

Plan de contrôle de l'AOP LAGUIOLE

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QSD-C-AOP-LAGU-01	CA/AO015/DCS-0	18/08/2023	Annule et remplace le plan approuvé le : 08/03/2021

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 18 AOUT 2023

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Au cahier des charges de l'AOP Laguiole

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat de Défense et de Promotion du fromage de Laguiole et de la Tome fraîche de l'Aubrac

Route de Chaudes Aigues - 12210 LAGUIOLE

Tél. : 05 65 44 47 51

Courriel : animateur@fromagedelaguiole.fr

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	31/03/2023	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

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
1. APPLICATION.....	4
1.1. CATEGORIES D’OPERATEURS.....	4
1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS :	4
2. MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS.....	7
2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS.....	7
2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L’HABILITATION	7
2.3. MAINTIEN DE L’HABILITATION : ABSENCE DE PRODUCTION / REVENDICATION PENDANT UN DELAI DONNE	7
3. MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG	8
4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES	8
4.1. REPARTITION DES CONTROLES INTERNES ET EXTERNES	8
4.2. METHODES DE CONTROLE	9
4.2.1. <i>Production du lait</i>	11
4.2.2. <i>Transformation</i>	18
4.2.3. <i>Affinage</i>	24
4.3. ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT	29
4.3.1. <i>Lots contrôlés et échantillonnage</i>	29
4.3.2. <i>Prélèvement</i>	29
4.3.3. <i>Modalités de fonctionnement de la commission chargé de l’examen organoleptique</i>	30
4.3.4. <i>Modalités de réalisation des contrôles organoleptiques</i>	31
4.3.5. <i>Modalités de réalisation de l’examen analytique</i>	32
4.3.6. <i>Résultats de l’examen organoleptique et analytique</i>	33
5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES	34
5.1. PRODUCTION DU LAIT	35
5.2. TRANSFORMATION	39
5.3. AFFINAGE.....	44
5.4. ODG	50

INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges de l'AOP Laguiole dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat de Défense et de Promotion du fromage de Laguiole et de la Tome fraîche de l'Aubrac, Route de Chaudes Aigues - 12210 LAGUIOLE.

Ces dispositions de contrôle spécifiques associées aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (voir www.inao.gov.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 Laguiole dont l'organisme de défense et de gestion est le Syndicat de Défense et de Promotion du fromage de Laguiole et de la Tome fraîche de l'Aubrac.

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

- **Producteur laitier**
- **Producteur fermier**
- **Transformateur laitier**
- **Affineur**

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

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

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

Catégories d'opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	Libellé	
Producteur laitier Producteur fermier	P001	Appartenance à l'aire géographique	<ul style="list-style-type: none"> - Document d'identification - Registre d'élevage - Registre mensuel des vaches présentes / Effectif - Bilan des payes de lait ou Déclaration de la fabrication fermière - Bilan fourrager - Déclaration annuelle de fourrages conservés par voie humide - Calendrier de pâturage - Bons de livraison / Registre des aliments complémentaires - Etiquettes des aliments - Bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier - Factures ou bons de livraison des semences
	P002	Caractérisation du troupeau laitier	
	P003	Production moyenne par vache	
	P004	Origine de la ration de base du troupeau laitier	
	P005	Composition de la ration de base du troupeau laitier	
	P007	Quantité de fourrages distribuée en période de pâturage	
	P006	Durée de pâturage	
	P008	Quantité d'aliments complémentaires à la ration de base des vaches laitières en lactation	
	P009	Matières premières et additifs autorisés dans l'alimentation complémentaire du troupeau laitier	
	P010	Alimentation issue de produits non transgéniques	
	P053	Implantation de cultures transgéniques	
	P011	Déclarations liées à l'alimentation des animaux	
	P012	Fréquence quotidienne de traite	

