



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOP Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
BVC-C-AOP-MDOR-01	AO-006-PC-4-24	27/11/2025	Annule et remplace le plan approuvé le 31/07/2008

Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO-DEC-CONT-1

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

VERSION APPROUVEE LE 27 NOVEMBRE 2025

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs »

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or
1 rue de la Maison du Comté
39800 Poligny

Tel : 03 84 37 37 57

Courriel : simo@mont-dor.com

Actualisation	Rédaction			Approbation		
Date	Nom	Fonction	Visa	Nom	Fonction	Visa
17/11/2025	Anne Hervagault	Responsable d'Affaires Bureau Veritas Certification France		Lucie Chaboisson	Responsable des opérations Bureau Veritas Certification France	

Version	Evolution
4	Passage au format DCS (Dispositions de Contrôle Spécifiques)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 2 sur 51

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	3
ABREVIATIONS.....	3
A - APPLICATION	4
1 - LES OPERATEURS	4
2 - REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS	4
B – HABILITATION DES OPERATEURS	9
1 – MODALITES D’HABILITATION	9
2 - INTERRUPTION D’ACTIVITE	9
C-MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG.....	10
D- MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES.....	11
1 – REPARTITION DU CONTROLE INTERNE ET EXTERNE	11
2 – REPARTITION DU CONTROLE PRODUIT INTERNE / EXTERNE.....	12
3 – METHODES DE CONTROLES	13
4 – ORGANISATION DES CONTROLES PRODUITS	29
E– TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES	30
1 – MANQUEMENTS SPECIFIQUES CONCERNANT LES OPERATEURS.....	30
2 - MANQUEMENTS SPECIFIQUES CONCERNANT L’ODG.....	44
ANNEXE 1 : LISTE DES POINTS DE CONTROLE LORS DE CONTROLE CIBLE.....	45
ANNEXE 2 : PROCEDURE CEO	46
ANNEXE 3 : PROCEDURES SPECIFIQUES DE CONTROLE.....	50

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24 Page 3 sur 51
--	--	--

INTRODUCTION

Le présent document décrit les modalités de contrôle et les conditions de certification de l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs », gérée par l'ODG Syndicat Interprofessionnel de Défense du Mont d'Or.

Outre les dispositions détaillées ci-après, le plan de contrôle est également constitué des dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors agriculture biologique en vigueur, accessibles sur le site Internet de l'INAO.

Conformément à la demande du Syndicat Interprofessionnel de Défense du Mont d'Or reconnu ODG, la certification de la présente appellation d'origine est assurée par l'organisme certificateur BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE agréé par l'INAO.

ABREVIATIONS

- CA : Conseil d'Administration
- CE : Contrôle Externe
- CEO : Commission d'examen organoleptique
- DI : Déclaration d'Identification
- EDE : Etablissement de l'Elevage
- OC : Organisme Certificateur
- ODG : Organisme de Défense et de Gestion
- OGM : Organisme Génétiquement Modifié
- PAC : Politique Agricole Commune
- PPC : Principal Point à Contrôler
- SF : Surfaces Fourragères
- UTA : Unités de Travail Annuel
- UGB : Unité Gros Bovin
- VL : Vaches Laitières

A - APPLICATION

1 - Les opérateurs

Ces dispositions concernent les opérateurs de l'appellation d'origine protégée « Mont d'Or » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat Interprofessionnel de Défense du Mont d'Or.

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

- Producteur de lait
- Producteur fermier
- Atelier de fabrication
- Atelier d'affinage

2 - Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

Opérateur	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Producteur – Producteur fermier	S01	Situation géographique du bâtiment des Vaches Laitières (PPC)
	S02	Stage d'intégration pour les nouveaux producteurs de lait
	S03	Participation annuelle à une réunion de l'atelier ou de la filière AOP
	S04	Pourcentage des prairies permanentes dans la surface fourragère (PPC)
	S05	Doses de fertilisants : azote de synthèse en moyenne par ha d'herbe (PPC)
	S06	Fumure d'azote total par ha de surface fourragère et par an sur chaque parcelle
	S07	Nombre de passages par an par parcelle
	S08	Nature et provenance des fumures organiques
	S09	Conformité des boues de STEP
	S10	Conformité des effluents d'élevage
	S11	Provenance des digestats de méthaniseur
	S12	Nature des digestats de méthaniseur
	S13	Conditions d'épandage des fumures organiques
	S14	Délai d'exploitation de l'herbe après épandage de la fumure
	S15	Conditions d'application des herbicides
		- Déclaration d'identification - Attestation de participation - Déclaration PAC - Factures / bons de livraison / étiquettes des semences - Document de gestion comptable - Registre des traitements phytosanitaires - Cahier d'épandage - Factures / bons de livraison / étiquettes des engrais - Bons de livraison des fumures - Attestation de conformité d'alimentation des animaux / non OGM - Bons de livraison des boues de station d'épuration - Attestation de la STEP - Bons de livraison des digestats - Registre des intrants dans le méthaniseur - Contrat d'utilisation des digestats de méthaniseur et précisions sur la provenance - Cahier de pâturage - Cahier d'enregistrement des récoltes - Factures / bons de livraison / étiquettes des désherbants - Rapports d'analyse - Inventaire EDE - Passeports bovins - Récapitulatif des livraisons de lait par an - Plan d'alimentation - Factures / bons de livraison / étiquettes des aliments - Attestation de conformité de l'alimentation des génisses pendant leur pension

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 5 sur 51

	S16	Mesure du rapport carbone total sur azote total	- Déclaration d'affouragement en vert - Cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage (dont les fourrages en vert) - Prescription vétérinaire - Cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage - factures d'achat de fourrage - Carnet de collecte - Factures / fiches techniques des produits de traite - Compte-rendu de visite d'un technicien qualité du lait - Ordonnance vétérinaire - AMM - Fiches de contrôle de la machine à traire - Factures de réparation - Preuve de potabilité - Factures / fiches techniques des produits de nettoyage - Fiche de contrôle du tank
	S17	Permanence du troupeau de vaches laitières sur l'exploitation	
	S18	Alimentation des génisses mises en pension (le cas échéant)	
	S19	Race des vaches laitières (PPC)	
	S20	Race des vaches laitières entrant sur l'exploitation et des génisses de renouvellement	
	S21	Certification de Parenté Bovine	
	S22	Elevage des génisses pour le renouvellement	
	S23	Chargement sur la surface fourragère (nombre maximum d'UGB totaux par ha de SF)	
	S24	Superficie herbagère minimale par vache laitière (PPC)	
	S25	Productivité laitière par ha de surface fourragère et potentiellement fourragère (PPC)	
	S26	Volume maximum de lait livré (PPC)	
	S27	Nombre de vaches laitières par Unité de Travail Annuel (PPC)	
	S28	Absence de fourrages fermentés sur l'exploitation (PPC)	
	S29	Conditions de stockage et de conservation des fourrages secs	
	S30	Humidification interdite des aliments	
	S31	Absence de cultures OGM sur l'exploitation (PPC)	
	S32	Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux herbivores (PPC)	
	S33	Nombre de repas distribué en vert par jour (PPC)	
	S34	Conditions de récolte et de distribution de l'affouragement complémentaire en vert	
	S35	Nature du fourrage vert	
	S36	Période et durée d'affouragement en vert par an	
	S37	Distance maximum pour la récolte d'herbe en vert	

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 6 sur 51

	S38	Conditions de préparation et de distribution des betteraves	
	S39	Aliments interdits	
	S40	Conditions de distribution du lactosérum au troupeau laitier	
	S41	Origine des fourrages VL zone AOP (PPC)	
	S42	Autres fourrages autorisés	
	S43	Période de pâturage	
	S44	Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC)	
	S45	Conditions de préparation et de distribution des aliments complémentaires	
	S46	Propreté des vaches laitières	
	S47	Fréquence et horaire de traite	
	S48	Système de traite (PPC)	
	S49	Préparation des mamelles et pose des faisceaux trayeurs	
	S50	Pas de désinfection systématique des trayons	
	S51	Mise à l'écart du lait non conforme	
	S52	Contrôle de l'installation de traite	
	S53	Entretien et réparation du matériel de traite	
	S54	Pas de désinfection systématique du matériel	
	S55	Contrôle du tank à lait	
	S56	Entretien et réparation du tank à lait	
	S57	Température du lait à la ferme	
Atelier de transformation / Producteur-fermier	S58	Situation géographique de l'atelier de fabrication (PPC)	- Déclaration d'identification - Factures / fiches techniques des produits de nettoyage - Factures de réparation - Preuve de potabilité
	S59	Entretien et hygiène du matériel de collecte	

