



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Plan de contrôle de l'AOP RIGOTTE DE CONDRIEU

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QSD-C-AOP-RGCO-01	CA/AO026/DCS-0	19 /08/2022	Annule et remplace le plan approuvé le 15/07/2013

## 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 19/08/2022

## DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Au cahier des charges de l'AOP Rigotte de Condrieu




**Organisme de Défense et de Gestion :**

**Syndicat de Défense de l'AOP Rigotte de Condrieu**

2185 Chemin de Chassenette, 26120 MONTELIER

[info@rigottedecondrieu.fr](mailto:info@rigottedecondrieu.fr)

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	16/11/2021	Création du document	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET 

**Organisme certificateur : QUALISUD**

Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE

Adresse administrative : 1017 route de Pau - 40 800 AIRE SUR L'ADOUR

Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
<b>1. APPLICATION.....</b>	<b>4</b>
1.1. CATEGORIES D'OPERATEURS .....	4
1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS :.....	4
<b>2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS.....</b>	<b>6</b>
2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS .....	6
2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L'HABILITATION.....	6
<b>3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG .....</b>	<b>6</b>
<b>4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES .....</b>	<b>7</b>
4.1. REPARTITION DES CONTROLES INTERNES ET EXTERNES.....	7
4.2. METHODES DE CONTROLE .....	8
4.2.1. <i>Production du lait</i> .....	9
4.2.2. <i>Transformation laitière</i> .....	14
4.3. ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT.....	20
4.3.1. <i>Composition de la commission «d'examen organoleptique»</i> .....	20
4.3.2. <i>Fonctionnement de la commission d'examen organoleptique</i> .....	20
4.3.3. <i>Organisation de l'examen analytique et organoleptique</i> .....	21
4.3.4. <i>Transport et anonymat des échantillons</i> .....	22
4.3.5. <i>Examen analytique</i> .....	22
4.3.6. <i>Examen organoleptique</i> .....	22
<b>5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES .....</b>	<b>25</b>
5.1. PRODUCTION DU LAIT.....	25
5.2. TRANSFORMATION FROMAGERE .....	30
5.3. ODG .....	36
<b>6. ANNEXE : LISTES DES POINTS DE CONTROLE PREVUS DANS LE CADRE DES CONTROLES CIBLES.....</b>	<b>37</b>

## INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges de l'AOP Rigotte de Condrieu dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat de Défense de l'AOP Rigotte de Condrieu - 2185 Chemin de Chassenette, 26120 MONTELIER .

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

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

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

Ces dispositions de contrôle spécifiques:

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

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

## 1. APPLICATION

### 1.1. Catégories d'opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs de l'AOP Rigotte de Condrieu dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat de Défense de l'AOC Rigotte de Condrieu.

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

- **Producteurs de lait**
- **Producteurs fermiers**
- **Fromageries** intervenant pour la collecte du lait, la fabrication et l'affinage

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

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

Les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras** ; ceux relatifs à des caractéristiques certifiées communicantes sont identifiés en Souligné.

Catégories d'opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	Libellé	
Producteur de lait Producteur fermier	<b>P001</b>	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification</li> <li>- Registre parcellaire / Relevé PAC ou MSA</li> <li>- Registre de chèvrerie</li> <li>- Bilan annuel ou équivalent</li> <li>- Récapitulatif des surfaces affectées ou équivalent</li> <li>- Analyse luzerne (si nécessaire)</li> <li>- Factures d'achat / bons de livraison des aliments / étiquettes des aliments</li> <li>- Bons de livraison / factures d'achat de semences</li> <li>- Cahier de cultures</li> <li>- Analyses</li> <li>- Cahier de cultures</li> <li>- Déclaration de production</li> <li>- Registre de traite/collecte</li> </ul>
	P002	Déclaration préalable de non-intention de production	
	P003	Registre de chèvrerie	
	P004	Races des chèvres	
	<b>P005</b>	<b>Production annuelle rapportée à la surface fourragère et céréalière</b>	
	P006	Surface des bâtiments	
	<b>P007</b>	<b>Aire d'exercice extérieure : nature et surface</b>	
	<b>P008</b>	<b>Origine géographique de l'alimentation</b>	
	<b>P009</b>	<b>Types de fourrages</b>	
	P010	Distribution d'enrubannage	
	P011	Déclaration annuelle de présence d'ensilage	
	P012	Conditions de stockage de l'ensilage destiné aux autres ateliers	
	<b>P013</b>	<b>Durée annuelle de pâturage ou d'affouragement en vert</b>	
	<b>P014</b>	<b>Quantité annuelle d'aliments complémentaires distribués</b>	
	P015	Composition de l'aliment complémentaire	
	P016	Alimentation non OGM	
	P017	Implantation de cultures OGM	
	P018	Types et conditions d'épandage des fumures organiques	

