuel et/ou documentaire	m				Oui	

#### 5 COLLECTE ET STOCKAGE DU LAIT A LA FROMAGERIE

5.1	Situation géographique de l'atelier de fabrication	L'atelier de fabrication se situe dans la zone d'appellation	Adresse de l'atelier, liste des communes de la zone	Initial	Documentaire	G	PPC		Oui	Non	
5.3	Engagement de l'atelier de fabrication dans l'AOC	Présence de la déclaration d'identification signée	Déclaration d'identification à l'ODG	Initial	Documentaire	m			Oui	Non	
5.4	Surveillance des approvisionnements en lait	Producteurs habilités	Liste à jour des producteurs habilités	Quotidien	Documentaire	m				Non	
5.5	Délai de collecte après la traite	Immédiatement après chaque traite ou une fois par jour. Dérogations possibles si conditions climatiques défavorables ou difficultés justifiées (accidents, pannes...) de l'entreprise de collecte	Bordereau de ramassage, cahier de coulée	Quotidien	Documentaire	G	PPC	Oui		Non	
5.6	Matériel de collecte et conformité du lait collecté	Collecte séparée des laits ne respectant pas les conditions de l'AOC. Utilisation de camions compartmentés si une partie du lait non conforme	Bordereau de ramassage, cahier de coulée	Quotidien	Documentaire	G	PPC		Oui	Non	

N° ligne	Point de contrôle	Valeur cible	Documents indicatifs Soulignés : Obligatoires pour ce contrôle	Fréquence d'autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe	Gravité	PPC	Contrôle systématique en suivi	Contrôle systématique à l'habilitation	Spécificité par rapport à la valeur cible figurant dans le cahier des charges AOC en vigueur
5.7	Chaîne du froid	Citerne calorifugée si le transport du lait dépasse 90 minutes	Matériel de collecte	Initial	Visuel	m				Oui
5.12	Température du lait avant mise en fabrication	Lait refroidi entre 2 et 8°C	Lecture directe, enregistrements	Quotidien	Documentaire	m				Non

**6 EQUIPEMENT DE LA FROMAGERIE**

6.1	Equipement de la fromagerie	<p>-Pas de système ou installation susceptible de chauffer, en un temps très court, le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40°C puis de refroidir immédiatement le lait à la température d'emprésurage. Le système de chauffage ne doit pas disposer d'une section de chambrage</p> <p>-Pas d'équipement conduisant à la réduction de la concentration en microorganismes des laits mis en œuvre (cf. définition du lait cru par décret 2007-628)</p>	Pas de système de réchauffage, pas de section de chambrage...	Initial	Visuel	G	PPC	Oui	Non	
-----	-----------------------------	---	---	---------	--------	---	-----	-----	-----	--

**7B METHODES DE FABRICATION EN MONT D'OR**

7B.1	Seuls ingrédients et auxiliaires de fabrication autorisés	Présure fabriquée à partir de caillotte de veau, souches de ferments et milieu de cultures, sel, eau	Liste des ingrédients utilisés ou fiches techniques et étiquettes des produits présents, schéma de fabrication	A chaque réception d'un ingrédient	Visuel et/ou documentaire	M			Non	
7B.2	Période de fabrication	Du 15 août au 15 mars inclus	Relevé des fabrications	A chaque fabrication	Documentaire	G	PPC	Oui	Non	
7B.3	Délai d'emprésurage	24 heures après la collecte de la traite la plus ancienne	Enregistrements quotidiens des litrages collectés et des litrages mis en fabrication, horaires de fabrication	A chaque fabrication	Documentaire	m			Non	Délai porté à 36 h pour des cas exceptionnels
7B.4	Température d'emprésurage	Température d'emprésurage inférieure à 40°C	Cahier de fabrication + lecture directe	A chaque fabrication	Documentaire	m			Non	

N° ligne	Point de contrôle	Valeur ciblée	Documents indicatifs Soulignés: obligatoires pour ce contrôle	Fréquence d'autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe	Gravité	PPC	Contrôle systématique en suivi	Contrôle systématique à l'habilitation	"Non concerné" possible	Spécificité par rapport à la valeur ciblée figurant dans le cahier des charges AOC en vigueur
7B.5	Préparation de la saumure	Eau potable, désacidification interdite	Mode opératoire de préparation et d'entretien de la saumure, rythme de renouvellement	A chaque préparation de saumure	Documentaire	m				Non	
7B.6	Caractéristiques de la saumure	Acidité < 30°D, température entre 8 et 14°C, densité > 1,1	Contrôle régulier de la saumure	Quotidien pour la température	Documentaire et/ou mesure directe	m				Non	
7B.7	Nature des sangles	Sangle en épicea	Diagramme de fabrication	A chaque fabrication	Documentaire et/ou visuel	C	PPC	Oui		Non	
7B.8	Préparation des sangles	Stockage dans un local propre et sec, trempage à l'eau chaude avant usage, à une T° > à 80°C pendant 15 minutes minimum	Diagramme de fabrication	A chaque fabrication	Documentaire et/ou visuel : stockage des sangles	m				Non	
7B.9	Sanglage du fromage	Sanglage du caillé après démoulage, avant ou après saumurage, sans discontinuité de fabrication. Pas de Mont d'Or non sanglés dans la cave	Diagramme de fabrication	A chaque fabrication	Visuel en cave	M				Non	

**8 IDENTIFICATION ET TRACABILITÉ DES FABRICATIONS**

8.1	Métrologie	Vérification régulière (1 an) du fonctionnement des appareils de mesure : thermomètres et manomètre	Liste à jour des instruments de mesure, certificats d'étalonnage, fiches de correction des instruments	Annuel	Documentaire	m		Oui		Non	
8.2	Tracabilité	Tenue régulière des éléments de traçabilité : registre avec quantités de lait entré, nombre de fromages fabriqués par jour	Registre de la fromagerie, agenda AOC	Quotidien	Documentaire	M		Oui		Non	

**10 EQUIPEMENT ET ENTRETIEN DU MATERIEL DES CAVES D'AFFINAGE**

10.1	Situation géographique de l'atelier d'affinage	Atelier d'affinage dans la zone d'appellation	Adresse de l'atelier, liste des communes de la zone	Initial	Documentaire	C	PPC		Oui	Non	
------	---	---	--	---------	--------------	---	-----	--	-----	-----	--



N° ligne	Point de contrôle	Valeur cible	Documents indicatifs Soulignés : obligatoires pour ce contrôle	Fréquence d'autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe	Critère	PPC	Contrôle systématique en suivi	Contrôle systématique à l'habilitation	"Non concerné" possible	Spécificité par rapport à la valeur cible figurant dans le cahier des charges AOC en vigueur
10.2	Engagement de l'atelier d'affinage dans l'AOC	Présence de la déclaration d'identification signée	Déclaration d'identification à l'ODG	Initial	Documentaire	m			Oui	Non	
10.3	Nature de l'activité des ateliers	L'affinage y compris la mise en boîte est effectué sur le même site que la transformation, ou sur 2 sites distincts à condition qu'il y ait un seul site d'affinage par site de fabrication	Relevé des fabrications	Permanent	Documentaire	M				Non	
10.4	Equipement de la cave d'affinage	Planches en épicea	Facture ou bon de livraison pour les planches récentes	A chaque réception de planches	Documentaire	M	PPC		Oui	Non	
10.6	Métrologie	Vérification régulière (1 fois par an) du fonctionnement des appareils de mesure : thermomètres et hygromètres	Liste à jour des instruments de mesure, certificats d'étalonnage, fiches de correction des instruments	Annuel	Documentaire	m		Oui		Non	