	S60	Nombre de traites consécutives collectées (PPC)	- Liste des producteurs - Procédure de fabrication - Registre de fabrication - Fiche d'étalonnage des appareils de mesure - Carnet de collecte - Lecture directe de la température - Enregistrement de température - Liste des ingrédients - Factures / bons de livraison / étiquettes des ingrédients - Procédure de préparation et d'entretien de la saumure - Procédure de préparation des levains - Factures des sangles ou attestation du fournisseur - Procédure de préparation et entretien de la saumure - Enregistrements de température, densité et acidité - Invitation et documents support - Fiches de présence
	S61	Présence et étalonnage des moyens de régulation et de mesure	
	S62	Transport en citerne calorifugée	
	S63	Température du lait à la fromagerie	
	S64	Délai d'emprésurage	
	S65	Conformité des laits qui entrent dans l'atelier (PPC)	
	S66	Période de fabrication (PPC)	
	S67	Fabrication au lait cru (PPC)	
	S68	Ingrédients autorisés	
	S69	Concentration du lait	
	S70	Chauffage avant emprésurage	
	S71	Pourcentage d'eau au mouillage et au dé lactosage	
	S72	Conditions de préparation des levains	
	S73	Quantité de levains issus de milieu reconstitué	
	S74	Sanglage manuel (PPC)	
	S75	Nature des sangles (PPC)	
	S76	Stockage et préparation des sangles	
	S77	Caractéristiques et renouvellement de la saumure	
	S78	Conservation des produits	
	S79	Organisation d'une réunion par an pour les producteurs de lait	
Atelier d'affinage / Producteur-fermier	S80	Situation géographique de l'atelier d'affinage (PPC)	- Fiche d'étalonnage des appareils de mesure - Déclaration d'identification - Diagramme d'affinage - Fiche de suivi d'affinage
	S81	Présence et étalonnage des moyens de régulation et de mesure	

	S82	Affinage sur le site de fabrication	- Liste des ingrédients - Facture des boîtes et des planches ou attestation du fournisseur - Procédure de nettoyage des planches - Factures / fiches techniques des produits de nettoyage - Factures / bons de livraison / étiquettes des ingrédients - Système de définition des lots - Facture d'achat des boîtes - Relevés des poids moyens - Enregistrement de température - Etiquettes
	S83	Conditions d'affinage	
	S84	Matériel de soin	
	S85	Soins pendant l'affinage	
	S86	Supports pour l'affinage (PPC)	
	S87	Nettoyage des supports	
	S88	Interdiction des colorants pour la croûte	
	S89	Durée d'affinage minimum (PPC)	
	S90	Conformité des boites	
	S91	Poids moyen des boites	
	S92	Température de stockage avant commercialisation	
	S93	Conservation des fromages	
	S94	Délai mise en place emballage de protection	
	S95	Conformité de l'étiquetage	
Contrôles produits	S96	Teneur en matière grasse et humidité sur fromage dégraissé (PPC)	- Rapports d'analyse - Résultats CEO
	S97	Critères organoleptiques (PPC)	

Durée de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : 5 ans.

B – HABILITATION DES OPERATEURS

1 – Modalités d'habilitation

Les dispositions spécifiques au cahier des charges détaillent ci-dessous l'organisation des contrôles en vue de l'habilitation :

	Cas 1	Cas 2	Cas 3
Catégorie d'opérateurs	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OC/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OC dans délai de (en mois)	Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
Producteur de lait	ODG	-	-
Producteur fermier	OC	-	-
Atelier de fabrication	OC	-	-
Atelier d'affinage	OC	-	-

A la suite d'un retrait d'habilitation, le dépôt d'une nouvelle demande d'habilitation ne pourra pas intervenir avant un délai incompressible de 2 mois.

2 - Interruption d'activité

Si un atelier de fabrication ou d'affinage interrompt son activité de production de Mont d'Or durant une période de 2 mois ou plus, l'opérateur adresse à l'ODG une déclaration préalable de non-intention de production et est considéré comme inactif.

La déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. L'ODG en informe Bureau Veritas Certification. 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.

Est soumis à une nouvelle habilitation par Bureau Veritas Certification avant reprise de la production :

- tout atelier de transformation n'ayant pas fabriqué de Mont d'Or pendant une durée continue de 12 mois ou plus
- tout atelier d'affinage n'ayant pas affiné de Mont d'Or pendant une durée continue de 12 mois ou plus

En cas de dépassement du délai Bureau Veritas Certification notifie à l'opérateur son retrait d'habilitation 15 jours avant la date.

C-MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Exigences spécifiques à évaluer à l'ODG.

Numéro	Thématiques	Point à évaluer au cours de l'évaluation initiale	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
ODG01	Mise à disposition des fiches de renseignement relative à la production et la commercialisation	<i>Sans objet</i>	Contrôle documentaire - <i>Fiches de renseignement des opérateurs engagés</i>
ODG02	Mise à disposition des fiches d'achats des sangles	<i>Sans objet</i>	Contrôle documentaire - <i>Fiches d'achats des sangles</i>
ODG03	Synthèse des achats des sangles	<i>Sans objet</i>	Contrôle documentaire - <i>Preuve de transmission synthèse à l'INAO</i>
ODG04	Organisation du stage d'intégration	<i>Sans objet</i>	Contrôle documentaire - <i>Convocations au stage avec programme de la session</i> - <i>Feuilles de présence</i>
ODG05	Organisation de la réunion annuelle	<i>Sans objet</i>	Contrôle documentaire - <i>Convocation réunion</i>

Durée de conservation des documents relatifs aux contrôles internes : 5 ans

D- MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

1 – Répartition du contrôle interne et externe

Le contrôle externe sera réalisé à hauteur de 10% sans préavis. Les contrôles ciblés des points de contrôle identifiés par l'ODG sont réalisés sans préavis et sont inclus dans ce taux de 10%.

Les contrôles de la filière appellation d'origine protégée « Mont d'Or » sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe des opérateurs actifs selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou type de contrôle concerné	Fréquence minimale de contrôles internes	Fréquence minimale de contrôles externes
Producteurs de lait	1 contrôle / an chez 20% des producteurs et 100% de producteurs contrôlés tous les 4 ans	1 contrôle / an chez 10% des producteurs (producteurs non programmés par le contrôle interne)
Dont contrôles exhaustifs	50% des contrôles internes réalisés	50% des contrôles externes réalisés
Dont contrôle ciblés (liste des points en annexe 1)	Au plus 50% des contrôles internes réalisés	Au plus 50% des contrôles externes réalisés
Producteurs fermiers	25%	25% (producteurs fermiers non programmés par le contrôle interne)
Ateliers de fabrication et / ou d'affinage	50%	50 % (ateliers non ciblés par le contrôle interne)

Ces fréquences sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités en début d'année civile.

Pour les ateliers de fabrication et/ou affinage et les producteurs fermiers, la période de référence pour la réalisation des contrôles est la saison de fabrication du Mont d'Or. Pour les producteurs de lait, la période de référence pour la réalisation des contrôles est l'année civile.