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	
			<ul style="list-style-type: none"> - Bilan annuel des matières premières récoltées - Calendrier de collecte - Enregistrement des volumes de traite (robot) - Enregistrement des volumes mis en transformation en cas de production fermière - Registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier
Transformateur laitier Producteur fermier	P001	Appartenance à l'aire géographique	<ul style="list-style-type: none"> - Document d'identification - Registre de collecte - Fiche de fabrication - Factures d'achat de présure - Factures d'achat d'additifs - Registre d'achats et d'utilisation des marques d'identification - Registre d'élevage - Calendrier de collecte si vente d'une partie du lait
	P014	Délai d'emprésurage	
	P015	Type de lait mis en œuvre	
	P016	Traitements interdits	
	P017	Concentration du lait interdite	
	P018	Méthode d'emprésurage	
	P019	Température d'emprésurage	
	P020	Additifs, auxiliaires de fabrication ou autres ingrédients	
	P021	Caractéristiques de la cuve de fabrication	
	P022	Découpage, brassage et égouttage du caillé	
	P023	Durée de pressage dans une toile au presse-tome	
	P024	Travail au presse-tome	
	P025	Durée de maturation	
	P026	Température de maturation	
	P027	Broyage avant salage	
	P028	Température de la tome lors du broyage	
	P029	Méthode de salage	
	P030	Taux de sel	
	P031	Durée de repos avant moulage	
	P032	Types de moule	
	P033	Méthode de moulage	
	P034	Matériel de pressage en moule	
	P035	Durée de pressage en moule	
P036	Retournements lors du moulage		
P037	Conservation à température négative interdite		
P043	Fiche de fabrication		
P044	Conditions d'utilisation de la mention « buron »		
P046	Identification des fromages		
Transformateur laitier Producteur fermier Affineurs	P001	Appartenance à l'aire géographique	<ul style="list-style-type: none"> - Document d'identification - Registre de cave - Registre d'expédition - Fiches de fabrication - Etiquettes - Registre d'achats et
	P037	Conservation à température négative interdite	
	P038	Température d'affinage	
	P039	Hygrométrie d'affinage	
	P040	Durée d'affinage	
	P041	Frottage et retournement en phase d'affinage	
P042	Conservation sous atmosphère modifiée interdite		

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	
	P043	Fiche de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> d'utilisation des marques d'identification - Calendrier de collecte si vente d'une partie du lait
	P013	Conditions d'utilisation de la mention "fermier"	
	P044	Conditions d'utilisation de la mention « buron »	
	P045	Registre de cave	
	P046	Identification des fromages	
	P047	Présentations et conditionnements autorisés	
	P048	Forme, dimensions, taille et poids des fromages	
	P049	Caractéristiques organoleptiques	
	P050	Caractéristiques analytiques (taux de matière grasse et teneur en matière sèche)	
	P051	Mentions d'étiquetage	
	P052	Déclaration des volumes commercialisables, non aptes à la commercialisation et des stocks	

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 laitier	Sur site	-	ODG	-
Producteur fermier	Sur site	-	ODG	-
Transformateur laitier	Sur site	-	ODG	-
Affineur	Sur site	-	ODG	-

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

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

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

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

La mise à jour de la liste des opérateurs habilités sera faite sur la base des informations transmises annuellement à QUALISUD par l’ODG.

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

3. MODALITES D'ÉVALUATION 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
P011	Déclarations liées à l'alimentation des animaux	Sans objet	Cf DCC tous SIQO hors AB, O3
P046	Identification des fromages	Sans objet	<p>Documentaire</p> <p><i>Vérification de la distribution des marques d'identification et des empreintes, ainsi que de la tenue du registre d'attribution des marques d'identification</i></p> <p><i>Vérification de l'enregistrement des éléments récupérés auprès des fabricants en cas de suspension ou retrait d'habilitation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre d'attribution des marques d'identification - Registre de retrait des marques d'identification et empreintes en cas de suspension ou retrait d'habilitation
P052	Déclaration des volumes commercialisables, non aptes à la commercialisation et des stocks	Sans objet	Cf DCC tous SIQO hors AB, O3

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

4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

4.1. Répartition des contrôles internes et externes

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

Libellé de l'activité/opérateur/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe
Producteur laitier	50% des opérateurs habilités* par an	10% des opérateurs habilités* par an