Catégories d'opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	Libellé	
	P019	Délai de pâturage / fauche après épandage de fumure organique	
	P020	Déclaration annuelle de production de lait	
	<b>P021</b>	<b>Type de lait</b>	
Producteur fermier Fromagerie	<b>P001</b>	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification</li> <li>- Bon de livraison du lait/document de collecte (le cas échéant) / Registre de traite</li> <li>- Nature des ferments</li> <li>- Etiquette présure</li> <li>- Registre de fromagerie</li> <li>- Registres des ventes</li> <li>- Etiquettes fromages</li> </ul>
	P002	Déclaration préalable de non-intention de production	
	<b>P021</b>	<b>Type de lait</b>	
	P022	Registre de fromagerie	
	<b>P023</b>	<b>Traitements physiques ou chimiques</b>	
	<b>P024</b>	<b>Nombre de traites mises en œuvre</b>	
	P025	Durée de maturation lactique	
	P026	Ensemencement : origine des bactéries lactiques	
	P027	Conditions d'utilisation de levain lactique : milieu et taux d'incorporation	
	P028	Ingrédients, auxiliaires de fabrication et additifs autorisés	
	P029	Emprésurage : type de présure	
	P030	Délai d'emprésurage	
	P031	Température d'emprésurage	
	P032	Acidité du lactosérum	
	P033	Durée de caillage	
	P054	Aspect du caillé	
	P034	Conservation à température négative du caillé interdite	
	P035	Méthode de moulage	
	P036	Matériel de moulage	
	P037	Durée d'égouttage avant démoulage	
	P038	Température d'égouttage avant démoulage	
	P039	Retournement pendant la phase d'égouttage	
	P040	Salage : type de sel et méthode	
	P041	Durée et température de ressuyage	
	P042	Température et hygrométrie de séchage	
	P043	Température et hygrométrie d'affinage	
	P044	Ferments d'affinage	
	<b>P045</b>	<b>Durée minimale d'affinage</b>	
	P046	Conservation sous atmosphère modifiée interdite	
	P047	Température de conservation avant colisage ou expédition	
	P048	Eléments spécifiques de l'étiquetage	
	P049	Déclaration annuelle de production	
	<b>P050</b>	<b>Taille et poids des fromages</b>	
<b>P051</b>	<b>Caractéristiques organoleptiques</b>		
P052	Teneur en matière grasse		
P053	Teneur en matière sèche		

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

## 2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

### 2.1. Identification des opérateurs

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

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

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

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

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

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

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

Numéro	Thématique	Points à évaluer au cours de l'évaluation initiale	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
P026	Ensemencement : origine des bactéries lactiques	<p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification de la présence de la banque des ferments lactiques et levains naturels autorisés</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Banque des ferments lactiques et levains naturels autorisés</li> </ul>	<p><b>Documentaire</b></p> <p><i>Vérification de la présence de la banque des ferments lactiques et levains naturels autorisés et de sa diffusion aux opérateurs</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Banque des ferments lactiques et levains naturels autorisés</li> </ul>

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

#### 4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

##### 4.1. Répartition des contrôles internes et externes

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

Libellé de l'activité/opérateur/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe
Conditions de production		
<b>Producteur de lait / conditions de production</b>	15% des opérateurs habilités* / an	10% des opérateurs habilités* / an**
<b>dont</b>	-	Dont 50% en contrôles ciblés et sans préavis
<b>Producteur fermier / conditions de production</b>	20% des opérateurs habilités* / an	15% des opérateurs habilités* par an**
<b>dont</b>	-	Dont 50% en contrôles ciblés et sans préavis
<b>Fromagerie / conditions de production</b>	-	100% des opérateurs habilités* / an
Contrôle produit		
<b>Producteur fermier / Examen organoleptique et analytiques</b>	1 lot chez 80% des opérateurs habilités* an	1 lot chez 20% des opérateurs habilités* an
<b>Fromagerie / Examen organoleptique et analytiques</b>	Prélèvement de 1 lot par an par opérateur habilité produisant moins de 150T par an	
	Prélèvement de 2 lots par an par opérateur habilité produisant plus de 150T par an	
	Contrôle produit et analyse de 80% des lots prélevés	Contrôle produit et analyse de 20% des lots prélevés

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

(\*\*)Dans le cas où tous les producteurs fermiers produisent moins de 10 T par an chacun et que 5% des contrôles représentent par calcul moins de 1 intervention pour les producteurs laitiers par an et moins de 1 intervention pour les producteurs fermiers par an, il sera réalisé en alternance d'une année sur l'autre un contrôle de producteur laitier et un contrôle producteur fermier.

La période de référence est l'année civile.

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



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES	Référence : CA/AO026/DCS-0	
RIGOTTE DE CONDRIEU	Indice n°0	Page 8 sur 37

#### 4.2. Méthodes de contrôle

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

Les points contrôlés lors des contrôles ciblés sont indiqués en annexe 6.