#### 11B METHODES D'AFFINAGE DU MONT D'OR

11B.1	Durée de l'affinage	Au moins 21 jours à partir du jour de fabrication	Système de définition des lots, fiche de suivi d'affinage	Pour chaque lot	Documentaire et/ou visuel sur les fromages en sortie	G	PPC	Oui		Non	
11B.2	Conditions de l'affinage jusqu'à la mise en boîte	Dans un local dont la T° est inférieure à 15°C et l'hygrométrie > ou = à 92%. Stabilité des conditions de température et d'hygrométrie. Matériel nécessaire à la stabilisation de ces facteurs. Au moins 1 thermomètre à hauteur d'homme dans les rayons de chaque cave ou système intégré de pilotage de la température	Documents d'enregistrement des températures et hygrométrie des caves, CTC sur une cellule au hasard, relevé des anomalies	Hebdomadaire pour la température, hygrométrie mesurée dans chaque cave au moins 4 fois par an	Documentaire	M				Non	

N° ligne	Point de contrôle	Valeur cible	Documents indicatifs Soulignés obligatoires pour ce contrôle	Fréquence d'autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe	Gravité	PPC	Contrôle systématique en suivi	Contrôle systématique à l'habilitation	"Non concerné" possible	Spécificité par rapport à la valeur cible figurant dans le cahier des charges AOC en vigueur
11B.3	Soins pendant l'affinage	Retournement et frottage manuel, à l'eau éventuellement salée et lorsque nécessaire, flore de surface (ferments). Colorants interdits	Diagramme d'affinage, liste des ingrédients achetés, historique des soins par lot	A chaque soin	Documentaire et/ou visuel : travail en cave	M				Non	
11B.4	Délai pour la mise en boîte	Pas avant le 12 <sup>ème</sup> jour après emprésurage	Diagramme d'affinage	A chaque lot	Documentaire et/ou visuel sur les fromages	m				Non	
11B.5	Caractéristiques de la boîte	Fabriquée en épicea, forme du couvercle épousant celle de la boîte. Diamètre de 11 à 33 cm, hauteur de 6 à 7 cm, épaisseur du fond et du couvercle < 7 mm.		A chaque réception d'un lot de boîte	Visuel	m				Non	
11B.6	Emballage de protection	Enveloppe le fromage avec sa boîte, pas avant le 19 <sup>ème</sup> jour après date d'emprésurage	Diagramme d'affinage	A chaque lot	Documentaire et/ou visuel sur les fromages	m				Non	
11B.7	Conservation du produit	Congélation interdite		Permanent	Visuel	m				Non	
11B.8	Conditionnement et découpe du fromage	Tout découpage du fromage est interdit (excepté au stade de la vente au consommateur)		Permanent	Visuel sur les fromages en sortie	m				Non	

**12 ETIQUETAGE DES FROMAGES**

12.1	Taille des caractères sur l'étiquette	Le nom de l'appellation est inscrit en caractère de dimensions au moins égales aux 2/3 des caractères les plus grands de l'étiquette	Etiquettes	A chaque lot d'étiquettes	Documentaire et/ou visuel sur les fromages en sortie	m		Oui		Non	
------	---------------------------------------	--	------------	---------------------------	--	---	--	-----	--	-----	--

N° ligne	Point de contrôle	Valeur cible	Documents indicatifs Soulignés obligatoires pour ce contrôle	Fréquence d'autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe	Cravité	PPC	Contrôle systématique en suivi	Contrôle systématique à l'habilitation	"Non concerné" possible	Spécificité par rapport à la valeur cible figurant dans le cahier des charges AOC en vigueur
122	Renseignements officiels sur l'étiquette	Conforme à la réglementation en vigueur  Emploi interdit de tout qualificatif ou autre mention accompagnant le nom de l'appellation à l'exception des marques de commerce ou fabriques particulières	Etiquettes	A chaque lot d'étiquettes	Documentaire	m		Oui		Non	Pour le Mont d'Or, à l'exception également de la mention "fabriqué dans le Haut- Doubs".  Ces inscriptions doivent figurer sur la plume (targe) de la boîte.

13 AGREMENT DU PRODUIT FINI

13.1	Résultat des analyses physico- chimiques et des examens organoleptiques	Matière grasse sur le poids sec : au minimum 45 % Humidité dans le fromage dégraissé : inférieure ou égale à 75 %  Critères organoleptiques : V. annexe 3	Rapports d'analyses physico-chimiques Rapports des examens organoleptiques Procédure en annexe 1	A chaque session de prélèvements et séance de dégustation	Documentaire + visuel par sondage en cours de séance	M	PPC	Oui		Non	
------	---	--	--	---	---	---	-----	-----	--	-----	--



QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 25 de 47

## 5. - PLAN DE CORRECTION

### 5.1. - Traitement des manquements (non-conformités)

#### 5.1.1. - Mise en évidence des manquements et traitement

Les manquements sont détectés par les autocontrôles, le plan de contrôle interne ou le plan de contrôle externe.

- Lorsqu'ils sont détectés par les autocontrôles et le plan de contrôle interne, les manquements sont traités et vérifiés par l'ODG et / ou les opérateurs.

Les **autocontrôles** appellent l'exercice de la responsabilité des opérateurs concernés : tout manquement résultant des autocontrôles oblige l'opérateur à prendre sous sa responsabilité toutes les mesures, soit en interne, soit auprès de ses fournisseurs, pour redresser la situation. D'autre part, l'opérateur ne doit pas commercialiser en AOC les Mont d'Or tant que les résultats présentent des valeurs non conformes.

Si les **contrôles internes** mis en œuvre par l'ODG révèlent des manquements au cahier des charges, ils font l'objet d'un traitement en interne, selon une procédure prévue dans le manuel qualité de l'ODG et qui prévoit au minimum :

- ⇒ Manquement mineur (m) : les agents de contrôle interne sont mandatés par l'ODG pour proposer à l'opérateur concerné des mesures correctives et un délai de remise en conformité, adaptés à l'anomalie constatée.
- ⇒ Manquement majeur (M) : *idem* manquement mineur si le manquement peut faire l'objet de mesures correctives dont la mise en œuvre est attestée par l'ODG. Sinon *idem* manquement grave.

Dans ces deux premiers cas, l'ODG assure le suivi des actions correctives et du solde des manquements selon une procédure interne ; le respect des dispositions qui y sont définies est vérifié par l'OC lors de ses audits au siège de l'ODG.