2 – Répartition du contrôle produit interne / externe

Libellé de l'activité ou type de contrôle concerné	Fréquence minimale de contrôles internes	Fréquence minimale de contrôles externes
Analyses physico chimiques sur produits finis - Humidité dans le fromage dégraissé - Matière grasse sur le poids sec	-	Chez atelier de fabrication, affinage, producteurs fermiers 3 par atelier et par an Avec réalisation d'un minimum de 5 commissions d'examen organoleptiques par an
Examen organoleptique - présentation ; parfum ; pâte ; goût	-	

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 13 sur 51

3 – Méthodes de contrôles

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Producteur – Producteur fermier				
S01	Situation géographique du bâtiment des Vaches Laitières (PPC)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'identification	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'identification
S02	Stage d'intégration pour les nouveaux producteurs de lait	Contrôle documentaire - Attestation de participation	Conservation de l'attestation de participation au stage	Contrôle documentaire - Attestation de participation
S03	Participation annuelle à une réunion de l'atelier ou de la filière AOP	Sans objet	Conservation de l'attestation de participation à la réunion	Contrôle documentaire - Attestation de participation
S04	Pourcentage des prairies permanentes dans la surface fourragère (PPC)	Contrôle documentaire - Déclaration PAC - Factures / bons de livraison / étiquettes des semences - Document de gestion comptable - Registre des traitements phytosanitaires	Enregistrement des implantations ou renouvellement de prairie Conservation des factures et étiquettes	Contrôle documentaire - Déclaration PAC - Factures / bons de livraison / étiquettes des semences - Document de gestion comptable - Registre des traitements phytosanitaires
S05	Doses de fertilisants : azote de synthèse en moyenne par ha d'herbe (PPC)	Sans objet	Enregistrement du type d'apport et des quantités épandues au cahier d'épandage	Contrôle documentaire - Cahier d'épandage - Factures / bons de livraison / étiquettes des engrais
S06	Fumure d'azote total par ha de surface fourragère et par an sur chaque parcelle	Sans objet	Enregistrement du type d'apport et des quantités épandues au cahier d'épandage	Contrôle documentaire - Cahier d'épandage - Factures / bons de livraison / étiquettes des engrais

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 14 sur 51

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S07	Nombre de passages par an par parcelle	<i>Sans objet</i>	Enregistrement des dates de passages au cahier d'épandage	Contrôle documentaire - <i>Cahier d'épandage</i>
S08	Nature et provenance des fumures organiques	<i>Sans objet</i>	Conservation des bons de livraison	Contrôle documentaire - <i>Cahier d'épandage</i> - <i>Bons de livraison des fumures</i> - <i>Attestation de conformité d'alimentation des animaux</i>
S09	Conformité des boues de STEP	<i>Sans objet</i>	Conservation des bons de livraison	Contrôle documentaire - <i>Bons de livraison des boues de station d'épuration</i> - <i>Attestation de la STEP</i>
S10	Conformité des effluents d'élevage	<i>Sans objet</i>	Conservation des bons de livraison	Contrôle documentaire - <i>Bons de livraison des effluents d'élevage</i> - <i>Attestation non OGM</i>
S11	Provenance des digestats de méthaniseur	<i>Sans objet</i>	Conservation des bons de livraison, cahier d'épandage	Contrôle documentaire - <i>Bons de livraison des digestats</i> - <i>Registre des intrants dans le méthaniseur</i> - <i>Contrat d'utilisation des digestats de méthaniseur et précisions sur la provenance</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S12	Nature des digestats de méthaniseur	<i>Sans objet</i>	Conservation des bons de livraison, cahier d'épandage	Contrôle documentaire - Bons de livraison des digestats - Registre des intrants dans le méthaniseur - Contrat d'utilisation des digestats de méthaniseur et précisions sur la provenance - Attestation non OGM
S13	Conditions d'épandage des fumures organiques	<i>Sans objet</i>	Enregistrement de la date d'épandage sur le cahier d'épandage	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Cahier d'épandage
S14	Délai d'exploitation de l'herbe après épandage de la fumure	<i>Sans objet</i>	Enregistrement de la date des opérations d'épandage et des dates de mise au pâturage des vaches	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Cahier d'épandage - Cahier de pâturage - Cahier d'enregistrement des récoltes
S15	Conditions d'application des herbicides	<i>Sans objet</i>	Enregistrement des opérations de désherbage	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Registre des traitements phytosanitaires - Factures / bons de livraison / étiquettes des désherbants
S16	Mesure du rapport carbone total sur azote total	<i>Sans objet</i>	Conservation des rapports d'analyse	Contrôle documentaire - Rapports d'analyse

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 16 sur 51

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S17	Permanence du troupeau de vaches laitières sur l'exploitation	<i>Sans objet</i>	Conservation des passeports	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Inventaire EDE</i>
S18	Alimentation des génisses mises en pension (le cas échéant)	<i>Sans objet</i>	Mise à jour de l'inventaire EDE et conservation de la traçabilité de mise en pension	Contrôle documentaire - <i>Inventaire EDE</i> - <i>Attestation de conformité de l'alimentation des génisses pendant leur pension</i>
S19	Race des vaches laitières (PPC)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Passeports bovins</i> - <i>Inventaire EDE</i>	Mise à jour des passeports bovins	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Passeports bovins</i> - <i>Inventaire EDE</i>
S20	Race des vaches laitières entrant sur l'exploitation et des génisses de renouvellement	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Passeports bovins</i> - <i>Inventaire EDE</i>	Mise à jour des passeports bovins	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Passeports bovins</i> - <i>Inventaire EDE</i>
S21	Certification de Parenté Bovine	Contrôle documentaire - <i>Passeports bovins</i> - <i>Inventaire EDE</i>	Mise à jour des passeports bovins	Contrôle documentaire - <i>Passeports bovins</i> - <i>Inventaire EDE</i>
S22	Elevage des génisses pour le renouvellement	Contrôle documentaire - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>Inventaire EDE</i>	Mise à jour de l'inventaire EDE	Contrôle documentaire - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>Inventaire EDE</i>
S23	Chargement sur la surface fourragère (nombre maximum d'UGB totaux par ha de SF)	Contrôle documentaire - <i>Déclaration PAC</i> - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>Inventaire EDE</i>	Déclaration des surfaces à la PAC	Contrôle documentaire - <i>Déclaration PAC</i> - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>Inventaire EDE</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S24	Superficie herbagère minimale par vache laitière (PPC)	Contrôle documentaire - Déclaration PAC - Document de gestion comptable - Inventaire EDE	Déclaration des surfaces à la PAC	Contrôle documentaire - Déclaration PAC - Document de gestion comptable - Inventaire EDE
S25	Productivité laitière par ha de surface fourragère et potentiellement fourragère (PPC)	Sans objet	Déclaration des surfaces à la PAC	Contrôle documentaire - Déclaration PAC - Document de gestion comptable
S26	Volume maximum de lait livré (PPC)	Sans objet	Tenue à jour des récapitulatifs de livraison	Contrôle documentaire - Document de gestion comptable - Récapitulatif des livraisons de lait par an
S27	Nombre de vaches laitières par Unité de Travail Annuel (PPC)	Contrôle documentaire - Document de gestion comptable - Inventaire EDE	Tenue à jour de l'inventaire EDE	Contrôle documentaire - Document de gestion comptable - Inventaire EDE
S28	Absence de fourrages fermentés sur l'exploitation (PPC)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Plan d'alimentation	Tenue à jour du plan d'alimentation	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Plan d'alimentation
S29	Conditions de stockage et de conservation des fourrages secs	Contrôle visuel	-	Contrôle visuel
S30	Humidification interdite des aliments	Sans objet	-	Contrôle visuel

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 18 sur 51

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S31	Absence de cultures OGM sur l'exploitation (PPC)	Contrôle documentaire - Factures / bons de livraison / étiquettes des semences	Conservation des factures / bons de livraison / étiquettes	Contrôle documentaire - Factures / bons de livraison / étiquettes des semences
S32	Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux herbivores (PPC)	Sans objet	Conservation des factures / bons de livraison / étiquettes	Contrôle documentaire - Factures / bons de livraison / étiquettes des aliments - Attestation de conformité d'alimentation des animaux
S33	Nombre de repas distribué en vert par jour (PPC)	Sans objet	Tenue à jour du plan d'alimentation et du cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'affouragement en vert - Cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage (dont les fourrages en vert) - Plan d'alimentation
S34	Conditions de récolte et de distribution de l'affouragement complémentaire en vert	Sans objet	-	Contrôle visuel
S35	Nature du fourrage vert	Sans objet	Tenue à jour du plan d'alimentation et du cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage (dont les fourrages en vert) - Plan d'alimentation