Libellé de l'activité/opérateur/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe
Producteur fermier	100% des opérateurs habilités* tous les 2 ans	100% des opérateurs habilités* tous les 2 ans
Transformateur laitier	100% tous les 2 ans des opérateurs habilités* commercialisant moins de 50T de fromage en N-1 100% par an des opérateurs habilités* commercialisant plus de 50T de fromage en N-1	100% tous les 2 ans des opérateurs habilités* commercialisant moins de 50T de fromage en N-1 100% par an des opérateurs habilités* commercialisant plus de 50T de fromage en N-1
Affineur	100% tous les 2 ans des opérateurs habilités* commercialisant moins de 50T de fromage en N-1 100% par an des opérateurs habilités* commercialisant plus de 50T de fromage en N-1	100% tous les 2 ans des opérateurs habilités* commercialisant moins de 50T de fromage en N-1 100% par an des opérateurs habilités* commercialisant plus de 50T de fromage en N-1
Producteur fermier / Examen organoleptique du produit	-	1 lot par an par opérateur habilité*
Producteur fermier / Analyses (teneur en matière grasse et matière sèche)	-	1 lot par an par opérateur habilité*
Transformateur laitier et affineur/ Examen organoleptique du produit	8 lots par an chez les opérateurs habilités commercialisant plus de 50T de fromage en N-1*	1 lot par an par opérateurs habilités commercialisant moins de 50T de fromage en N-1* 4 lots par an chez les opérateurs habilités commercialisant plus de 50T de fromage en N-1*
Transformateur laitier et affineur / Analyses (teneur en matière grasse et matière sèche)	8 lots par an chez les opérateurs habilités commercialisant plus de 50T de fromage en N-1*	1 lot par an par opérateurs habilités commercialisant moins de 50T de fromage en N-1* 4 lots par an chez les opérateurs habilités commercialisant plus de 50T de fromage en N-1*

(*)Ces fréquences sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités dans la catégorie au 1^{er} janvier de l'année civile. Pour le contrôle produit, les opérateurs habilités en cours d'année et contrôlés plusieurs fois par an, la fréquence de contrôle sera calculée au prorata du nombre de mois d'habilitation.

La période de référence est l'année civile.

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

4.2. Méthodes de contrôle

CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES	Référence : CA/AO015/DCS-0	
AOP LAGUIOLE	Indice n°0	Page 10 sur 50

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

4.2.1. Production du lait

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
Contrôle chez les producteurs laitiers et les producteurs fermiers				
P001	Appartenance géographique à l'aire	<p>Documentaire et visuel Vérification de la localisation des bâtiments d'élevage et de traite de l'exploitation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification 	Tenue à jour de la déclaration d'identification	<p>Documentaire et visuel Vérification de la localisation des bâtiments d'élevage et de traite de l'exploitation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification
P002	Caractérisation du troupeau laitier	<p>Documentaire et visuel Vérification des races des vaches du troupeau laitier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre d'élevage 	Tenue à jour du registre d'élevage	<p>Documentaire et visuel Vérification des races des vaches du troupeau laitier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre d'élevage
P003	Production moyenne par vache	Sans objet	Tenue à jour du registre mensuel des vaches présentes et conservation des bilans des payes de lait ou de la déclaration de la fabrication fermière	<p>Documentaire Calcul de la production moyenne par vache sur une année (effectif année N-1 délivré par le contrôle des performance officiel ou registre mensuel mentionnant les vaches laitières présentes sur l'exploitation)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre mensuel des vaches présentes / Effectif Bilan des payes de lait ou Déclaration de la fabrication fermière



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO015/DCS-0	
AOP LAGUIOLE		Indice n°0	Page 12 sur 50

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P004	Origine de la ration de base du troupeau laitier	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de l'origine géographique des fourrages</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bilan fourrager 	<p>Tenue du bilan fourrager</p> <p>Tenue du bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier</p> <p>Tenue du registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier</p>	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de l'origine géographique des fourrages</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bilan fourrager - Bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier - Registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier

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			
P005	Composition de la ration de base du troupeau laitier	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la composition des fourrages distribués en ration de base</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bilan fourrager - Déclaration annuelle de fourrages conservés par voie humide 	<p>Tenue du bilan fourrager Tenue du bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier Tenue du registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier</p>	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la composition des fourrages distribués en ration de base</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bilan fourrager - Déclaration annuelle de fourrages conservés par voie humide - Bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier - Registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P007	Quantité de fourrages distribuée en période de pâturage	Sans objet	<p>Tenue à jour du calendrier de pâturage</p> <p>Tenue du bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier</p> <p>Tenue du registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier</p>	<p>Documentaire</p> <p><i>Vérification de la quantité de fourrages distribuée</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Calendrier de pâturage - Bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier - Registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier
P006	Durée de pâturage	Sans objet	Tenue du calendrier de pâturage	<p>Documentaire</p> <p><i>Vérification de la durée annuelle de pâturage du troupeau laitier</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Calendrier de pâturage

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			
P008	Quantité d'aliments complémentaires à la ration de base des vaches laitières en lactation	Sans objet	<p>Conservation des bons de livraison d'aliments complémentaires</p> <p>Tenue à jour du registre des aliments complémentaires</p> <p>Tenue du bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier</p> <p>Tenue du registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier</p>	<p>Documentaire</p> <p><i>Vérification de la quantité d'aliment complémentaire distribuée en moyenne par vache en lactation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons de livraison / Registre des aliments complémentaires - Bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier - Registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier
P009	Matières premières et additifs autorisés dans l'alimentation complémentaire du troupeau laitier	<p>Documentaire</p> <p><i>Vérification de la conformité des aliments distribués</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Factures ou bons de livraison des aliments - Etiquettes des aliments - Bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier 	<p>Conservation des factures ou bons de livraison et des étiquettes des aliments distribués</p> <p>Tenue à jour du Bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier</p>	<p>Documentaire</p> <p><i>Vérification de la conformité des aliments distribués</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Factures ou bons de livraison des aliments - Etiquettes des aliments - Bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier

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	Alimentation issue de produits non transgéniques	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité des aliments distribués</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Factures ou bons de livraison des aliments - Etiquettes des aliments 	Conservation des bons de livraison et des étiquettes des aliments distribués.	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité des aliments distribués</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Factures ou bons de livraison des aliments - Etiquettes des aliments
P053	Implantation de cultures transgéniques	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité des cultures implantées pour l'alimentation des animaux de l'exploitation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Factures ou bons de livraison des semences - Bilan annuel des matières premières récoltées 	Conservation des bons de livraison et des étiquettes des semences. Tenue à jour du bilan annuel des matières premières récoltées	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité des cultures implantées pour l'alimentation des animaux de l'exploitation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Factures ou bons de livraison des semences - Bilan annuel des matières premières récoltées
P011	Déclarations liées à l'alimentation des animaux	Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO015/DCS-0	
AOP LAGUIOLE		Indice n°0	Page 17 sur 50

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			
P012	Fréquence quotidienne de traite	<p>Documentaire, visuel ou par entretien <i>Vérification du nombre de traite par jour.</i> <i>Vérification de l'enregistrement en cas d'utilisation d'un robot de traite et vérification du volume mis en transformation en cas de production fermière)</i></p> <p><i>Entretien avec l'éleveur sur ses pratiques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Calendrier de collecte - Enregistrement des volumes de traite (robot) - Enregistrement des volumes mis en transformation en cas de production fermière 	<p>Enregistrement des volumes de traite en cas d'utilisation d'un robot, du calendrier de collecte, des volumes mis en transformation en cas de production fermière</p>	<p>Documentaire, visuel ou par entretien <i>Vérification du nombre de traite par jour.</i> <i>Vérification de l'enregistrement en cas d'utilisation d'un robot de traite et vérification du volume mis en transformation en cas de production fermière)</i></p> <p><i>Entretien avec l'éleveur sur ses pratiques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Calendrier de collecte - Enregistrement des volumes de traite (robot) - Enregistrement des volumes mis en transformation en cas de production fermière