- ⇒ Manquement grave (G) ou manquements majeurs (M) récurrents : l'ODG informe sans délai le chargé d'affaires de Qualité-France SAS qui, en concertation avec l'ODG et par délégation du Comité de Certification, propose à l'opérateur les actions correctrices et correctives adéquates et la réalisation d'un audit supplémentaire par un auditeur de Qualité-France SAS pour constater le manquement et vérifier la mise en œuvre des actions définies.

Sur la base des constats réalisés par l'auditeur Qualité-France SAS lors de cet audit supplémentaire, le Comité de Certification de Qualité-France SAS décide d'éventuelles sanctions.

L'ODG tient à jour une liste des manquements relevés en contrôle interne et leur traitement. Lors des audits de l'ODG, Qualité France s'assure du traitement des manquements relevés en interne. Ils sont aussi régulièrement vérifiés par les contrôleurs de Qualité-France SAS lors des contrôles sur sites de fabrication.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 26 de 47

L'absence d'autocontrôles ou de contrôles internes, l'absence d'action corrective appropriée ou la mise sur le marché de produits non-conformes sont considérées comme un manquement et seront signalées comme tel par l'intervenant de Qualité-France SAS.

- Lorsqu'ils sont détectés en externe (Qualité-France SAS), les manquements mis en évidence par :
- les contrôleurs,
  - les auditeurs,
  - le chargé d'affaires (rapports d'analyses, ...)

font l'objet d'un traitement du produit non conforme lorsque cela est possible et d'une action corrective afin d'éviter la reproduction du manquement. Les actions proposées par les opérateurs sont validées par le contrôleur, l'auditeur et / ou le chargé d'affaires de Qualité-France SAS.

A partir de la détection d'un manquement, l'opérateur dispose de 14 jours pour proposer des éléments nécessaires au traitement du manquement et le cas échéant d'une action corrective, ainsi qu'un délai de mise en œuvre de ces actions.

La vérification de l'efficacité du traitement ou de l'action corrective est exercée par l'auditeur ou le contrôleur et / ou par le chargé d'affaires (analyses) Qualité-France SAS. En cas de non-satisfaction, ces derniers peuvent demander un complément de traitement, repousser le délai de traitement ou éditer une nouvelle fiche de non-conformité.

En vue du traitement des manquements qui seraient éventuellement relevés alors qu'ils ne figurent pas dans le tableau fixant la « liste des manquements et des sanctions par étape », Qualité-France SAS a mis en place des Indices Risque Produit par manquement mis en évidence. Cet indice est calculé à partir des éléments suivants :

**TABLEAU DE COTATION INDICE RISQUE PRODUIT (IRP)**

COTATION	GRAVITE	DETECTABILITE OU REACTIVITE	OCCURENCE
1	Sans incidence sur la conformité du produit <input type="radio"/>	Autocontrôle ou contrôle interne réalisé et efficace <input type="radio"/>	Ponctuel et isolé <input type="radio"/>
5	Incidence sur le maillon (n+1) de la filière et ne portant pas atteinte à la communication consommateur (mentions s étiquetage : origine...) <input type="radio"/>	Autocontrôle ou contrôle interne réalisé mais non efficace <input type="radio"/>	Fréquence et / ou quantité moyenne <input type="radio"/>
10	Atteinte à la communication consommateur, aux aspects sain, loyal et/ou marchand du produit. <input type="radio"/>	Autocontrôle ou contrôle interne non réalisé, absence de réactivité (traitement du produit non-conforme et / ou actions correctives) <input type="radio"/>	Fréquence et/ou quantité importante <input type="radio"/>

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 27 de 47

Le calcul de l'IRP se fait selon la formule suivante : Gravité ..... 1 ou 5 ou 10  
X Déteçtabilité ou réactivité ..... 1 ou 5 ou 10  
X Occurrence ..... 1 ou 5 ou 10

IRP ..... 25, 50, 125, 250, etc.

Ces Indices Risque Produit permettent de mieux orienter les décisions de chaque maillon impliqué dans la démarche de certification, et celles relatives au choix du plan de correction validé par le comité de certification de Qualité-France SAS.

**TABLEAU DE CORRESPONDANCE ENTRE LES NIVEAUX « m », « M » et « G » ET L'IRP**

Niveau de gravité	m (mineur)	M (majeur)	G (grave)
IRP	IRP < 100	100 ≤ IRP < 500	IRP ≥ 500

5.1.2. - Listes des manquements et des sanctions par étapes NON EXHAUSTIVE - Lignes directrices à l'attention du comité de certification

➤ **Listes des manquements EXHAUSTIVES :**

Il s'agit de manquements sur des points du décret susceptibles de ne pas être respectés connus des services de l'INAO et amenés à être révisés dans le cahier des charges.

• **Traite et stockage du lait, qualité du lait cru**

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
4.4 Prérémpage avant la traite	m	Avertissement + modification du cahier des charges

• **Méthode de fabrication du Mont d'Or**

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
7B.3 Délai d'emprésurage dans les 24 heures après la collecte de la dernière traite	m	Avertissement + modification du cahier des charges

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf: Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 28 de 47

➤ **Listes des manquements et des sanctions NON EXHAUSTIVES**

Les actions ou sanctions précédées d'un chiffre tiennent compte du caractère récurrent du manquement (« 1- ... » pour la première fois, « 2-... » pour la seconde, etc ...)

• **Production du lait**

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
1.1 Le bâtiment des vaches laitières est situé en dehors de la zone d'appellation (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (lait, produits finis) + 1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
1.2 Absence d'un document attestant de l'engagement du producteur à respecter les conditions de production, à accepter les contrôles et à en supporter les coûts	m	1-Lettre simple 2-Avertissement
1.4 Type Racial des vaches laitières non respecté (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (lait, produits finis) + 1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
1.5 Surface en herbe inférieure à 1 ha par vache laitière (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (lait, produits finis) + 1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
1.8 Culture transgénique cultivée sur l'exploitation	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (lait, produits finis) + 1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

• **Alimentation issue du terroir**

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
2.1 Le fourrage distribué aux vaches laitières ne provient pas de la zone géographique de l'AOC : - ponctuel ou peu important	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire
- distribution significative et régulière de fourrage hors zone aux vaches laitières (PPC)	M	1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
2.2 Utilisation d'ensilages dans l'alimentation des vaches laitières (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (lait, produits finis) + 1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
2.3 Présence d'ensilage sur l'exploitation	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 29 de 47

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
		l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
2.6 Mélange du fourrage et du concentré avant la distribution aux animaux	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
2.7 Le fourrage distribué en vert n'est pas distribué rapidement après la récolte	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
2.8 Plusieurs repas en fourrage vert distribué par jour	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
2.9 Les betteraves fourragères distribuées aux vaches laitières ne sont pas préparées quotidiennement, ni nettoyées et distribuées séparément	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
2.10 Présence de matières premières interdites dans l'alimentation complémentaire des animaux (urée, farines animales, lactosérum...)	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
2.11 Utilisation dans l'alimentation des animaux, des fourrages et aliments complémentaires issus de produits transgéniques	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
2.12 Plus de 1800 kg d'aliments concentrés par vache laitière et par an distribués	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 30 de 47