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 19 sur 51

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S36	Période et durée d'affouragement en vert par an	<i>Sans objet</i>	Tenue à jour du plan d'alimentation et du cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'affouragement en vert - Cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage (dont les fourrages en vert) - Plan d'alimentation
S37	Distance maximum pour la récolte d'herbe en vert	<i>Sans objet</i>	Tenue à jour du plan d'alimentation et du cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Plan d'alimentation - Déclaration PAC - Cahier d'enregistrement des récoltes
S38	Conditions de préparation et de distribution des betteraves	<i>Sans objet</i>	-	Contrôle visuel
S39	Aliments interdits	<i>Sans objet</i>	Tenue à jour du plan d'alimentation, conservation des factures, bons de livraison, étiquettes des aliments et prescriptions vétérinaires	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Factures / bons de livraison / étiquettes des aliments - Plan d'alimentation - Prescription vétérinaire
S40	Conditions de distribution du lactosérum au troupeau laitier	<i>Sans objet</i>	-	Contrôle visuel

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S41	Origine des fourrages VL zone AOP (PPC)	Sans objet	Conservation des factures d'achats de fourrages le cas échéant / enregistrement des récoltes	Contrôle documentaire - Plan d'alimentation - Cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage - Déclaration PAC - factures d'achat de fourrage
S42	Autres fourrages autorisés	Sans objet	Conservation des factures d'achats de fourrages le cas échéant / enregistrement des récoltes	Contrôle documentaire - Plan d'alimentation - Cahier d'enregistrement des récoltes de fourrage - Déclaration PAC - factures d'achat de fourrage
S43	Période de pâturage	Sans objet	Enregistrement des dates d'entrée et de sortie des VL au cahier de pâturage	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Cahier de pâturage
S44	Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC)	Sans objet	Conservation des factures d'achats d'aliments, tenue à jour du plan d'alimentation et de l'inventaire EDE	Contrôle documentaire - Factures / bons de livraison / étiquettes des aliments - Plan d'alimentation - Document de gestion comptable - Inventaire EDE
S45	Conditions de préparation et de distribution des aliments complémentaires	Sans objet	-	Contrôle visuel
S46	Propreté des vaches laitières	Sans objet	-	Contrôle visuel

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S47	Fréquence et horaire de traite	<i>Sans objet</i>	Tenue à jour du carnet de collecte (quotidiennement)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Carnet de collecte</i>
S48	Système de traite (PPC)	Contrôle visuel	-	Contrôle visuel
S49	Préparation des mamelles et pose des faisceaux trayeurs	<i>Sans objet</i>	Conservation des factures d'achats des produits utilisés	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Factures / fiches techniques des produits de traite</i>
S50	Pas de désinfection systématique des trayons	<i>Sans objet</i>	Conservation des résultats d'analyses de lait / des fiches techniques des produits de trempage / du compte-rendu de visite du technicien qualité	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Factures / fiches techniques des produits de traite</i> - <i>Rapports d'analyse</i> - <i>Compte-rendu de visite d'un technicien qualité du lait</i>
S51	Mise à l'écart du lait non conforme	<i>Sans objet</i>	Enregistrement quotidien de la collecte et conservation des ordonnances	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Carnet de collecte</i> - <i>Ordonnance vétérinaire</i> - <i>AMM</i>
S52	Contrôle de l'installation de traite	Contrôle documentaire - <i>Fiches de contrôle de la machine à traire</i> - <i>Factures de réparation</i>	Conservation de la fiche de contrôle de la machine à traire	Contrôle documentaire - <i>Fiches de contrôle de la machine à traire</i> - <i>Factures de réparation</i>
S53	Entretien et réparation du matériel de traite	<i>Sans objet</i>	Conservation des factures pour les réparations	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Factures de réparation</i> - <i>Preuve de potabilité</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S54	Pas de désinfection systématique du matériel	<i>Sans objet</i>	Conservation des factures, fiches techniques, résultats d'analyse et compte-rendu des techniciens	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Factures / fiches techniques des produits de nettoyage - Rapports d'analyse - Compte-rendu de visite d'un technicien qualité du lait
S55	Contrôle du tank à lait	<i>Sans objet</i>	Conservation de la fiche de contrôle du tank	Contrôle documentaire - Fiche de contrôle du tank
S56	Entretien et réparation du tank à lait	<i>Sans objet</i>	Conservation des factures pour les réparations	Contrôle documentaire - Factures de réparation
S57	Température du lait à la ferme	<i>Sans objet</i>	-	Contrôle visuel
Atelier de transformation / Producteur-fermier				
S58	Situation géographique de l'atelier de fabrication (PPC)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'identification	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'identification
S59	Entretien et hygiène du matériel de collecte	Contrôle documentaire - Procédure de fabrication	Conservation des fiches techniques des produits de nettoyage et factures d'entretien et réparation	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Factures / fiches techniques des produits de nettoyage - Factures de réparation - Preuve de potabilité

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 23 sur 51

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S60	Nombre de traites consécutives collectées (PPC)	Contrôle documentaire - <i>Procédure de fabrication</i>	Tenue à jour de la liste des producteurs et registre de fabrication	Contrôle documentaire - <i>Liste des producteurs</i> - <i>Registre de fabrication</i>
S61	Présence et étalonnage des moyens de régulation et de mesure	Contrôle documentaire - <i>Fiche d'étalonnage des appareils de mesure</i>	Conservation des fiches d'étalonnage	Contrôle documentaire - <i>Fiche d'étalonnage des appareils de mesure</i>
S62	Transport en citerne calorifugée	Contrôle documentaire - <i>Procédure de fabrication</i>	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Carnet de collecte</i>
S63	Température du lait à la fromagerie	Contrôle documentaire - <i>Procédure de fabrication</i>	Enregistrement de la température de fabrication et tenue à jour du registre de fabrication	Contrôle visuel par lecture directe Contrôle documentaire - <i>Lecture directe de la température</i> - <i>Enregistrement de température</i> - <i>Registre de fabrication</i>
S64	Délai d'emprésurage	Contrôle documentaire - <i>Procédure de fabrication</i>	Tenue à jour du registre de fabrication	Contrôle documentaire - <i>Registre de fabrication</i>
S65	Conformité des laits qui entrent dans l'atelier (PPC)	Contrôle visuel	-	Contrôle visuel
S66	Période de fabrication (PPC)	Contrôle documentaire - <i>Procédure de fabrication</i>	Tenue à jour du registre de fabrication	Contrôle documentaire - <i>Procédure de fabrication</i> - <i>Registre de fabrication</i>
S67	Fabrication au lait cru (PPC)	Contrôle visuel	-	Contrôle visuel

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 24 sur 51

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S68	Ingrédients autorisés	Contrôle documentaire - Liste des ingrédients - Factures / bons de livraison / étiquettes des ingrédients - Procédure de préparation et d'entretien de la saumure	Conservation des Fiches techniques, Etiquettes	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Liste des ingrédients - Factures / bons de livraison / étiquettes des ingrédients - Procédure de préparation et d'entretien de la saumure
S69	Concentration du lait	Contrôle documentaire - Procédure de fabrication	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Procédure de fabrication
S70	Chauffage avant emprésurage	Contrôle documentaire - Procédure de fabrication	Tenue à jour du registre de fabrication	Contrôle visuel par lecture directe Contrôle documentaire - Registre de fabrication
S71	Pourcentage d'eau au mouillage et au dé lactosage	Contrôle documentaire - Procédure de fabrication	-	Contrôle documentaire - Procédure de fabrication - Registre de fabrication
S72	Conditions de préparation des levains	Contrôle documentaire - Procédure de fabrication - Factures / fiches techniques des produits de nettoyage	Tenue à jour du registre de fabrication	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Procédure de fabrication - Registre de fabrication - Procédure de préparation des levains
S73	Quantité de levains issus de milieu reconstitué	Contrôle documentaire - Procédure de fabrication - Factures / fiches techniques des produits de nettoyage	Tenue à jour du registre de fabrication	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Procédure de fabrication - Registre de fabrication - Procédure de préparation des levains