#### 4.2.1. Production du lait

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
<b>Contrôle chez les producteurs de lait et les producteurs fermiers</b>				
P001	Appartenance géographique à l'aire	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la localisation des bâtiments et des parcelles</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification</li> <li>- Registre parcellaire / Relevé PAC ou MSA</li> </ul>	Tenue à jour de la déclaration d'identification	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la localisation des bâtiments et des parcelles</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification</li> <li>- Registre parcellaire / Relevé PAC ou MSA</li> </ul>
P002	Déclaration préalable de non-intention de production	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		
P00	Registre de chèvrerie	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres		
P004	Races des chèvres	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la conformité des races des chèvres laitières</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de chèvrerie</li> </ul>	Tenue à jour du registre d'élevage	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la conformité des races des chèvres laitières</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre d'élevage</li> </ul>
P005	Production annuelle rapportée à la surface fourragère et céréalière	Sans objet	Tenue à jour du registre de chèvrerie, du bilan annuel de production et du récapitulatif des surface affectées	<b>Documentaire</b> <i>Vérification de la conformité du ratio production annuelle de lait / surfaces affectées pour l'année N-1</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de chèvrerie</li> <li>- Bilan annuel ou équivalent</li> <li>- Récapitulatif des surfaces affectées ou équivalent</li> </ul>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P006	Surface des bâtiments	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la surface disponible par chèvre ayant mis bas au moins une fois</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de chèvrerie</li> </ul>		<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la surface disponible par chèvre ayant mis bas au moins une fois</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de chèvrerie</li> </ul>
P007	Aire d'exercice extérieure : nature et surface	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la surface disponible par chèvre ayant mis bas au moins une fois</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de chèvrerie</li> <li>- Registre parcellaire</li> </ul>		<p><b>Documentaire et visuel</b></p> <p>Si le nombre de jour de pâturage est inférieur à 180jours / an, vérification de l'accès à une aire d'exercice extérieure et de sa surface (basé sur les données N-1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de chèvrerie</li> <li>- Nombre annuel de jours de pâturage</li> </ul>
P008	Origine géographique de l'alimentation	Sans objet	Conservation des factures d'achat des fourrages et concentrés	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la proportion de l'alimentation achetée hors de la zone par rapport à la matière sèche consommée par an</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factures d'achat des fourrages et concentrés</li> </ul>
P009	Types de fourrages	Sans objet	Conservation des documents indiquant le taux protéique de la luzerne déshydratée	<p><b>Visuel</b></p> <p><b>Documentaire en cas de distribution de luzerne déshydratée</b></p> <p>Vérification de la conformité des fourrages distribués. En cas de distribution de luzerne déshydratée, vérification du taux protéique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Document indiquant le taux protéique de la luzerne déshydratée</li> </ul>



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO026/DCS-0	
RIGOTTE DE CONDRIEU		Indice n°0	Page 11 sur 37

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P010	Distribution d'enrubannage	Sans objet	Enregistrement des coupes des prairies	<b>Visuel et documentaire</b> <i>En cas de distribution d'enrubanné, vérification du nombre de coupe par prairie et du de matière sèche (test de la poignée)</i> - Cahier de culture
P011	Déclaration annuelle de présence d'ensilage	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		
P012	Conditions de stockage de l'ensilage destiné aux autres ateliers	<b>Visuel</b> <i>Vérification de l'absence d'accès à l'ensilage et du stockage séparé de l'ensilage destiné aux autres animaux</i>		<b>Visuel</b> <i>Vérification de l'absence d'accès à l'ensilage et du stockage séparé de l'ensilage destiné aux autres animaux</i>
P013	<b>Durée annuelle de pâturage ou d'affouragement en vert</b>	Sans objet	Enregistrement des périodes de pâturage à chaque changement de ration	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la durée annuelle de pâturage ou d'affouragement en vert. Calcul basé sur l'année N-1</i> - Registre de chèvrerie - Nombre de jour de pâturage
P014	<b>Quantité annuelle d'aliments complémentaires distribués</b>	Sans objet	Tenue à jour du registre de chèvrerie et conservation des bons de livraison et des factures des aliments	<b>Documentaire</b> <i>Vérification de la quantité d'aliments complémentaires distribuée par an</i> - Registre de chèvrerie - Factures d'achat / bons de livraison des aliments
P015	Composition de l'aliment complémentaire	Sans objet	Conservation des bons de livraison et des étiquettes des aliments	<b>Documentaire</b> <i>Vérification de la conformité de l'aliment distribué</i> - Bon de livraison / étiquette des aliments

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P016	Alimentation non OGM	Sans objet	Conservation des bons de livraison et des étiquettes des aliments	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de la conformité de l'aliment distribué</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon de livraison / étiquette des aliments</li> </ul> <p><b>Analyse en cas de suspicion</b> sur la présence d'OGM dans l'aliment ou en cas d'absence d'étiquette</p>
P017	Implantation de cultures OGM	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de l'absence d'implantation de cultures transgéniques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bons de livraison / factures d'achat de semences</li> </ul>	Conservation des bons de livraison et factures d'achat de semences	<p><b>Documentaire</b></p> <p>Vérification de l'absence d'implantation de cultures transgéniques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bons de livraison / factures d'achat de semences</li> </ul>
P018	Types et conditions d'épandage des fumures organiques	Sans objet	Enregistrement des épandages réalisés et de leurs modalités. Conservation des éventuelles analyses	<p><b>Documentaire</b></p> <p>En fonction du type d'épandage réalisé, vérification de l'origine des fumures, des parcelles concernées, des délais après épandage et de la conformité des éventuelles analyses réalisées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier de culture</li> <li>- Analyses éventuelles</li> </ul>
P019	Délai de pâturage / fauche après épandage de fumure organique	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture	<p><b>Documentaire</b></p> <p>En fonction du type d'épandage réalisé, vérification des délais de pâturage / fauche après épandage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier de culture</li> </ul>