- Conduite des prairies, respect de la flore naturelle

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
3.4 Utilisation de fertilisants organiques non autorisés	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
3.5 Les fertilisants organiques ne sont pas issus de la zone AOC	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait des lots concernés (produits finis et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
3.7 Epannage des boues de station d'épuration accueillant des effluents de fromagerie en dehors de la période du 15/09 au 15/05	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
3.9 Exploitation des surfaces fourragères après fertilisation organique inférieure à 6 semaines.	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

- Traite et stockage du lait, qualité du lait cru

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
4.1 Horaires des traites irrégulières	M	1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
4.3 Livraison du lait moins de 9 jours après le vêlage	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
4.4 Utilisation de graisse à traire avec composé odorant ou antiseptique. Graisse à traire avant la traite	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
4.5 Absence de contrôle 1 fois par an du matériel de traite par un technicien agréé	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 31 de 47

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
4.6 Absence de contrôle 1 fois par an du tank à lait par un technicien agréé	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
4.7 Température de stockage du lait supérieure à 8°C	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

- Collecte et stockage du lait à la fromagerie

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
5.1 L'atelier de fabrication se situe en dehors de la zone d'appellation (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (produits finis) + Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
5.3 Absence de la déclaration d'identification signée	M	1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
5.4 Absence de liste à jour des producteurs habilités	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
5.5 Absence de collecte de lait immédiatement après chaque traite ou une fois par jour (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (produits finis) + Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
5.6 Absence de collecte séparée des laits ne respectant pas les conditions de l'AOC. (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (produits finis) + Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
5.7 Absence de citerne calorifugée pour le transport du lait dépassant 90 minutes	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait des lots concernés (produits finis et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
5.12 Température du lait avant mise en fabrication supérieure à 8°C	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait des lots concernés (produits finis et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 32 de 47

- **Équipement de la fromagerie**

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
6.1 La fromagerie dispose de moyen de pasteurisation du lait, (PPC)	G	1- Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

- **Méthode de fabrication du Mont d'Or**

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
7B.1 Utilisation d'ingrédients et auxiliaires de fabrication non autorisés	M	1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
7B.2 Fabrication en dehors de la période du 15 août au 15 mars inclus (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (produits finis) + Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
7B.3 Délai d'emprésurage supérieur à 24h après la collecte de la dernière traite	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
7B.4 Température d'emprésurage supérieure à 40°C	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
7B.5 Utilisation d'eau non potable pour la préparation de la saumure	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
7B.6 Acidité de la saumure > 30°D	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
7B.7 Les sangles ne sont pas épicéa (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (produits finis) + Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
7B.8 Absence de trempage des sangles avant usage pendant 15 minutes	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)



QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 33 de 47

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
7B.9 Présence de Mont d'Or non sanglés dans la cave	M	1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

- Identification et traçabilité des fabrications

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
8.2 Registre avec quantités de lait entré, nombre de fromages fabriqués mal tenu	M	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

- Equipement et entretien du matériel des caves d'affinage

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
10.1 L'atelier de fabrication se situe en dehors de la zone d'appellation (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (produits finis) + Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
10.2 Déclaration d'identification non signée	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
10.3 L'affinage est effectué sur un site différent de celui de la transformation	M	1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
10.4 Absence de planches en épicea (PPC)	M	1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

- Méthode d'affinage du Mont d'Or

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
11B.1 Durée d'affinage inférieur à 21 jours à partir du jour de fabrication (PPC)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés (produits finis) + Décision Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
11B.2 Température du local d'affinage supérieur 15°C	M	1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 34 de 47

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
		retrait d'habilitation)
11B.3 Absence de retournement et frottage manuel	M	1-Avertissement + contrôle supplémentaire 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
11B.4 Mise en boîte réalisée avant le 12 <sup>ème</sup> jour après emprésurage	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
11B.5 Boîte non fabriquée en épicea	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
11B.6 Emballage de protection réalisé avant le 19 <sup>ème</sup> jour après date d'emprésurage	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
11B.7 Congélation du produit	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
11B.8 Découpage du fromage	m	1-Lettre simple 2-Avertissement + contrôle supplémentaire 3-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

- **Etiquetage des fromages**

Manquements	Niveau de gravité	Suivi des actions correctives
12.1 Le nom de l'appellation n'est pas inscrit en caractère de dimensions au moins égales aux 2/3 des caractères les plus grands de l'étiquette	m	Retrait du bénéfice de l'AOC ou réétiquetage des lots concernés (produits finis) + 1-Lettre simple 2-Avertissement 3- Contrôle supplémentaire

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 35 de 47

• **Produit fini**

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
13.1 Humidité dans le fromage dégraissé > à 75%	M	1-Avertissement 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
13.1 Matière grasse sur le poids sec < à 45%	M	1-Avertissement 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
13.1 - Produit fini non conforme à la l'issue de l'examen organoleptique (PPC)	M	1-Avertissement 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés (produits finis) et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

• **ODG**

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et sanctions
Identification ou enregistrement d'un opérateur en dehors de l'aire géographique (PPC)	G	1-Avertissement 2-Décision Comité
Suivi des manquements insuffisants	M	1-Lettre simple 2-Avertissement 3-Décision Comité
Plan de contrôle interne non réalisé	M	1-Lettre simple 2-Avertissement 3-Décision Comité

### 5.1.3. - Suivi des manquements et de leurs traitements par Qualité-France SAS

Le comité de certification de Qualité-France SAS est informé régulièrement de tous les manquements majeurs ou graves (dont l'IRP est supérieur ou égal à 100), de leur traitement et/ou actions correctives et de leurs évolutions dans le temps.

Lors de cette présentation, le comité peut être amené à prendre des décisions complémentaires à celles prises par l'ODG et /ou opérateur et Qualité-France SAS.

En cas de manquement grave (supérieur ou égal à 500), le chargé d'affaires est informé sous 48h et le comité est informé lors de sa prochaine réunion (ou avant si nécessaire). Le comité prend les décisions qui s'imposent ainsi que prévues dans la liste des manquements et des sanctions ou à défaut dans les procédures de Qualité-France SAS.

L'ensemble des manquements et des actions correctives et / ou traitement est synthétisé par chaque chargé d'affaires attaché à un dossier. Cette synthèse est présentée au comité de certification de Qualité-France SAS avant chaque renouvellement du certificat délivré à l'ODG.

De même pour les analyses externes, un suivi est réalisé par le Chargé d'affaires. Les résultats sont présentés régulièrement au comité de certification de Qualité-France SAS.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 36 de 47

#### 5.1.4. Suivi des analyses et leur traitement

Les analyses sont suivies par le chargé d'affaires qui s'assure de leur conformité aux critères définis (valeurs cibles / méthodes / COFRAC ...).

Les bulletins non-conformes font l'objet de fiches d'incidents au laboratoire. Elles sont suivies par le chargé d'affaires jusqu'à résolution.

Les résultats d'analyses non conformes (manquements majeurs ou graves) sont présentés régulièrement devant le Comité de certification de Qualité-France SAS.

Avant chaque renouvellement de certificat, une synthèse est également présentée au Comité de certification.