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 25 sur 51

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S74	Sanglage manuel (PPC)	Contrôle documentaire - Procédure de fabrication	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Procédure de fabrication
S75	Nature des sangles (PPC)	Contrôle documentaire - Factures des sangles ou attestation du fournisseur	Conservation des factures ou des attestations fournisseur des sangles	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Factures des sangles ou attestation du fournisseur
S76	Stockage et préparation des sangles	Contrôle documentaire - Procédure de fabrication	Conservation des factures ou des attestations fournisseur des sangles	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Procédure de fabrication - Factures des sangles ou attestation du fournisseur
S77	Caractéristiques et renouvellement de la saumure	Contrôle documentaire - Procédure de préparation et entretien de la saumure	Enregistrement de la température, acidité et densité	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Procédure de préparation et entretien de la saumure - Preuve de potabilité - Enregistrements de température, densité et acidité
S78	Conservation des produits	Contrôle documentaire - Procédure de fabrication	Enregistrement des températures	Contrôle visuel par lecture directe Contrôle documentaire - Procédure de fabrication - Enregistrement de température
S79	Organisation d'une réunion par an pour les producteurs de lait	Sans objet	-	Contrôle documentaire - Invitation et documents support - Liste des producteurs - Fiches de présence
Atelier d'affinage / Producteur-fermier				

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 26 sur 51

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S80	Situation géographique de l'atelier d'affinage (PPC)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'identification	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'identification
S61	Présence et étalonnage des moyens de régulation et de mesure	Contrôle documentaire - Fiche d'étalonnage des appareils de mesure	Conservation des fiches d'étalonnage	Contrôle documentaire - Fiche d'étalonnage des appareils de mesure
S82	Affinage sur le site de fabrication	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'identification	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'identification
S83	Conditions d'affinage	Contrôle documentaire - Diagramme d'affinage	Tenue à jour des fiches de suivi d'affinage et enregistrement des températures	Contrôle visuel par lecture directe Contrôle documentaire - Diagramme d'affinage - Enregistrements des température
S84	Matériel de soin	Sans objet	-	Contrôle visuel
S85	Soins pendant l'affinage	Contrôle documentaire - Diagramme d'affinage - Liste des ingrédients	Tenue à jour des fiches de suivi d'affinage et de la liste d'ingrédients	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Fiche de suivi d'affinage - Diagramme d'affinage - Liste des ingrédients
S86	Supports pour l'affinage (PPC)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Facture des boîtes et des planches ou attestation du fournisseur	Conservation des factures d'achat des boîtes, planches, ou attestations fournisseur	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Facture des boîtes et des planches ou attestation du fournisseur

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S87	Nettoyage des supports	Contrôle documentaire - Procédure de nettoyage des planches - Factures / fiches techniques des produits de nettoyage	Tenue à jour de la liste des produits de nettoyage et conservation des fiches techniques ou étiquettes	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Procédure de nettoyage des planches - Factures / fiches techniques des produits de nettoyage
S88	Interdiction des colorants pour la croûte	Contrôle documentaire - Diagramme d'affinage	Tenue à jour de la liste des produits de nettoyage et conservation des fiches techniques ou étiquettes	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Diagramme d'affinage - Liste des ingrédients - Factures / bons de livraison / étiquettes des ingrédients
S89	Durée d'affinage minimum (PPC)	Contrôle documentaire - Diagramme d'affinage	Enregistrements sur fiches de suivi d'affinage	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Fiche de suivi d'affinage - Système de définition des lots
S90	Conformité des boîtes	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Facture d'achat des boîtes	Conservation des factures d'achat des boîtes	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Facture d'achat des boîtes
S91	Poids moyen des boîtes	Contrôle documentaire - Diagramme d'affinage	Enregistrement des poids moyens	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Relevés des poids moyens
S92	Température de stockage avant commercialisation	Contrôle documentaire - Diagramme d'affinage	Enregistrement des températures de stockage	Contrôle visuel par lecture directe Contrôle documentaire - Lecture directe de la température - Enregistrement de température

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S93	Conservation des fromages	Contrôle documentaire - <i>Diagramme d'affinage</i>	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Diagramme d'affinage</i>
S94	Délai mise en place emballage de protection	Contrôle documentaire - <i>Diagramme d'affinage</i>	Enregistrements sur fiches de suivi d'affinage	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Diagramme d'affinage</i> - <i>Fiche de suivi d'affinage</i>
S95	Conformité de l'étiquetage	Contrôle documentaire - <i>Etiquettes</i>	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Etiquettes</i>
Contrôles produits				
S96	Teneur en matière grasse et humidité sur fromage dégraissé (PPC)	<i>Sans objet</i>	-	Analyses physico-chimiques - <i>résultats d'analyse</i>
S97	Critères organoleptiques (PPC)	<i>Sans objet</i>	-	Commission d'examen organoleptique - <i>résultats CEO</i>

4 – Organisation des contrôles produits

La fréquence des contrôles produits est définie au point D2. L'organisation des contrôles produits est décrite en annexe 2.

Prélèvement des produits finis chez les transformateurs (ateliers ou producteurs fermiers) :

Le prélèvement, sous la responsabilité de Bureau Veritas, est réalisé selon la convention de délégation en vigueur.

Analyses des produits finis prélevés chez les ateliers (ateliers ou producteurs fermiers) :

La réalisation des analyses fait l'objet d'une convention entre le laboratoire habilité par l'INAO et Bureau Veritas Certification France, rédigée selon la convention de référencement en vigueur.

L'organisation des contrôles produits est décrite en annexe 2.

E- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

1 – Manquements spécifiques concernant les opérateurs

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Producteur – Producteur fermier						
S01	Situation géographique du bâtiment des Vaches Laitières (PPC)	Bâtiment situé hors de la zone AOP	Habilitation	Refus d'habilitation	-	-
S01	Situation géographique du bâtiment des Vaches Laitières (PPC)	Bâtiment situé hors de la zone AOP	Suivi	Retrait d'habilitation	-	-
S02	Stage d'intégration pour les nouveaux producteurs de lait	Absence de participation au stage d'intégration	Habilitation	Vérification lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	-	-
S02	Stage d'intégration pour les nouveaux producteurs de lait	Absence de participation au stage d'intégration	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S03	Participation annuelle à une réunion de l'atelier ou de la filière AOP	Absence de participation à une réunion de l'atelier ou de la filière AOP	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S04	Pourcentage des prairies permanentes dans la surface fourragère (PPC)	Part de prairies permanentes insuffisantes	Habilitation	Refus d'habilitation	-	-
S04	Pourcentage des prairies permanentes dans la surface fourragère (PPC)	Part de prairies permanentes insuffisantes	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
S05	Doses de fertilisants : azote de synthèse en moyenne par ha d'herbe (PPC)	Dépassement de la dose d'azote de synthèse par ha	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S06	Fumure d'azote total par ha de surface fourragère et par an sur chaque parcelle	Excès de fertilisation azotée sur les parcelles en herbe	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S07	Nombre de passages par an par parcelle	Dépassement du nombre de passages maximum autorisé par an	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S08	Nature et provenance des fumures organiques	Nature ou provenance des fumures organiques non conformes	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S09	Conformité des boues de STEP	Boues non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S10	Conformité des effluents d'élevage	Utilisation d'effluents d'élevage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S11	Provenance des digestats de méthaniseur	Provenance non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S12	Nature des digestats de méthaniseur	Digestats non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S13	Conditions d'épandage des fumures organiques	Conditions d'épandage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S14	Délai d'exploitation de l'herbe après épandage de la fumure	Délai minimal avant exploitation ou pâturage non respecté	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S15	Conditions d'application des herbicides	Utilisation d'herbicides totaux	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S16	Mesure du rapport carbone total sur azote total	Analyse non réalisée	Suivi	Contrôle documentaire supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S17	Permanence du troupeau de vaches laitières sur l'exploitation	Non permanence des vaches laitières sur l'exploitation	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S18	Alimentation des génisses mises en pension	Alimentation non conforme des génisses mises en pension	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S19	Race des vaches laitières (PPC)	Présence de VL de races non autorisées	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S19	Race des vaches laitières (PPC)	Présence de VL de races non autorisées	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
S20	Race des vaches laitières entrant sur l'exploitation et des génisses de renouvellement	Race non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S20	Race des vaches laitières entrant sur l'exploitation et des génisses de renouvellement	Race non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
S21	Certification de Parenté Bovine	Absence de certificat de parenté bovine	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S21	Certification de Parenté Bovine	Absence de certificat de parenté bovine	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S22	Elevage des génisses pour le renouvellement	Nombre de génisses nées et élevées par exploitation insuffisant	Habilitation	Refus d'habilitation	-	-
S22	Elevage des génisses pour le renouvellement	Nombre de génisses nées et élevées par l'exploitation insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S23	Chargement sur la surface fourragère (nombre maximum d'UGB totaux par ha de SF)	Dépassement de la valeur de chargement	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S23	Chargement sur la surface fourragère (nombre maximum d'UGB totaux par ha de SF)	Dépassement de la valeur de chargement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S24	Superficie herbagère minimale par vache laitière (PPC)	Superficie herbagère par VL insuffisante	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S24	Superficie herbagère minimale par vache laitière (PPC)	Superficie herbagère par VL insuffisante	Suivi	Contrôle documentaire supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S25	Productivité laitière par ha de surface fourragère et potentiellement fourragère (PPC)	Dépassement du seuil de productivité	Suivi	Suspension d'habilitation jusqu'à réception d'un plan de remise en conformité	Retrait d'habilitation	-
S26	Volume maximum de lait livré (PPC)	Dépassement du volume maximum autorisé de lait livré	Suivi	Suspension d'habilitation jusqu'à réception d'un plan de remise en conformité	Retrait d'habilitation	-
S27	Nombre de vaches laitières par Unité de Travail Annuel (PPC)	Dépassement du nombre de VL par UTA autorisé	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S27	Nombre de vaches laitières par Unité de Travail Annuel (PPC)	Dépassement du nombre maximum de VL/UTA du fait du départ d'un associé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
S27	Nombre de vaches laitières par Unité de Travail Annuel (PPC)	Dépassement du nombre de VL par UTA autorisé	Suivi	Contrôle documentaire supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S28	Absence de fourrages fermentés sur l'exploitation (PPC)	Présence de fourrages fermentés	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S28	Absence de fourrages fermentés sur l'exploitation (PPC)	Présence de fourrages fermentés	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
S29	Conditions de stockage et de conservation des fourrages secs	Non-respect des conditions de stockage et conservation des fourrages secs	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S29	Conditions de stockage et de conservation des fourrages secs	Non-respect des conditions de stockage et conservation des fourrages secs	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S30	Humidification interdite des aliments	Humidification des aliments	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S31	Absence de cultures OGM sur l'exploitation (PPC)	Présence de culture OGM	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S31	Absence de cultures OGM sur l'exploitation (PPC)	Présence de culture OGM	Suivi	Retrait d'habilitation	-	-
S32	Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux herbivores (PPC)	Présence d'aliments OGM	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
S33	Nombre de repas distribué en vert par jour (PPC)	Nombre de repas distribués le même jour non conforme	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
S34	Conditions de récolte et de distribution de l'affouragement complémentaire en vert	Récolte et/ou distribution de l'affouragement vert dans de mauvaises conditions	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S35	Nature du fourrage vert	Distribution de maïs vert	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S36	Période et durée d'affouragement en vert par an	Dépassement du nombre de jours d'affouragement en vert autorisés ou affouragement hors période autorisée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S37	Distance maximum pour la récolte d'herbe en vert	Dépassement de la distance maximale pour la récolte d'herbe en vert autorisée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S38	Conditions de préparation et de distribution des betteraves	Préparation ou distribution des betteraves non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S39	Aliments interdits	Distribution d'aliments non autorisés	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S40	Conditions de distribution du lactosérum au troupeau laitier	Conditions de distribution de lactosérum non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S41	Origine des fourrages VL zone AOP (PPC)	Origine des fourrages pour VL hors zone AOP	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S42	Autres fourrages autorisés	Origine, approvisionnement ou nature des autres fourrages non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S43	Période de pâturage	Absence de pâturage lors de conditions favorables	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S44	Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC)	Dépassement du plafond <50kg/VL/an	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation jusqu'à réception d'un plan de remise en conformité
S44	Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC)	Dépassement du plafond ≥50 et <200kg/VL/an	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation jusqu'à réception d'un plan de remise en conformité	Retrait d'habilitation
S44	Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC)	Dépassement du plafond ≥ 200kg/VL/an	Suivi	Suspension d'habilitation jusqu'à réception d'un plan de remise en conformité	Retrait d'habilitation	-

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S45	Conditions de préparation et de distribution des aliments complémentaires	Préparation ou distribution non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S46	Propreté des vaches laitières	Salissure au niveau de la mamelle	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S47	Fréquence et horaire de traite	Non-respect des rythmes de traites	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S48	Système de traite (PPC)	Présence d'un robot de traite	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S48	Système de traite (PPC)	Présence d'un robot de traite	Suivi	Retrait d'habilitation	-	-
S49	Préparation des mamelles et pose des faisceaux trayeurs	Méthodes de préparation de la mamelle et de la pose des faisceaux non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S50	Pas de désinfection systématique des trayons	Désinfection sans justificatif	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S51	Mise à l'écart du lait non conforme	Lait non conforme non mis à l'écart	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S52	Contrôle de l'installation de traite	Défaut de contrôle de l'installation de traite	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S52	Contrôle de l'installation de traite	Défaut de contrôle de l'installation de traite	Suivi	Contrôle documentaire supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S53	Entretien et réparation du matériel de traite	Défaut d'entretien ou réparation du matériel de traite	Suivi	Contrôle documentaire supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S54	Pas de désinfection systématique du matériel	Désinfection systématique sans justificatif	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S55	Contrôle du tank à lait	Défaut de contrôle du tank	Suivi	Contrôle documentaire supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S56	Entretien et réparation du tank à lait	Défaut d'entretien ou réparation du tank	Suivi	Contrôle documentaire supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S57	Température du lait à la ferme	Température de stockage à la ferme non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Atelier de transformation / Producteur-fermier						
S58	Situation géographique de l'atelier de fabrication (PPC)	Atelier de fabrication hors de la zone AOP	Habilitation	Refus d'habilitation	-	-
S58	Situation géographique de l'atelier de fabrication (PPC)	Atelier de fabrication hors de la zone AOP	Suivi	Retrait d'habilitation	-	-
S59	Entretien et hygiène du matériel de collecte	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S59	Entretien et hygiène du matériel de collecte	Matériel de collecte sale ou non entretenu	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S60	Nombre de traites consécutives collectées (PPC)	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S60	Nombre de traites consécutives collectées (PPC)	Dépassement du nombre maximal de traites consécutives autorisé	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S61	Présence et étalonnage des moyens de régulation et de mesure	Absence ou défaut d'étalonnage des instruments de mesure	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S61	Présence et étalonnage des moyens de régulation et de mesure	Absence ou défaut d'étalonnage des instruments de mesure	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S62	Transport en citerne calorifugée	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S62	Transport en citerne calorifugée	Absence de transport en citerne calorifugée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S63	Température du lait à la fromagerie	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S63	Température du lait à la fromagerie	Température de conservation du lait non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S64	Délai d'emprésurage	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S64	Délai d'emprésurage	Délai d'emprésurage non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S65	Conformité des laits qui entrent dans l'atelier (PPC)	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S65	Conformité des laits qui entrent dans l'atelier (PPC)	Cohabitation avec du lait hors AOP ou du lait traité thermiquement	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S66	Période de fabrication (PPC)	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S66	Période de fabrication (PPC)	Fabrication hors période autorisée	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S67	Fabrication au lait cru (PPC)	Présence de matériel de pasteurisation du lait	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S67	Fabrication au lait cru (PPC)	Présence de matériel de pasteurisation du lait	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S68	Ingrédients autorisés	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S68	Ingrédients autorisés	Utilisation d'ingrédients non autorisés	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S69	Concentration du lait	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S69	Concentration du lait	Concentration du lait	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S70	Chauffage avant emprésurage	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S70	Chauffage avant emprésurage	Chauffage non conforme ou appareil de chauffage non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S71	Pourcentage d'eau au mouillage et au dé lactosage	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S71	Pourcentage d'eau au mouillage et au dé lactosage	Pourcentage d'eau non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S72	Conditions de préparation des levains	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S72	Conditions de préparation des levains	Préparation des levains non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S73	Quantité de levains issus de milieu reconstitué	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S73	Quantité de levains issus de milieu reconstitué	Quantité de levains reconstitués non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S74	Sanglage manuel (PPC)	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S74	Sanglage manuel (PPC)	Sanglage automatisé	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S75	Nature des sangles (PPC)	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S75	Nature des sangles (PPC)	Sangles non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S76	Stockage et préparation des sangles	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S76	Stockage et préparation des sangles	Stockage ou préparation des sangles non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S77	Caractéristiques et renouvellement de la saumure	Procédure de renouvellement de la saumure absente ou non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S77	Caractéristiques et renouvellement de la saumure	Saumure non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S78	Conservation des produits	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S78	Conservation des produits	Conditions de conservation des produits non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S79	Organisation d'une réunion par an pour les producteurs de lait	Réunion annuelle non dispensée ou défaut d'enregistrement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Atelier d'affinage / Producteur-fermier