4.2.2. Transformation

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			
Contrôle chez les producteurs fermiers et les transformateurs laitiers				
P001	Appartenance géographique à l'aire	<p>Documentaire et visuel Vérification de la localisation de l'opérateur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification 	Tenue à jour de la déclaration d'identification	<p>Documentaire et visuel Vérification de la localisation de l'opérateur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification
P014	Délai d'emprésurage	<p>Documentaire Vérification du délai d'emprésurage après la traite la plus ancienne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre de collecte - Fiche de fabrication 	Enregistrement des heures de mise en œuvre du lait	<p>Documentaire Vérification du délai d'emprésurage après la traite la plus ancienne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre de collecte - Fiche de fabrication
P015	Type de lait mis en œuvre	<p>Documentaire et visuel Vérification du type de lait mis en œuvre et de son état. Vérification visuelle du processus de mise en œuvre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre de collecte - Fiche de fabrication 	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire et visuel et analyse Vérification du type de lait mis en œuvre et de son état. Vérification visuelle du processus de mise en œuvre Analyse si suspicion (PAL Test et/ou méthode fluorimétrique)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre de collecte - Fiche de fabrication

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	Traitements interdits	<p>Documentaire et visuel Vérification de la conformité des équipements présents sur la ligne de process et de l'absence de traitements interdits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication 	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire et visuel et analyse Vérification de la conformité des équipements présents sur la ligne de process et de l'absence de traitements interdits Analyse si suspicion (PAL Test et/ou méthode fluorimétrique)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication
P017	Concentration du lait interdite	<p>Documentaire et visuel Vérification de la conformité des équipements présents sur la ligne de process et de l'absence de concentration du lait</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication 	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire et visuel Vérification de la conformité des équipements présents sur la ligne de process et de l'absence de concentration du lait</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication
P018	Méthode d'emprésurage	<p>Documentaire et visuel Vérification de la méthode de réalisation de l'emprésurage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Factures d'achat de présure 	Tenue à jour de la fiche de fabrication et conservation des factures d'achat de présure	<p>Documentaire et visuel Vérification de la méthode de réalisation de l'emprésurage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Factures d'achat de présure
P019	Température d'emprésurage	<p>Documentaire et mesure Vérification de la température d'emprésurage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication 	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire et mesure Vérification de la température d'emprésurage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication

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	Additifs, auxiliaires de fabrication ou autres ingrédients	<p>Documentaire et visuel Vérification de la conformité des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs mis en œuvre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Factures d'achat d'additifs 	Tenue à jour de la fiche de fabrication et conservation des factures d'achat d'additifs	<p>Documentaire et visuel Vérification de la conformité des ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs mis en œuvre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Factures d'achat d'additifs
P021	Caractéristiques de la cuve de fabrication	<p>Visuel et par mesure Vérification de la forme de la cuve. Chez les transformateurs laitiers, mesure de la surface et de la hauteur de la cuve</p>		<p>Visuel et par mesure Vérification de la forme de la cuve. Chez les transformateurs laitiers, mesure de la surface et de la hauteur de la cuve</p>
P022	Découpage, brassage et égouttage du caillé	<p>Documentaire et Visuel Vérification de la réalisation du découpage, du brassage et de l'égouttage dans la cuve de fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication 	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire et Visuel Vérification de la réalisation du découpage, du brassage et de l'égouttage dans la cuve de fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication
P023	Durée de pressage dans une toile au presse-tome	<p>Documentaire et visuel Vérification de la durée de pressage de la tome et de l'utilisation de toiles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication 	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire et visuel Vérification de la durée de pressage de la tome et de l'utilisation de toiles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication
P024	Travail au presse-tome	<p>Documentaire et visuel Vérification des installations de pressage et de la mise en œuvre des retournements</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication 	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire et visuel Vérification des installations de pressage et de la mise en œuvre des retournements</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication
P025	Durée de maturation	<p>Documentaire et visuel Vérification de la durée de maturation après pressage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication 	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire et visuel Vérification de la durée de maturation après pressage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P026	Température de maturation	<p>Documentaire et mesure <i>Vérification de la température ambiante de maturation après pressage</i></p> <p>- Fiche de fabrication</p>	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire et mesure <i>Vérification de la température ambiante de maturation après pressage</i></p> <p>- Fiche de fabrication</p>
P027	Broyage avant salage	<p>Visuel <i>Vérification de conformité du processus</i></p>	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire et Visuel <i>Vérification de la réalisation du broyage de la tome</i></p> <p>- Fiche de fabrication</p>
P028	Température de la tome lors du broyage	Sans objet	<p>Tenue à jour de la fiche de fabrication. Conservation de la preuve de l'étalonnage - vérification des thermomètres (à faire au moins 1 fois par an)</p>	<p>Documentaire et mesure <i>Vérification de la température de la tome lors du broyage. Pour des raisons sanitaires, la mesure est réalisée avec le matériel de l'entreprise après vérification de son étalonnage</i></p> <p>- Fiche de fabrication</p>
P029	Méthode de salage	<p>Visuel <i>Vérification de la conformité de la méthode de salage</i></p>		<p>Visuel <i>Vérification de la conformité de la méthode de salage</i></p>
P030	Taux de sel	Sans objet	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire <i>Vérification de la quantité de sel incorporée</i></p> <p>- Fiche de fabrication</p>
P031	Durée de repos avant moulage	Sans objet	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire <i>Vérification du délai de repos entre le salage et le moulage</i></p> <p>- Fiche de fabrication</p>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P032	Types de moule	Visuel et par mesure <i>Vérification de la forme et de la taille des moules ainsi que de la présence d'une toile</i>		Visuel et par mesure <i>Vérification de la forme et de la taille des moules ainsi que de la présence d'une toile</i>
P033	Méthode de moulage	Visuel <i>Vérification de la conformité de la méthode de moulage et de répartition</i>		Visuel <i>Vérification de la conformité de la méthode de moulage et de répartition</i>
P034	Matériel de pressage en moule	Visuel <i>Vérification de la conformité du matériel de pressage en moule</i>		Visuel <i>Vérification de la conformité du matériel de pressage en moule</i>
P035	Durée de pressage en moule	Sans objet	Tenue à jour de la fiche de fabrication	Documentaire et visuel <i>Vérification de la durée de pressage en moule</i> - Fiche de fabrication
P036	Retournements lors du moulage	Sans objet	Tenue à jour de la fiche de fabrication	Documentaire <i>Vérification du nombre de retournements réalisés lors du moulage</i> - Fiche de fabrication
P037	Conservation à température négative interdite	Sans objet	Tenue à jour de la fiche de fabrication	Documentaire et Visuel <i>Vérification de l'absence de conservation à température négative des matières premières et des fromages</i> - Fiche de fabrication
P043	Fiche de fabrication	Cf DCC tous SIQO hors AB, Op3 registres		



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO015/DCS-0	
AOP LAGUIOLE		Indice n°0	Page 23 sur 50

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			
P046	Identification des fromages	Sans objet	Tenue d'un registre d'achat et d'utilisation des marques d'identification	<p>Visuel et documentaire <i>Vérification de la conformité des marques d'identification, des plaques de caséine et de la présence de l'empreinte sur les fromages</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue d'un registre d'achat et d'utilisation des marques d'identification