#### 5.2. - Cas entraînant un blocage des produits par le contrôleur dans l'attente d'une décision du comité ou dans le cadre de la délégation du comité de certification par le chargé d'affaires

Les cas suivants entraînent la mise en œuvre de mesure conservatoire par rapport à la certification de produit assurée par Qualité-France SAS par l'intervenant de Qualité-France SAS immédiatement lors de son intervention (audit, contrôle, examen de résultats d'analyses).

L'intervenant signifie sur la fiche de manquement la mise en œuvre de mesures conservatoires des produits certifiables ou certifiés en spécifiant les caractéristiques du ou des produits concernés.

L'opérateur communique à l'intervenant ou à Qualité-France SAS les moyens mis en œuvre permettant d'assurer que les produits concernés n'entrent pas dans le circuit des produits certifiés dans l'attente de la décision de Qualité-France SAS.

Les manquements suivants entraînent le blocage immédiat des produits au regard de la certification prononcée par Qualité-France SAS :

- Non respect de la zone géographique spécifiée dans le décret pour les opérations de production du lait, ou de fabrication-affinage des produits destinés à être commercialisés sous AO Mont d'Or
- Rupture de traçabilité sur le lait mis en œuvre ou sur les produits finis
- Utilisation d'ingrédients et auxiliaires de fabrication interdits pour la fabrication du Mont d'Or

Cette liste n'étant pas exhaustive, l'intervenant de Qualité-France SAS peut bloquer les produits lorsqu'il le juge nécessaire en dehors des éléments prévus ci-dessus.

#### 5.3. - Décisions et sanctions du comité

##### 5.3.1. - Décisions et sanctions

Lors de son examen des manquements et/ou des actions correctives menées par l'ODG et les opérateurs, le comité de certification applique les sanctions définies dans la liste du paragraphe 5.1.2. Il peut juger opportun de mettre en œuvre des mesures supplémentaires.

#### Les différentes causes de décision d'une action ou sanctions prise par le Comité de certification :

- Autres manquements
- Traitement d'un produit non conforme

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 37 de 47

- Action corrective non réalisée dans les délais
- Action corrective proposée non satisfaisante par rapport au manquement constaté
- Manquement dont l'IRP < 100 se répète dans le temps
- Non-respect important du plan de contrôle interne (y compris l'absence de mise en place des analyses externes)
- Non-respect des décisions et des délais du Comité de certification
- Non-application des procédures annexées au contrat liant l'ODG à Qualité-France SAS
- Usage abusif de la marque Qualité-France et des logotypes de certification
- Élément externe remettant en cause la crédibilité de la certification accordée (courrier DGCCRF, information...)
- Refus ou obstruction de contrôle : entrave à l'intervention des auditeurs / contrôleurs
- Refus des prélèvements de produits en vue des examens physicochimiques et organoleptiques
- Action pouvant nuire à l'image de marque de Qualité-France SAS

NB : Cette liste n'est pas exhaustive.

Ces éléments sont présentés aux membres du Comité de certification et diverses décisions peuvent être prises selon la gravité des éléments.

#### Les différentes décisions et sanctions prises par le comité de certification

Face aux différentes causes mentionnées ci-dessus, le comité peut prendre des décisions ou des sanctions éventuelles vis à vis d'un ODG ou d'un opérateur citées dans le tableau du paragraphe 5.1.2.

Pour la suspension ou le retrait d'habilitation d'un opérateur mais également pour le retrait du droit d'usage de la marque Qualité-France, l'ODG est informé par lettre recommandée avec accusé de réception signée par le Directeur Général et par délégation permanente le Responsable de la Certification de Qualité-France SAS.

Les décisions sont notifiées à l'ODG et à l'opérateur concerné dans les 5 jours ouvrés suivant la décision.

Lorsqu'une décision de retrait du bénéfice de l'AOC pour un lot ou pour l'ensemble de la production est notifiée à un opérateur ou en cas de retrait d'habilitation, ou de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités, l'organisme certificateur informe les services de l'INAO dans un délai de 7 jours suivant la date de la décision ou de la validation du constat.

La lettre d'information à l'ODG doit toujours contenir :

- la nature de la sanction,
- la cause de la sanction,
- les modalités de levée de la sanction (actions correctives et délai).

Cette lettre est envoyée simultanément par Qualité-France SAS aux opérateurs habilités concernés.

#### Possibilités de décisions du Comité de certification :

- Décisions ne remettant pas en cause le bénéfice de l'appellation :
  - Pas d'action complémentaire : suivi par l'auditeur ou le contrôleur des actions correctives sur lesquelles l'opérateur ou l'ODG s'est engagé sur la fiche de manquement,
  - Lettre simple avec demande impérative d'action,
  - Avertissement,
  - Déclenchement d'un audit / contrôle supplémentaire,

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 38 de 47

- Déclenchement d'un plan de contrôle renforcé sur une période déterminée.

- Sanctions remettant en cause le bénéfice de l'appellation :
  - Retrait du bénéfice de l'appellation pour le produit non conforme,
  - Suspension d'habilitation d'un opérateur jusqu'à mise en place des actions correctives satisfaisantes et pour une durée donnée,
  - Retrait de l'habilitation d'un opérateur.

Conformément aux indications de l'INAO, la suspension du certificat de l'ODG en cas de défaillance du contrôle interne, avec transmission du dossier à l'INAO pour retrait de la reconnaissance, ne remet pas en cause le bénéfice de l'AOC pour les opérateurs. Le bénéfice de l'AOC pour les opérateurs devient caduc une fois le retrait de la reconnaissance prononcée par l'INAO.

### 5.3.2. - Recours d'une sanction

Lorsqu'un opérateur ou l'ODG est en désaccord avec une sanction prononcée par le Comité de certification, il dispose pour faire appel de la décision d'un délai maximum de 15 jours ouvrables après la date de réception de la décision du Comité de Qualité-France SAS.

### 5.3.3. - Révision du plan de contrôle

A tout moment (par exemple, suite à une analyse de l'ensemble des résultats des contrôles internes et externes), le **Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or** pourra proposer des modifications motivées du plan de contrôle à Qualité-France SAS, qui, après acceptation par son comité de certification, les soumettra à l'approbation du Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO. Ces modifications pourront porter sur la nature des points à contrôler (évolution du cahier des charges), sur le niveau de gravité minimum des manquements ou sur les fréquences de contrôle, à la hausse ou à la baisse, en fonction de l'analyse des risques et des manquements observés pour tout ou partie des opérateurs.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 39 de 47

## ANNEXE 1 – PROCEDURE DE CONTROLE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS

### Article 1 :     Objet de la procédure

- ⇒ Fixer les règles de fonctionnement des contrôles organoleptiques sur produits « Mont d'Or » par jury,
- ⇒ Définir les modalités pratiques des contrôles organoleptiques organisés sous la responsabilité de l'organisme certificateur,
- ⇒ Définir les critères d'attribution des manquements (non-conformités) et de l'habilitation.

L'organisme certificateur vérifie la bonne application de cette procédure en assistant par sondage aux séances de dégustations.

En outre, l'organisme certificateur examine systématiquement les résultats des examens organoleptiques et décide des sanctions à appliquer en cas de manquements.