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S80	Situation géographique de l'atelier d'affinage (PPC)	Atelier d'affinage hors de la zone AOP	Habilitation	Refus d'habilitation	-	-
S80	Situation géographique de l'atelier d'affinage (PPC)	Atelier d'affinage hors de la zone AOP	Suivi	Retrait d'habilitation	-	-
S61	Présence et étalonnage des moyens de régulation et de mesure	Absence ou défaut d'étalonnage des instruments de mesure	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S61	Présence et étalonnage des moyens de régulation et de mesure	Absence ou défaut d'étalonnage des instruments de mesure	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S82	Affinage sur le site de fabrication	Lieu d'affinage non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S82	Affinage sur le site de fabrication	Lieu d'affinage non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S83	Conditions d'affinage	Diagramme d'affinage absent ou non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S83	Conditions d'affinage	Température ou hygrométrie du local d'affinage non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S84	Matériel de soin	Matériel de soin non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S85	Soins pendant l'affinage	Diagramme d'affinage absent ou non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S85	Soins pendant l'affinage	Procédés de soin non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S86	Supports pour l'affinage (PPC)	Supports d'affinage non-conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S86	Supports pour l'affinage (PPC)	Supports d'affinage non-conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S87	Nettoyage des supports	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S87	Nettoyage des supports	Défaut de nettoyage des supports	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S88	Interdiction des colorants pour la croûte	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S88	Interdiction des colorants pour la croûte	Présence de colorants	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S89	Durée d'affinage minimum (PPC)	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S89	Durée d'affinage minimum (PPC)	Durée d'affinage non-conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S90	Conformité des boîtes	Dimensions ou matériau des boîtes non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S90	Conformité des boîtes	Dimensions ou matériau des boîtes non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S91	Poids moyen des boîtes	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S91	Poids moyen des boîtes	Poids moyen des boîtes sur dix boîtes du lot non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S92	Température de stockage avant commercialisation	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S92	Température de stockage avant commercialisation	Température de stockage non-conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S93	Conservation des fromages	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S93	Conservation des fromages	Conservation sous atmosphère modifiée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S94	Délai mise en place emballage de protection	Instructions absentes ou non pertinentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S94	Délai mise en place emballage de protection	Délai minimum avant mise en place emballage non respecté	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S95	Conformité de l'étiquetage	Mentions d'étiquetage non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S95	Conformité de l'étiquetage	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement + Ré-étiquetage des lots concernés présents sur site	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés +	Suspension d'habilitation
Contrôles produits						
S96	Teneur en matière grasse et humidité sur fromage dégraissé (PPC)	Caractéristiques physico-chimiques non conformes	Suivi	Contrôle produit supplémentaire	Retrait de bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S97	Critères organoleptiques (PPC)	Critères organoleptique non conformes	Suivi	Contrôle produit supplémentaire	Retrait de bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

2 - Manquements spécifiques concernant l'ODG

Points de contrôles		Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
ODG01	Mise à disposition des fiches de renseignement relative à la production et la commercialisation	Absence de mise à disposition des fiches relatives à la production/ commercialisation	Suivi	-	Avertissement (Evaluation documentaire hors site sur la base des éléments transmis)	Suspension du certificat (évaluation supplémentaire)
ODG02	Mise à disposition des fiches d'achats des sangles	Absence de mise à disposition des fiches d'achats de sangle	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension du certificat
ODG03	Synthèse d'achat des sangles	Synthèse non réalisée ou non transmise	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension du certificat
ODG04	Organisation du stage d'intégration	Stage d'intégration non organisé	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension du certificat
ODG05	Organisation de la réunion annuelle	Réunion annuelle non organisée	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension du certificat

ANNEXE 1 : LISTE DES POINTS DE CONTROLE LORS DE CONTROLE CIBLE

N°	Libellé points de contrôle
S05	Doses de fertilisants : azote de synthèse en moyenne par ha d'herbe (PPC)
S19	Race des vaches laitières (PPC)
S28	Absence de fourrages fermentés sur l'exploitation (PPC)
S30	Humidification interdite des aliments
S32	Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux herbivores (PPC)
S33	Nombre de repas distribué en vert par jour (PPC)
S34	Conditions de récolte et de distribution de l'affouragement complémentaire en vert
S35	Nature du fourrage vert
S36	Période et durée d'affouragement en vert par an
S38	Conditions de préparation et de distribution des betteraves
S39	Aliments interdits
S41	Origine des fourrages VL zone AOP (PPC)
S48	Système de traite (PPC)
S49	Préparation des mamelles et pose des faisceaux trayeurs
S50	Pas de désinfection systématique des trayons
S52	Contrôle de l'installation de traite
S54	Pas de désinfection systématique du matériel
S55	Contrôle du tank à lait
S57	Température du lait à la ferme

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 46 sur 51

ANNEXE 2 : PROCEDURE CEO

1 – OBJET :

Cette procédure a pour objet de définir les modalités de fonctionnement de la Commission d'Examen Organoleptique du Mont d'Or AOP ou Vacherin du Haut-Doubs.

2 – DOMAINE D'APPLICATION :

Cette procédure est applicable aux Commissions d'Examen Organoleptique du Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs.

3 – RESPONSABILITE :

Bureau Veritas Certification est responsable du bon déroulement des CEO. Il valide la liste des membres de la commission d'examen organoleptique du Mont d'Or AOP sur proposition de l'ODG. Bureau Veritas Certification est responsable du fonctionnement de la commission et en délègue l'animation à l'URFAC. Bureau Veritas Certification vérifie la bonne application de cette procédure en assistant en inopiné à une séance de dégustation par an. En outre, l'organisme certificateur examine systématiquement les résultats des examens organoleptiques et physico-chimiques et applique le traitement des manquements prévu au plan de contrôle.

L'Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois (URFAC), sous convention de délégation avec l'ODG et Bureau Veritas Certification, assure l'animation des séances de la Commission d'Examen Organoleptique et la transmission des synthèses et des résultats à Bureau Veritas Certification.

Le Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC), sous convention de délégation avec l'URFAC et Bureau Veritas Certification, assure les prélèvements des échantillons, l'évaluation et la formation des jurés.

4 – MODE OPERATOIRE :

Rôle et composition de la Commission Examen Organoleptique

Les examens organoleptiques des fromages bénéficiant de l'Appellation d'origine protégée 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 au regard des résultats des analyses physicochimiques par le laboratoire.

Les membres qui composent la commission sont nommés par l'OC, sur proposition de l'ODG, parmi les jurés formés par le CTFC.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 47 sur 51

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 de la manière suivante :

1. Des représentants des **Techniciens** : personnes qualifiées, pouvant justifier d'une technicité reconnue par la filière (exemple : anciens fromagers, techniciens de la profession)
2. Des **Porteurs de mémoire** du Mont d'Or AOC : représentants issus des fromageries habilitées et producteurs de lait habilités (retraités ou professionnels en activité)
3. Des 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.

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

Afin de pouvoir statuer, une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) doit réunir au minimum :

- cinq membres présents ;
- des membres représentant au moins deux des trois collèges cités ci-dessus ;
- au moins un membre représentant le collège des porteurs de mémoire.

Formation des membres de la CEO

Avant de participer effectivement à la notation, un nouveau membre doit avoir assisté au minimum à 2 séances de dégustation et avoir suivi une formation à la dégustation.

Un membre absent 3 fois consécutives perd sa titularisation de juré. Néanmoins, il peut réintégrer le jury s'il le souhaite, à raison d'une séance « à blanc » avant de pouvoir reprendre part à la notation.