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO026/DCS-0	
RIGOTTE DE CONDRIEU		Indice n°0	Page 13 sur 37

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P020	Déclaration annuelle de production de lait	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		
P021	Type de lait	Sans objet		<p><b>Visuel</b></p> <p><i>Vérification du type de lait produit : en cas de coexistence avec un autre atelier, vérification de la séparation des circuits de traite et de stockage et de la traçabilité des laits. Vérification de l'absence de dispositif de traitement thermique</i></p>

#### 4.2.2. Transformation laitière

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
<b>Contrôle chez les producteurs fermiers et les fromageries</b>				
P001	Appartenance à l'aire géographique	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la localisation dans l'aire géographique</i>  - Déclaration d'identification	Tenue à jour de la déclaration d'identification	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de la localisation dans l'aire géographique</i>  - Déclaration d'identification
P002	Déclaration préalable de non-intention de production	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		
P021	Type de lait	Sans objet	Conservation des bons de livraison du lait	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification du type de lait mis en œuvre</i>  - Bons de livraison du lait
P022	Registre de fromagerie	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres		
P023	Traitements physiques ou chimiques	<b>Visuel</b> <i>Vérification de l'absence de dispositif de traitement thermique pour la fabrication de Rigotte de Condrieu</i>	Conservation des bons de livraison du lait	<b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de l'absence de traitement thermique. En cas de traitement thermique pour d'autres produits, le process doit être séparé dans le temps ou dans l'espace</i>  - Bons de livraison du lait
P024	Nombre de traites mises en œuvre	Sans objet	Conservation des documents de collecte du lait	<b>Documentaire</b> <i>Vérification du nombre de traites mises en œuvre</i>  - Document de collecte du lait

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P025	Durée de maturation lactique	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire</b> <i>Vérification de la durée de maturation lactique</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>
P026	Ensemencement : origine des bactéries lactiques	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire et visuel</b> <i>Vérification de l'origine des bactéries lactiques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>
P027	Conditions d'utilisation de levain lactique : milieu et taux d'incorporation	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire</b> <i>En cas d'utilisation de levain lactique, vérification de la conformité du milieu et du taux d'incorporation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>
P028	Ingrédients, auxiliaires de fabrication et additifs autorisés	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire</b> <i>Vérification de la conformité des ingrédients / auxiliaires / additifs utilisés</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>
P029	Emprésurage : type de présure	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire</b> <i>Vérification de la conformité des présures utilisées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> <li>- Etiquette présure</li> </ul>





CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO026/DCS-0	
RIGOTTE DE CONDRIEU		Indice n°0	Page 16 sur 37

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P030	Délai d'emprésurage	<p><b>Visuel et documentaire</b> Vérification que l'opérateur a la capacité de respecter les délais d'emprésurage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire</b> Vérification du délai d'emprésurage après la dernière traite (producteur fermier) ou après la réception en laiterie (fromagerie)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> <li>- Registre de traite</li> <li>- Bons de livraison du lait</li> </ul>
P031	Température d'emprésurage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire</b> Vérification de la température d'emprésurage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>
P032	Acidité du lactosérum	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie : mesure et enregistrement 1 fois par mois de l'acidité	<p><b>Documentaire</b> Vérification de l'acidité et/ou du pH du lactosérum en fin de caillage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>
P033	Durée de caillage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire</b> Vérification de la durée de caillage après emprésurage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>
P054	Aspect du caillé	Sans objet		<p><b>Visuel</b> Vérification de l'aspect du caillé avant moulage et de l'absence de tranchage ou de pré-égouttage</p>
P034	Conservation à température négative du caillé interdite	Sans objet		<p><b>Visuel</b> Vérification de l'absence de conservation à température négative du caillé</p>



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO026/DCS-0	
RIGOTTE DE CONDRIEU		Indice n°0	Page 17 sur 37

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P035	Méthode de moulage	Sans objet		<b>Visuel</b> <i>Vérification de la conformité de la méthode de moulage utilisée</i>
P036	Matériel de moulage	<b>Visuel</b> <i>Vérification de la conformité du matériel de moulage présent</i>		<b>Visuel</b> <i>Vérification de la conformité du matériel de moulage utilisé</i>
P037	Durée d'égouttage avant démoulage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<b>Documentaire</b> <i>Vérification de la durée d'égouttage avant démoulage</i>  - Registre de fromagerie
P038	Température d'égouttage avant démoulage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<b>Documentaire et par mesure</b> <i>Vérification de la température d'égouttage avant démoulage</i>  - Registre de fromagerie
P039	Retournement pendant la phase d'égouttage	Sans objet		<b>Visuel</b> <i>Vérification sur les fromages démoulés que le retournement a été effectué</i>
P040	Salage : type de sel et méthode	Sans objet		<b>Visuel</b> <i>Vérification du type de sel utilisé et de la méthode de salage</i>
P041	Durée et température de ressuyage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<b>Documentaire et par mesure</b> <i>Vérification de la durée et mesure de la température de ressuyage</i>  - Registre de fromagerie