### Article 2 :     Rôle et composition du jury de dégustateurs

Les examens organoleptiques des fromages bénéficiant de l'Appellation d'origine contrôlée MONT D'OR sont assurés par un jury de dégustateurs formés et entraînés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans son appellation.

L'organisme certificateur est chargé d'organiser les examens organoleptiques. Il décide de la conformité ou de la non-conformité des produits au regard des résultats des dégustations par le jury (et des résultats des analyses physicochimiques par le laboratoire) selon les instructions de l'article 6.

Les membres, qui composent la commission sont nommés pour 3 ans par Qualité France SAS sur proposition du SIMO.

L'organisme certificateur évalue la pertinence des évaluations de chaque dégustateur par une étude de la variabilité des résultats d'analyses organoleptiques pratiquées au cours des différentes séances de dégustation

La commission est constituée au plus de 15 personnes réparties de la manière suivante :

- ⇒ 3 représentants des **Techniciens** : personnes qualifiées, pouvant justifier d'une technicité reconnue par la filière (exemple : anciens fromagers, techniciens de la profession)
- ⇒ 9 **Porteurs de mémoire** du Mont d'Or AOC : représentants issus des fromageries habilitées et producteurs de lait habilités (retraités ou professionnels en activité)
- ⇒ 3 représentants des **Usagers du produit** : opérateurs commerciaux (affineurs et distributeurs non habilités par le syndicat reconnu ODG) et/ou restaurateurs et/ou représentants des consommateurs membres d'une association reconnue.

La proportionnalité entre collègues ainsi définie doit être respectée, quelque soit le nombre total de membres de la commission.

Les membres ci-dessus désignent un Président du Jury parmi les professionnels en activité (porteurs de mémoire).

Les membres n'ayant jamais participé aux travaux de la commission sont formés à la connaissance et à la dégustation du Mont d'Or, selon une procédure définie par le syndicat reconnu ODG. Avant leur nomination à la Commission, les candidats sont en outre invités à assister à une ou

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 40 de 47

plusieurs séances de travail de la Commission. Ils participent aux dégustations et aux délibérations. Leur avis n'est toutefois pas pris en considération par la commission.

### **Article 3 : Organisation des contrôles et fonctionnement du jury de dégustateurs**

L'organisme certificateur assure ou fait assurer l'organisation matérielle et le secrétariat des dégustations conformément à la présente procédure. Dans le cas où il délègue cette organisation à une autre structure, l'OC référence cette structure conformément à sa procédure de référencement d'un sous-traitant et signe une convention de mandatement. Cette convention est rédigée par l'OC.

L'organisme certificateur fixe le calendrier des séances de dégustations et convoque les dégustateurs au moins 8 jours avant la date retenue. Cette convocation précise le lieu et la date de la séance.

Les résultats sont valides si au moins 5 personnes ont participé à la dégustation, représentant au moins 2 collègues dont au moins celui des porteurs de mémoire.

A chaque dégustation, le jury doit aussi être composé majoritairement de membres dégustateurs professionnels ou assimilés.

Un membre absent 3 fois dans l'année sera considéré comme démissionnaire et remplacé.

### **Article 4 : Prélèvements d'échantillons**

L'organisme certificateur assure ou fait assurer l'organisation matérielle des prélèvements conformément à la présente procédure et dans le respect des règles d'indépendance et d'impartialité exigées par le COFRAC. Dans le cas où il délègue cette organisation à une autre structure, l'OC référence cette structure conformément à sa procédure de référencement d'un sous-traitant et signe une convention de mandatement pour la réalisation des prélèvements. Cette convention est rédigée par l'OC et reprend les conditions de prélèvement et de conservation des échantillons (lieux et modalités de prélèvement, critères de choix des échantillons, nombre et poids des échantillons prélevés, modalités d'identification des échantillons, lieu et conditions de conservation des échantillons en attente d'examen, etc.).

Le calendrier des prélèvements des échantillons est fixé par l'organisme certificateur en adéquation avec le calendrier des dégustations.

Chaque échantillon est constitué d'un fromage, âgé d'au moins 21 jours, considéré comme prêt à la vente sous la dénomination Mont d'Or AOC ou vacherin du Haut Doubs AOC par l'opérateur. Il est prélevé de façon aléatoire parmi l'ensemble des fromages satisfaisant ces conditions.

L'agent préleveur, sous réserve de respecter les conditions d'hygiène appropriées, a ainsi libre accès à tous les locaux où sont détenus des fromages pouvant bénéficier de l'AOC. Il note l'ensemble des informations disponibles sur une fiche de prélèvement signée par le responsable de l'entreprise ou son représentant. Toute entrave au bon accomplissement du prélèvement sera signalée à Qualité-France SAS.

Les échantillons sont placés dans une glacière et y demeurent pendant toute la durée du transport. Ils sont ensuite conservés au frais (température inférieure à 12°C), puis sont préparés à température ambiante (ne dépassant pas 25°C), deux heures avant la dégustation de manière à garantir leur



QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 41 de 47

anonymat (tout signe de reconnaissance de l'origine des fromages est masqué). Le délai entre le prélèvement et la dégustation ne devra pas dépasser 48 heures.

Par an, il est prélevé un total minimum de 50 échantillons, dont au moins 3 par atelier de transformation. 5 séances de dégustations sont au minimum organisées chaque année, le nombre d'échantillons présentés à chaque séance ne pouvant dépasser 12.

### **Article 5 : Examen organoleptique**

- Conditions de la dégustation

Les locaux nécessaires à la dégustation sont choisis par Qualité-France SAS, sur proposition du SIMO, en tenant compte des exigences liées à cet exercice : température inférieure à 25°C, éclairage uniforme, tables et espace disponible identiques pour tous les dégustateurs.

- Déroulement d'une séance de dégustation

Les dégustateurs sont répartis aléatoirement autour des tables de dégustation. Ils disposent chacun d'une assiette, d'un couteau ou d'une cuillère, d'un verre, et d'eau (les accessoires de dégustation sont tous identiques). Les échantillons leur sont présentés de façon anonyme dans un ordre aléatoire.

L'examen organoleptique porte sur quatre groupes de critères (cf. barème de cotation ci-dessous). Il débute par la cotation de la présentation du produit, puis celle de son parfum. Les échantillons de fromage sont ensuite ouverts par l'agent habilité en vue de l'examen des critères « qualité de la pâte » et « goût ».

- Barème de cotation

Note maxi	Critère	Optimum
10	Goût	franc, caractéristique du Mont d'Or
5	Pâte	de couleur homogène, à affinage homogène légèrement coulante, non collante non chargée en trous
3	Parfum (avant découpe)	franc, caractéristique du Mont d'Or (avec notamment un note d'épicéa)
2	Présentation	croûte plissée, lavée légèrement fleurie, de couleur jaune clair à dorée, peu épaisse, forme régulière, propreté d'emboîtement

- Enregistrement des cotations

Les dégustateurs indiquent leurs notes et leurs remarques sur une fiche d'enregistrement individuelle figurant en annexe. Ils doivent notamment justifier les raisons de leur décision lorsqu'une note inférieure à 12/20 a été attribuée à l'échantillon examiné.