La formation initiale et continue des membres de la commission examen organoleptique est confiée par l'ODG au laboratoire d'analyse sensorielle du CTFC. Les modalités de formation suivent la procédure interne en vigueur. Les jurés habilités ayant participé à la séance de formation reçoivent un complément à leur bilan annuel et les juges en cours d'habilitation, un bilan individuel de la formation.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 48 sur 51

Prélèvement des échantillons

Le prélèvement des échantillons de fromage destinés à l'examen organoleptique par les membres de la commission est effectué par le CTFC, selon la procédure interne en vigueur et sous contrôle de Bureau Veritas Certification. Le délai entre le prélèvement et la dégustation ne doit pas dépasser 72 heures.

Examen Organoleptique

- Conditions de la dégustation

Les locaux nécessaires à la dégustation sont choisis par l'ODG en accord avec Bureau Veritas Certification et en tenant compte des exigences liées à cet exercice : les séances de dégustation se déroulent dans des locaux possédant un éclairage suffisant, à une température moyenne de 20°C environ et dans le calme.

La programmation des séances d'examen organoleptique est proposée par l'ODG. Le planning doit être validé par Bureau Veritas Certification. Il comporte au moins cinq séances de commission d'examen organoleptiques par an. Des ajustements de calendrier sont possibles en cas de difficultés d'organisation ou d'imprévus. Ces modifications de calendrier sont cependant exceptionnelles. Elles sont proposées par l'ODG, au minimum deux semaines avant la date prévisionnelle, sauf cas de force majeure (intempéries, autres) nécessitant le report de dernière minute d'une séance.

Les membres de la Commission sont convoqués par Bureau Veritas Certification par courrier postal ou électronique, au minimum 15 jours avant la date de la séance d'examen organoleptique. Cette convocation précise le lieu et la date de la séance.

- Déroulement d'une séance de dégustation

Bureau Veritas Certification se réserve la possibilité de participer à tout moment, afin de vérifier le respect de la présente procédure de fonctionnement.

Une feuille de présence est établie par l'animateur et signée par les dégustateurs présents.

Les échantillons, acheminés dans les conditions décrites dans la procédure interne, sont préparés à température ambiante. Les échantillons sont présentés aux dégustateurs 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'animateur URFAC en vue de l'examen des critères qualité de la « pâte » et « goût ».

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS	Réf : AO-006-PC-4-24
		Page 49 sur 51

- Enregistrement des cotations

Les dégustateurs procèdent à l'examen organoleptique des produits contrôlés. Ils doivent notamment justifier les raisons de leur décision lorsqu'une note inférieure à 12/20 a été attribuée à l'échantillon examiné.

L'acceptabilité en AOP des fromages est établie au regard de la grille de notation établie par l'ODG et l'URFAC. Les membres dégustateurs doivent individuellement 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 sont pas conformes à l'AOP. Pour les notes supérieures à 12, la réponse est à la seule appréciation du juré et peut être indépendante de la notation si un critère est rédhibitoire à lui tout seul.

- Suivi du jury

Afin de s'assurer de la fiabilité des cotations et de la sensibilité des membres de la commission examen organoleptique, un traitement statistique des notes du juré par rapport à l'ensemble du jury est effectué par le CTFC. Ce traitement permet de positionner le juré et de vérifier son degré d'accord sur les notes attribuées et sur le jugement d'acceptabilité des produits. Chaque membre de la CEO Mont d'Or ayant dégusté un nombre suffisant de fromages dans l'année bénéficie d'un bilan statistique individuel.

Délibérations de la CEO Mont d'Or

Le secrétariat de la Commission est assuré par l'animateur URFAC.

Lorsqu'au cours d'une séance il n'y a pas unanimité sur les décisions concernant un fromage, le jury établit une « fiche de consensus » afin de statuer sur l'avis à émettre et sur les motifs de refus éventuels. Le jury dispose alors de la possibilité de déguster à nouveau les échantillons concernés. La décision est prise à la majorité des membres présents au moment du vote. Le vote peut se faire à bulletins secrets si l'un des membres de la commission le souhaite. A défaut, le vote se fait oralement. Les fiches de consensus éventuelles sont établies par l'animateur URFAC qui rédige également un compte-rendu de séance.

Les résultats des contrôles organoleptiques (comptes-rendus de séance, fiches de consensus), sont adressés à Bureau Véritas Certification au plus tard dans les 15 jours ouvrés après la séance d'examen organoleptique, sous forme de fichiers informatiques.

ANNEXE 3 : PROCEDURES SPECIFIQUES DE CONTROLE

Quantité d'aliments complémentaires (PPC) (S44)

Le calcul du concentré prend en compte :

- Les espèces présentes sur l'exploitation et l'âge des groupes d'animaux pour calculer un « équivalent UGB »
- Les effectifs par catégorie
- Des valeurs de référence pour la consommation des différents groupes d'animaux
- Les assolements pour calculer la production des aliments sur l'exploitation et l'éventuelle autoconsommation
- Les ventes éventuelles d'aliments produits sur l'exploitation
- Les variations de stocks
- Les quantités d'aliments achetés

Le calcul du concentré / VL est réalisé sur un exercice comptable complet.

Plafonds techniques de quantités consommées par type de production

Types de production	Catégories	Quantité par catégorie/an	unités
Bovins laitiers	Taureaux reproducteur	1000	kg/UGB
Bovins viande	Vaches allaitantes	1000	kg/UGB/an
	Taurillons hors sol	3000	kg/UGB/an
	Bœufs à l'herbe	1000	kg/UGB/an
	Génisses viande	500	kg/UGB/an
Equins	Trait sans travail	150	kg/UGB/an
	Trait avec travail	650	kg/UGB/an
	Selle sport	650	kg/UGB/an
	Selle loisir	240	kg/UGB/an
	Poney	340	kg/UGB/an
Ovins	Brebis système paturant	80	kg/ovin/an
	Agnelles renouvellement	55	kg/brebis/an
	Agneaux de renouvellement	80	kg/agneau/an
Caprins	Pas de cas connus	310	kg/chèvre/an
Porcins	Truie hors sol caillebotis	1200	kg/truie/an
	Truie hors sol sur paille	1320	kg/truie/an
	Truie plein air	2100	kg/truie/an
	Porcs charcutiers ration céréales	260	kg/porc abattu
	Porcs charcutiers ration lactosérum	190	kg/porc abattu
Volailles	Poulet engraissement standard	3,5	kg/poulet/an
	Poulet engraissement label ou Bresse AOC	7,5	kg/poulet/an
	Dindes	25	kg/dinde/an
	Canards	11	kg/canard/an
	Poules Pondeuses	40	kg/poule/an
Autres	Lapins	20	kg/lapin/an

Type de production	Catégories	équivalent UGB
Bovins_lait	Vaches	1,00
	Génisses de + 2 ans	0,80
	Génisses de 1-2 ans	0,60
	Génisses de - 1 an	0,40
	Males de + 2 ans	0,80
	Males de 1- 2 ans	0,60
	Males de - 1 an	0,40
	Taureau reprod. (ou + 3 ans)	1,00
Bovins_viande	Vaches Allaitantes	0,85
	Génisses de + 2 ans	0,80
	Génisses de 1- 2 ans	0,60
	Génisses de - 1 an	0,40
	Mâles de + 2 ans	0,80
	Males de 1- 2 ans	0,60
	Males de - 1 an	0,40
	Taureau reprod. (ou + 3 ans)	1,00
Equins_trait	Etalons	1,02
	Equins + 2 ans	0,94
	Equins 1 à 2 ans	0,90
	Equins sevrés - 1an	0,75
	Equins avt sevrage	0,65
Equins_selle	Etalons selle	0,83
	Pouliches selle + 2 ans	0,87
	Poulains selle 1-2 ans	0,87
	Pouliches selle 1 à 2 ans	0,78
	Equins sevrés -1 an	0,65
	Equins avant sevrage	0,57
Ovins	Béliers / Brebis	0,15
	Ovins - 6 mois	0,05
	Agnelles laitières	0,05
Caprins	Chèvres/ boucs	0,17
	Jeune caprins 6 mois	0,09
Porcins	Porcs	0,30
Volailles	Poulets	0,007
	Poules pondeuses	0,014
Autres	Lapins	0,12
	Lamas	0,45
	Alpagas	0,3
	Cerfs, biches	0,33
	Daims	0,17