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P042	Température et hygrométrie de séchage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire et par mesure</b> Vérification de la température et de l'hygrométrie lors du séchage. Mesure de la température de séchage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>
P043	Température et hygrométrie d'affinage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire et par mesure</b> Vérification de la température et de l'hygrométrie lors de l'affinage. Mesure de la température d'affinage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>
P044	Ferments d'affinage	Sans objet	Tenue à jour du registre de fromagerie	<p><b>Documentaire</b> En cas d'utilisation de ferments d'affinage, vérification de la conformité des ferments utilisés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Banque de ferments d'affinage</li> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>
P045	Durée minimale d'affinage	<p><b>Visuel et documentaire</b> Vérification que l'opérateur a la capacité de respecter les délais d'affinage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> </ul>	Tenue à jour des registres de fromagerie et des ventes	<p><b>Documentaire</b> Vérification de la durée d'affinage des fromages à partir du démoulage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de fromagerie</li> <li>- Registre des ventes</li> </ul>
P046	Conservation sous atmosphère modifiée interdite	Sans objet		<p><b>Visuel</b> Vérification de l'absence de conservation sous atmosphère modifiée de fromages frais ou affinés</p>
P047	Température de conservation avant colisage ou expédition	Sans objet		<p><b>Par mesure</b> Vérification de la température de conservation avant colisage et expédition</p>



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO026/DCS-0	
RIGOTTE DE CONDRIEU		Indice n°0	Page 19 sur 37

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P048	Éléments spécifiques de l'étiquetage	Sans objet	<b>Documentaire</b> <i>Vérification de la conformité des étiquetages utilisés</i>	<b>Documentaire</b> <i>Vérification de la conformité des étiquetages utilisés</i>  - Etiquettes
P049	Déclaration annuelle de production	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		
<b>P050</b>	<b>Taille et poids des fromages</b>	Sans objet		<b>Par mesure</b> <i>Lors des prélèvements, vérification de la conformité des fromages prélevés. Vérification par sondage de la conformité des caractéristiques des produits avant emballage lors du contrôle des conditions de production</i>
<b>P051</b>	<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	Sans objet		<b>Par examen organoleptique</b> <i>Cf. §4.3</i>
P052	Teneur en matière grasse	Sans objet		<b>Par analyse</b> <i>Cf. §4.3</i>
P053	Teneur en matière sèche	Sans objet		<b>Par analyse</b> <i>Cf. §4.3</i>

### 4.3. Organisation du contrôle produit

#### 4.3.1. Composition de la commission «d'examen organoleptique»

Les commissions chargées de l'examen organoleptique des produits, organisées pour le contrôle interne et le contrôle externe sont composées des mêmes personnes et fonctionnent selon les mêmes règles. Toutefois :

- dans le cadre d'un contrôle interne, la commission organoleptique est sous la responsabilité de l'ODG.
- dans le cadre d'un contrôle externe, la commission organoleptique est sous la responsabilité de l'OC.

Aussi dans la suite du plan de contrôle on parlera de la **Commission d'examen organoleptique**.

La commission d'examen organoleptique est composée, afin de lui assurer un fonctionnement indépendant et impartial, de membres répartis dans les trois collèges suivants :

- ✓ techniciens : techniciens des entreprises, tous opérateurs de la filière reconnus de fait comme technicien de cette filière,
- ✓ porteurs de mémoire du produit : professionnels (en activité ou retraité)
- ✓ usagers du produit : restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle.

Le président du Syndicat ne peut être membre de cette commission d'examen organoleptique.

Les membres de la commission organoleptique sont choisis par QUALISUD au sein d'une liste de dégustateurs formés établie par l'ODG.

La formation des dégustateurs est réalisée par l'ODG selon un plan de formation préétabli. Les dégustateurs sont évalués régulièrement par QUALISUD au cours des séances de dégustation.

La commission organoleptique est présidée par un président, désigné par ses membres.

#### 4.3.2. Fonctionnement de la commission d'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de l'examen organoleptique. Elle décide de la conformité ou de la non conformité des produits. Elle peut valablement délibérer lorsque le jury est composé de

- 5 membres minimum de la commission (en toute hypothèse un nombre impair),

- 3 membres issus du collège des porteurs de mémoire,
- d'au moins deux collèges. Le jury comporte au moins le collège des porteurs de mémoire

Le jury de la commission est convoqué par l'ODG dans le cadre du contrôle interne et par QUALISUD dans le cadre du contrôle externe selon un calendrier arrêté d'un commun accord par l'ODG et QUALISUD, avant le début de la campagne annuelle de contrôle organoleptique. Les commissions auront lieu de mars à octobre. Ces commissions ont lieu par demi-journées au siège de l'ODG ou dans tout autre lieu susceptible de les accueillir valablement.

Le secrétariat de la commission **d'examen organoleptique** est assuré :

- par l'ODG, pour les commissions de contrôle interne : Inventaire des fiches de prélèvements, vérification de la traçabilité, de la durée d'affinage et de l'anonymat,
- par l'OC pour les commissions externes : Inventaire des fiches de prélèvements, vérification de la traçabilité, de la durée d'affinage et de l'anonymat, suivi des résultats et des dégustateurs.