Ils doivent également répondre pour chaque fromage à la question : « le produit appartient-il à la famille du produit revendiqué ? ». Les fromages n'ayant pas obtenu un minimum de 12 points sur 20 ne peuvent pas revendiquer l'AOC. Pour les notes supérieures à 12, la réponse est à la seule appréciation de l'expert et peut être indépendante de la notation si un critère est rédhibitoire à lui tout seul :

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 42 de 47

- ❖ Fromage ayant une note zéro pour un critère quel qu'il soit
- ❖ ou ayant une note de goût inférieure à 5
- ❖ ou au goût piquant, ou amer, ou rance, de façon prononcée
- ❖ ou à la pâte crayeuse, au centre plâtreux

### **Modalités de prise des décisions par le jury :**

Lorsqu'au cours d'une séance il n'y a pas unanimité, le jury établit une fiche dite « de consensus de jury » afin de statuer sur l'avis à émettre et sur les motifs de refus éventuels. Le jury dispose alors de la possibilité de re-déguster les échantillons concernés. La décision est prise à la majorité des membres présents au moment du vote. Le vote se fait à bulletins secrets à la demande de l'un des membres de la commission ou oralement. Pour ses délibérations, la Commission Mont d'Or peut s'entourer de l'avis préalable de toute personne qu'elle jugera utile d'inviter. Les fiches de consensus éventuelles sont établies par l'animateur de séance.

Les résultats des contrôles organoleptiques sont adressés par l'animateur du jury à l'organisme certificateur avec notes et observations, dans un délai de 15 jours ouvrés après la séance.

Les produits ayant obtenu une note supérieure à la note minimum requise pour pouvoir bénéficier de l'Appellation d'origine « Mont d'Or », sont déclarés conformes par l'organisme certificateur.

Lorsque la note moyenne du jury de dégustateurs est inférieure à la note minimum requise, l'échantillon fait automatiquement l'objet d'un manquement notifié par l'organisme certificateur.

### **Article 6 : Sanctions**

Les résultats des examens opérés par le jury de dégustateurs sont conservés pendant 5 ans par l'organisme certificateur.

Le comité de certification de l'organisme certificateur, au vue des résultats des examens organoleptiques des produits non-conformes (manquements), décide des sanctions à appliquer.

Le syndicat reconnu ODG est à même de proposer des sanctions à Qualité-France SAS au vu des résultats du travail du jury, les insérant dans un contexte plus global prenant en compte :

- l'historique des résultats de l'entreprise ;
- les informations apportées par le contrôle analytique ;
- les résultats des contrôles internes.

L'OC garde son libre choix de ne pas suivre les recommandations de la commission « suivi qualité ».

Si le comité de certification décide d'un avertissement, celui-ci, dûment motivé, est notifié par l'organisme certificateur simultanément à l'opérateur et au syndicat dans un délai maximum de 2 semaines par lettre recommandée avec accusé de réception. Avec tout manquement, l'opérateur est informé de son droit de s'expliquer, sous 8 jours, par écrit sur les anomalies constatées ou de demander à rencontrer le syndicat reconnu ODG et/ou Qualité-France SAS.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 43 de 47

En cas d'avertissement, le fabricant ou l'affineur concerné fera automatiquement l'objet d'un nouveau contrôle lors de la prochaine séance de dégustation par le jury. Le comité de certification prend des sanctions adaptées en cas de résultats de dégustations non-conformes de manière récurrente pour un même fabricant ou affineur, ces sanctions pouvant aller jusqu'à la suspension de l'opérateur (cas de manquement grave).

A la suite d'une invalidation de l'usage de l'AOC, l'opérateur peut demander à l'organisme certificateur de faire procéder à un nouvel examen physico-chimique et organoleptique. Cet examen intervient lors de la séance de dégustation par jury suivant immédiatement la réception de la demande par l'organisme certificateur. La décision de l'organisme certificateur est prise et notifiée dans les mêmes formes que les décisions de la commission de « routine ». Si ce nouvel examen s'avère satisfaisant, les résultats sont présentés au Comité de certification de l'organisme certificateur qui pourra étudier la levée de la suspension.

Après tout manquement, le producteur est invité à prendre conseil auprès des services techniques compétents (agréés par le SIMO), de manière à corriger les écarts observés. Il doit notifier à l'ODG et à l'organisme certificateur, dans un délai maximum de quinze jours suivant la date d'envoi de l'observation, les mesures mises en place et/ou envisagées pour corriger les écarts observés.

Après tout manquement dûment notifié, le Comité de Certification de Qualité France peut, en tenant compte des éventuelles propositions de la Commission Agrément ou du SIMO :

- notifier un avertissement à l'opérateur concerné
- notifier et imposer à l'opérateur tout programme technique susceptible de permettre un redressement qualitatif des produits. Un contrôle des conditions de production sera alors réalisé en contrôle interne.
- après un minimum de deux avertissements, décider le retrait de commercialisation sous AOC pour les fromages encore présents dans l'entreprise provenant du lot contrôlé à la date de notification de la délibération du Comité ;
- après trois avertissements au cours de la même campagne de commercialisation, demander la suspension d'habilitation de l'opérateur concerné. Cette décision est prise sous huitaine par le Comité de Certification de Qualité France. La suspension d'habilitation est applicable le lendemain de la date de notification par Qualité France. L'opérateur concerné doit demander à Qualité France la levée de suspension de son habilitation. Les produits de l'opérateur seront alors soumis à l'examen organoleptique d'une délégation de la commission agrément produit (cf. ci-dessus) et aux analyses physico-chimiques prévues par le plan de contrôle.

Si aucune mise en conformité n'est obtenue dans les 12 mois qui suivent la décision de suspension d'habilitation de l'opérateur, Qualité France peut décider le retrait définitif de cette habilitation.

Tous les frais occasionnés par les décisions prises par la Commission et/ou par le Comité de Certification de Qualité France seront à la charge de l'opérateur concerné.

#### Article 7:

Cette procédure a été approuvée par l'organisme certificateur, à savoir Qualité-France SAS.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 44 de 47

## ANNEXE 2 – ARGUMENTAIRE DES FREQUENCES DE CONTROLE PROPOSEES EN ELEVAGES

Les fréquences de contrôle proposées en élevage s'appuient sur l'argumentaire suivant :

### Historiquement, une forte proximité au produit

L'organisation en fruitières a créé depuis longtemps une forte proximité des producteurs au produit. D'une manière générale, les producteurs se perçoivent comme « producteur d'AOC » et non comme producteur de lait sensu stricto. Traditionnellement, ils s'impliquent dans la réussite technique et économique du produit. Tout producteur de lait de la zone sait que s'il s'autorise une dérive dans ses pratiques, c'est la fromagerie, la filière et donc lui-même qui sera pénalisé. Il en résulte une tradition de responsabilité et d'autocontrôle spontané généralisé. La moindre dérive fait l'objet d'une pression de la part de l'environnement social de l'opérateur.