Cette commission se réunit aussi souvent que nécessaire.

#### **4.3.3. Organisation de l'examen analytique et organoleptique**

Les prélèvements des échantillons sont effectués par des agents agréés par l'ODG pour le contrôle interne et par des agents de l'OC pour le contrôle externe. Ces agents ont libre accès dans tous les locaux où sont détenus les fromages pouvant prétendre ou portant l'AOP "Rigotte de Condrieu ". Pour les opérateurs concernés, les prélèvements se font sur avis de la veille ou l'avant-veille de la commission. Le prélèvement ne peut être annulé qu'en l'absence de production. Tout refus de prélèvement et son motif est enregistré par l'agent de prélèvement.

Les agents de prélèvement ne pourront opérer qu'en présence d'un responsable de l'entreprise ou d'une personne mandatée.

Chaque producteur doit clairement identifier les fromages qu'il considère « non conformes » à l'appellation. L'agent choisit lui-même les fromages dans les fromages identifiés et tracés.

Les fromages sont prélevés dans la fromagerie au sein d'un même lot dans la catégorie Rigotte de Condrieu soit 8 fromages fabriqués depuis plus de 8 jours à partir du démoulage et 30 jours au maximum (3 fromages pour l'analyse, 5 pour la dégustation).

L'agent identifie le lot prélevé avec un N° de prélèvement lié à l'opérateur prélevé par un enregistrement sur le bordereau de prélèvement. La traçabilité de l'échantillon prélevé est validée sur un double du bordereau de prélèvement signé par l'opérateur prélevé.

Les fromages destinés à l'analyse physico-chimique seront transmis en l'état au laboratoire compétent.

#### 4.3.4. Transport et anonymat des échantillons

Les fromages sont emballés dans des sachets plastiques et munis d'une étiquette permettant la traçabilité du lot, un sachet pour l'analyse et un pour la dégustation. Ils sont transportés dans une glacière à une température permettant leur bonne conservation.

Si nécessaire, les fromages sont entreposés dans un frigidaire permettant de préserver l'intégrité et les caractéristiques des produits, mis à disposition par le syndicat pendant une période ne pouvant excéder 48 heures.

L'anonymat des échantillons est réalisé soit par l'ODG (contrôle interne) soit par l'OC (contrôle externe) avant la tenue de la commission organoleptique : substitution du N° de prélèvement par le N° d'anonymat sur le produit et lien documentaire avec le N° de prélèvement par enregistrement sur le bordereau de prélèvement.

#### 4.3.5. Examen analytique

L'analyse est effectuée par un laboratoire conventionné par l'ODG (contrôle interne) ou sous-traitant de QUALISUD et habilité par l'INAO (contrôle externe)

L'examen porte au minimum et obligatoirement sur les éléments suivants :

~ rapport matières grasses / matières sèches

~ matières sèches

#### 4.3.6. Examen organoleptique

##### a) Protocole de dégustation

Au minimum deux heures avant le début de la séance de dégustation, les échantillons sont sortis de leur sachet plastique et mis à température ambiante.

La dégustation se fait en une fois. Sur une table sont disposés 2 rigottes entières disposées sur une assiette et 3 rigottes coupées en 2 disposées sur une assiette portant un numéro de jury. L'examen porte sur les rigottes entières pour l'aspect extérieur puis chaque jury examine la demi-rigotte portant son numéro pour noter l'aspect après découpe, l'odeur, la texture/consistance, ainsi que le goût et l'arôme.

Chaque jury se dirige vers l'échantillon qu'il veut. Il n'y a pas d'ordre établi.

Par séance, le nombre minimum d'échantillons présentés est de 2 et maximum de 10.

## b) Barème de classement – Cotation

Les dégustateurs procèdent individuellement à la dégustation des produits qui leur sont présentés. Ils remplissent une fiche individuelle de dégustation.

C'est l'ODG ou l'OC qui prépare tous les documents nécessaires, grille de cotation, feuille de résultat individuelle ainsi que tous les éléments permettant le bon déroulement de la séance : fromages présentés dans des assiettes blanches jetables identifiées avec le N° d'anonymat de chaque échantillon, avec des couteaux sans dents, du pain basique et de l'eau neutre de goût.

L'appréciation de la qualité des fromages donne lieu à cotation suivant des références détaillées dans la grille de dégustation.

### Présentation du produit

Forme	Petit palet circulaire régulier de 4,2 à 5 cm de diamètre et de 1,9 à 2,4 cm de hauteur
Croûte	Flore de surface composée de moisissures ivoires ou blanches ou bleues
Texture	Pâte blanche à ivoire, ferme et lisse

### Lecture de la grille :

La grille compte 18 critères dont :

- 4 critères sont des points MAJEUR (sont soulignés dans la grille) :
  - Critère « **Couverture** »
  - Critère « **Absence de défauts de couverture** »
  - Critère : « **trous dans la pâte** »
  - Critère « **bon goût** »
- 14 critères sont des points MINEUR.

Critère considéré comme satisfaisant si : la case « OUI » est cochée

- ou si une case « Blanche » est cochée

Critère considéré comme non satisfaisant si : la case « NON » est cochée

- ou si une case « Grisée » est cochée

La décision d'acceptation du produit est prise à la majorité de l'ensemble des membres de la commission de dégustation.



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES	Référence : CA/AO026/DCS-0	
RIGOTTE DE CONDRIEU	Indice n°0	Page 24 sur 37

Le dépouillement des résultats est effectué sous contrôle de l'ODG ou de l'OC, qui rédige un procès-verbal de séance dans lequel figure notamment, en face de chaque numéro d'échantillon, la décision prise et les motifs.

La commission décide de la conformité ou non des échantillons. Les décisions de la commission sont formulées par les mentions suivantes :

**Produit acceptable dans l'appellation:**

- **Conforme** lorsque les 4 critères MAJEURS sont satisfaisants ET lorsqu'au moins 11 critères MINEUR sont satisfaisants

**Produit acceptable dans l'appellation avec défauts mineurs :**

- **Conforme avec défauts mineurs** avec mention des motifs lorsqu'au moins 2 ou 3 critères MAJEURS sont satisfaisants OU seulement 9 à 10 critères MINEURS sont satisfaisants

**Produit non acceptable dans l'appellation**

- **Non conforme** à l'appellation si un seul critère MAJEUR est satisfaisant OU si 8 critères ou moins de 8 critères MINEURS sont satisfaisants.

## 5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

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

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

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

### 5.1. Production du lait

**Opérateur responsable : producteur de lait ou producteur fermier**

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P001	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>	Outil de production hors de la zone géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
		Outil de production hors de la zone géographique	Suivi	Non	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P002	Déclaration préalable de non-intention de production	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives						

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P003	Registre de chèvrerie	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres						
P004	Races des chèvres	Race des chèvres non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Race des chèvres non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P005	Production annuelle rapportée à la surface fourragère et céréalière	Non respect de la production maximale rapportée à la surface fourragère	Suivi	Oui	Contrôle documentaire supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P006	Surface des bâtiments	Surface des bâtiments non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Surface des bâtiments non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P007	Aire d'exercice extérieure : nature et surface	Surface de l'aire d'exercice non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Surface de l'aire d'exercice non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P008	Origine géographique de l'alimentation	Non respect de la proportion maximale d'aliments non issus de l'aire géographique	Suivi	Oui	Contrôle documentaire supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P009	Types de fourrages	Distribution de fourrages non autorisés	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Distribution d'ensilage	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
		Taux protéique de la luzerne déshydratée non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire
P010	Distribution d'enrubannage	Non respect des conditions de distribution d'enrubannage (taux de matière sèche ou origine)	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P011	Déclaration annuelle de présence d'ensilage	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives						
P012	Conditions de stockage de l'ensilage destiné aux autres ateliers	Conditions de stockage de l'ensilage non conformes	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Conditions de stockage de l'ensilage non conformes	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Accès des chèvres à l'ensilage	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P013	Durée annuelle de pâturage ou d'affouragement en vert	Non respect de la durée annuelle minimale de pâturage ou d'affouragement en vert	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P014	Quantité annuelle d'aliments complémentaires distribués	Non respect de la quantité maximale d'aliment complémentaire distribuée par an	Suivi	Oui	Contrôle documentaire supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P015	Composition de l'aliment complémentaire	Composition de l'aliment complémentaire non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P016	Alimentation non OGM	Distribution d'aliments OGM	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P017	Implantation de cultures OGM	Implantation de cultures transgéniques pouvant interagir avec l'alimentation du troupeau laitier	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Implantation de cultures transgéniques pouvant interagir avec l'alimentation du troupeau laitier	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P018	Types et conditions d'épandage des fumures organiques	Epandage de fumures non autorisées	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Origine des fumures organiques non agricoles non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Absence d'analyse des fumures organiques non agricoles ou analyses non conformes	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Non respect des conditions d'épandage (enfouissement, enregistrement)	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P019	Délai de pâturage / fauche après épandage de fumure organique	Non respect du délai minimal de pâturage ou de fauche après épandage de fumure organique	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P020	Déclaration annuelle de production de lait	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives						
<b>P021</b>	<b>Type de lait</b>	Type de lait non conforme	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

## 5.2. Transformation fromagère

Opérateur responsable : fromagerie ou producteur fermier

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P001	Appartenance à l'aire géographique	Outil de production hors de la zone géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
		Outil de production hors de la zone géographique	Suivi	Non	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P002	Déclaration préalable de non-intention de production	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives						
P021	Type de lait	Type de lait mis en œuvre non conforme (espèce)	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Type de lait mis en œuvre non conforme (espèce)	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P022	Registre de fromagerie	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres						
P023	Traitements physiques ou chimiques	Mise en œuvre de traitements physiques ou chimiques interdits / lait non cru	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P024	Nombre de traites mises en œuvre	Nombre de traite mis en œuvre non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P025	Durée de maturation lactique	Non respect de la durée de maturation lactique	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P026	Ensemencement : origine des bactéries lactiques	Origine des bactéries lactiques non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P027	Conditions d'utilisation de levain lactique : milieu et taux d'incorporation	Non respect des conditions d'utilisation de levain lactique	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P028	Ingrédients, auxiliaires de fabrication et additifs autorisés	Utilisation d'ingrédients / auxiliaires / additifs non autorisés	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P029	Emprésurage : type de présure	Présure d'emprésurage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P030	Délai d'emprésurage	Incapacité à pouvoir respecter les délais d'emprésurage	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Délai d'emprésurage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P031	Température d'emprésurage	Température d'emprésurage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P032	Acidité du lactosérum	Acidité finale du lactosérum non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)



Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P033	Durée de caillage	Durée de caillage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P054	Aspect du caillé	Aspect du caillé non conforme et/ou tranchage et/ou pré-égouttage	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P034	Conservation à température négative du caillé interdite	Conservation à température négative du caillé	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P035	Méthode de moulage	Méthode de moulage non conforme	Suivi	Non	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P036	Matériel de moulage	Matériel de moulage non conforme	Habilitation	Non	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire interne ou externe	Refus d'habilitation	
		Matériel de moulage non conforme	Suivi	Non	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P037	Durée d'égouttage avant démoulage	Durée d'égouttage avant égouttage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P038	Température d'égouttage avant démoulage	Température d'égouttage avant démoulage	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P039	Retournement pendant la phase d'égouttage	Retournement non réalisé pendant la phase d'égouttage	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P040	Salage : type de sel et méthode	Type de sel non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Méthode de salage non conforme		Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P041	Durée et température de ressuyage	Durée et/ou température de ressuyage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P042	Température et hygrométrie de séchage	Température et/ou hygrométrie de séchage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P043	Température et hygrométrie d'affinage	Température et/ou hygrométrie d'affinage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P044	Ferments d'affinage	Utilisation de ferments d'affinage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
<b>P045</b>	<b>Durée minimale</b>	Incapacité à pouvoir respecter les délais d'affinage	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
	<b>d'affinage</b>	Durée d'affinage non conforme	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P046	Conservation sous atmosphère modifiée interdite	Conservation sous atmosphère modifiée de fromages frais ou affinés	Suivi	Non	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P047	Température de conservation avant colisage ou expédition	Température de conservation avant expédition ou colisage non conforme	Suivi	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire
P048	Éléments spécifiques de l'étiquetage	Étiquetage non conforme	Suivi	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire
P049	Déclaration annuelle de production	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives						
P050	<b>Taille et poids des fromages</b>	Taille et /ou poids des fromages non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (contrôle produit supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P051	<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	Produit non acceptable dans l'appellation	Suivi	Non	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle produit supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle produit supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Produit acceptable dans l'appellation avec défauts mineurs	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain examen organoleptique externe	Contrôle produit supplémentaire	Contrôle produit supplémentaire
P052	Teneur en matière grasse	Teneur en matière grasse non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors de la prochaine analyse interne ou externe	Analyse supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (analyse supplémentaire)
P053	Teneur en matière sèche	Teneur en matière sèche non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors de la prochaine analyse interne ou externe	Analyse supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (analyse supplémentaire)

### 5.3. ODG

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 <sup>er</sup> constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 <sup>ème</sup> constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P026	Ensemencement : origine des bactéries lactiques	Absence de la banque des ferments lactiques et levains naturels autorisés	Evaluation initiale	oui	Avertissement	Lors de la prochaine évaluation de suivi		
		Absence de la banque des ferments lactiques et levains naturels autorisés et/ou non diffusion aux opérateurs	Suivi	Oui	Avertissement	Lors de la prochaine évaluation de suivi	Evaluation documentaire supplémentaire	Evaluation documentaire supplémentaire

## 6. ANNEXE : listes des points de contrôle prévus dans le cadre des contrôles ciblés

- **Producteurs laitiers :**

<b>P001</b>	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>
P003	Registre de chèvrerie
P004	Races des chèvres
P010	Distribution d'enrubannage
P012	Conditions de stockage de l'ensilage destiné aux autres ateliers
<b>P021</b>	<b>Type de lait</b>

- **Producteurs fermiers :**

<b>P001</b>	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>
P003	Registre de chèvrerie
P004	Races des chèvres
P010	Distribution d'enrubannage
P012	Conditions de stockage de l'ensilage destiné aux autres ateliers
<b>P021</b>	<b>Type de lait</b>
<b>P023</b>	<b>Traitements physiques ou chimiques</b>
P028	Ingrédients, auxiliaires de fabrication et additifs autorisés
P029	Emprésurage : type de présure
P036	Matériel de moulage
P039	Retournement pendant la phase d'égouttage
<b>P045</b>	<b>Durée minimale d'affinage</b>
<b>P050</b>	<b>Taille et poids des fromages</b>

- **Fromageries :**

<b>P001</b>	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>
<b>P021</b>	<b>Type de lait</b>
<b>P023</b>	<b>Traitements physiques ou chimiques</b>
P028	Ingrédients, auxiliaires de fabrication et additifs autorisés
P029	Emprésurage : type de présure
P036	Matériel de moulage
P039	Retournement pendant la phase d'égouttage
<b>P045</b>	<b>Durée minimale d'affinage</b>
<b>P050</b>	<b>Taille et poids des fromages</b>