### La Qualification a incité les éleveurs à la traçabilité des pratiques

Cette implication dans le produit fini a facilité la mise en place à partir de 2001 d'une démarche de Qualification des élevages, concertée entre les 4 AOC régionales. Celle-ci a porté sur la réglementation AOC, la réglementation générale en élevage et les attentes sociétales en termes d'environnement, de recyclage des déchets...

La Qualification a été la base d'une démarche de progrès généralisée, parfois collective, s'inscrivant dans une dynamique générée au niveau de la fruitière. Fin 2006 toutes les fromageries sont impliquées dans la démarche.

Ce dispositif a permis de doter les opérateurs d'une base documentaire commune et de créer des outils de traçabilité des pratiques. En grande partie, les autocontrôles sont donc en place et faciliteront la conduite des contrôles internes et externes. A titre d'exemple le contrôleur pourra trouver en élevage un carnet d'épandage, un plan d'alimentation, des bons de livraison des aliments achetés...

### Des réunions de sensibilisation des producteurs

Les syndicats s'appuient sur l'organisation en fruitières pour informer les opérateurs : une réunion de sensibilisation par fromagerie pour expliquer les enjeux de la Qualification avant de démarrer les audits puis une réunion de restitution des résultats débouchant parfois sur des projets collectifs (organisation des contrôles du tank à lait, collecte des déchets vétérinaires...). Le taux de participation à ces réunions est très élevé, généralement supérieur à 70% ; il témoigne de la réelle possibilité pour nos AOC de prévoir des phases d'animation collective pour conforter et accompagner les dynamiques de projets individuels.

L'envoi annuel de l'Agenda AOC complète l'information de tous les producteurs et les incite également à la traçabilité des pratiques et à l'auto-évaluation par rapport à la grille, préparant ainsi la réalisation des audits.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 45 de 47

### Les non-conformités réglementaires sont peu fréquentes

Ce travail mené depuis plusieurs années a également rendu la perspective de l'infraction réglementaire peu fréquente. La synthèse des résultats des audits montre que les taux d'anomalie pendant les 6 années de Qualification se révèlent peu importants :

- 1,6 % de troupeaux où la race des vaches n'était pas totalement conforme
- 0,2 % d'exploitations avec moins de 1 hectare d'herbe par vache
- 0,5 % d'exploitations distribuant des fourrages non-conformes
- 0,5 % d'exploitations ne trayant pas deux fois par jour à heure régulière

Les taux les plus élevés ont été mesurés sur des non conformités mineures : 12 % des exploitations distribuent plus 1800 kg de concentrés par vache et par an, 20 % des exploitations n'ont pas un contrôle régulier du tank à lait. Encore ces anomalies ont-elles été relevées prioritairement pendant les premières années de Qualification.

### Les techniciens ont acquis une compétence dans la réalisation des audits

Pour la réalisation des audits de Qualification, les filières AOC ont choisi de travailler avec les partenaires techniques habituels des éleveurs ce qui explique en partie le taux d'adhésion à cette démarche volontaire, de plus de 80%.

Depuis 2001, les techniciens des syndicats de contrôle laitier, des chambres d'agriculture et des laiteries ont donc été formés à ce nouveau « métier » : pratique de l'audit et connaissance du référentiel des AOC. Ils ont été suivis dans cette activité d'audit par un dispositif de super-audit confié à l'Institut de l'Elevage, afin de garantir la compétence des agents et l'homogénéité des pratiques d'audit. Les résultats des super-audits ont été restitués annuellement aux auditeurs dans le cadre de réunions de formation continue en petits groupes. Cela a permis d'étalonner chaque année les pratiques d'audit, de réduire les écarts d'évaluation entre les agents et d'améliorer progressivement la grille d'audit et le guide de l'auditeur.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf : Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 46 de 47

**ANNEXE 3 – LISTE DES COMMUNES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « MONT D'OR » OU « VACHERIN DU HAUT-DOUBS »**

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués à une altitude au moins égale à 700 mètres dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes du département du Doubs :

- Canton de Levier : les communes de Bians-les-Usiers, Boujailles, Bulle, Chapelle-d'Huin, Courvières, Dompierre-les-Tilleuls, Evillers, Frasne, Goux-les-Usiers, Levier, Septfontaines et Sombacour ;
- Canton de Montbenoît : les communes des Alliés, Arc-sous-Cicon, Arçon, Bugny, La Chaux, Gilley, Hauterive-la-Fresse, La Longeville, Maisons-du-Bois-Lièremont, Montbenoît, Montflovin, Saint-Gorgon-Main et Ville-du-Pont ;
- Canton de Morteau : toutes les communes ;
- Canton de Mouthe : toutes les communes ;
- Canton de Pontarlier : toutes les communes ;
- Canton de Maîche : les communes de Fournet-Blancheroche et Frambouhans ;
- Canton du Russey : les communes du Barboux, Le Bélieu, Le Bizot, Bonnétage, La Bosse, La Chenalotte, Les Fontenelles, Grand'Combe-des-Bois, Le Mémont, Narbief, Noël-Cerneux, Plaimbois-du-Miroir, Le Russey et Saint-Julien-lès-Russey.

QUALITÉ - FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	Réf: Ao-006.PC-2-08
	PLAN DE CONTRÔLE Mont d'Or	Page 47 de 47

#### ANNEXE 4 - ARGUMENTAIRE DES VALEURS CIBLES REPRISES AU CHAPITRE 4

Dans un souci d'harmonisation entre les filières AOC fromagères régionales « Comté », « Morbier », « Mont d'Or » et « Bleu de Gex », de faisabilité sur le terrain et de cohérence et de pédagogie du discours auprès des opérateurs, il est à noter que quelques valeurs cibles présentées dans ce plan de contrôle dérogent légèrement de certaines rédactions présentes dans le cahier des charges.

En effet, la superposition des filières est importante, la majorité des opérateurs sont communs à plusieurs produits et les 4 AOC franc-comtoises ont décidé d'engager ensemble le travail sur la mise en place du dispositif du nouveau dispositif contrôle. De nombreux opérateurs seront contrôlés, en interne comme en externe, au cours de la même visite dans le cadre de leur appartenance à 2 ou 3 produits sous AOC.

De plus, les cahiers des charges ont de nombreux points communs, en particulier en élevage. La construction des grilles a mis en évidence, pour des objectifs techniques communs, des rédactions parfois légèrement différentes entre les produits. La liste des points de contrôle a donc été travaillée en commun, dans le cadre de l'URFAC (Union régionale de fromages d'appellation d'origine comtois), avec le souci quasi systématique d'affichage dans une grille commune de la valeur cible la plus exigeante.

Si un opérateur n'est concerné que par un seul cahier des charges, c'est bien sûr la valeur de cet unique cahier des charges qui servira de valeur cible et il ne sera pas noté de non-conformité par rapport à une autre valeur. Pour ce faire, les agents de contrôle internes et externes sont formés précisément aux différents référentiels et le plan de contrôle comporte systématiquement les valeurs cibles de référence propres à chaque AOC. Le détail par produit est précisé dans le « Guide de l'auditeur » qui constitue pour les agents de contrôle une aide permanente et un précieux complément à la grille d'audit.