4.2.3. Affinage

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			
Contrôle chez les producteurs fermiers, les transformateurs laitiers et les affineurs				
P001	Appartenance géographique à l'aire	Documentaire et visuel <i>Vérification de la localisation de l'opérateur</i> - Déclaration d'identification	Tenue à jour de la déclaration d'identification	Documentaire et visuel <i>Vérification de la localisation de l'opérateur</i> - Déclaration d'identification
P037	Conservation à température négative interdite	Sans objet		Visuel <i>Vérification de l'absence de conservation à température négative des fromages</i>
P038	Température d'affinage	Visuel <i>Vérification de la présence d'un dispositif de suivi de la température</i>	Enregistrement de la température des caves de manière hebdomadaire (transformateurs laitiers et affineurs) et mensuelle (producteurs fermiers)	Documentaire et mesure <i>Vérification de la température dans la cave d'affinage</i> - Registre de cave
P039	Hygrométrie d'affinage	Visuel <i>Vérification de la présence d'un dispositif de suivi de l'hygrométrie</i>	Enregistrement de l'hygrométrie des caves de manière hebdomadaire (transformateurs laitiers et affineurs) et mensuelle (producteurs fermiers)	Documentaire et mesure <i>Vérification de l'hygrométrie dans la cave d'affinage</i> - Registre de cave
P040	Durée d'affinage	Visuel <i>Vérification de la capacité à respecter la durée d'affinage en fonction de la production prévue</i>	Tenue à jour du registre d'expédition et des fiches de fabrication	Documentaire <i>Vérification de la durée d'affinage des fromages</i> - Registre d'expédition - Fiches de fabrication

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			
P041	Frottage et retournement en phase d'affinage	Sans objet	Enregistrements des soins réalisés sur les lots. Pour les producteurs fermiers, enregistrement mensuel	Documentaire et visuel <i>Vérification de la réalisation des soins réalisés pendant l'affinage</i> - Registre de cave
P042	Conservation sous atmosphère modifiée interdite	Sans objet		Visuel <i>Vérification de l'absence de conservation sous atmosphère modifiée</i>
P043	Fiche de fabrication	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres		
P045	Registre de cave	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres		
P046	Identification des fromages	Sans objet	Tenue d'un registre d'achat et d'utilisation des marques d'identification	Visuel et documentaire <i>Vérification de la conformité des marques d'identification, des plaques de caséine et de la présence de l'empreinte sur les fromages</i> - Tenue d'un registre d'achat et d'utilisation des marques d'identification
P047	Présentations et conditionnements autorisés	Sans objet		Visuel <i>Vérification de la conformité des présentations et conditionnements utilisés</i>
P048	Forme, dimensions, taille et poids des fromages	Sans objet		Par mesure lors des examens organoleptiques <i>Vérification de la taille et du poids des fromages identifiés en AOP</i> <i>Contrôle selon les modalités définies au §4.3</i>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P049	Caractéristiques organoleptiques	Sans objet		Examen organoleptique <i>Contrôle selon les modalités définies au §4.3</i>
P050	Caractéristiques analytiques (taux de matière grasse et teneur en matière sèche)	Sans objet		Analyse <i>Contrôle selon les modalités définies au §4.3</i>
P051	Mentions d'étiquetage	Documentaire <i>Vérification de la conformité des étiquettes prévues</i> - Etiquettes		Documentaire <i>Vérification de la conformité des étiquettes utilisées</i> - Etiquettes
P052	Déclaration des volumes commercialisables, non aptes à la commercialisation et des stocks	Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		
Contrôle chez les producteurs fermiers				
P013	Conditions d'utilisation de la mention "fermier"	Sans objet	Tenue à jour de la fiche de fabrication	Documentaire <i>Vérification du nombre de traites mises en œuvre et de la proportion de lait issue de la traite du matin</i> - Fiche de fabrication

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			
Contrôle chez les producteurs fermiers et les transformateurs				
P044	Conditions d'utilisation de la mention « buron »	Sans objet	Tenue à jour du registre d'élevage, de la fiche de fabrication et du calendrier de collecte si vente d'une partie du lait	<p>Documentaire et visuel</p> <p><i>En cas d'utilisation de la mention buron, vérification de l'altitude et des bâtiments de fabrication du fromage. Vérification de l'origine des laits mis en œuvre et de la période.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre d'élevage - fiche de fabrication - Calendrier de collecte si vente d'une partie du lait
Contrôle chez les affineurs				
P013	Conditions d'utilisation de la mention "fermier"	Sans objet		<p>Documentaire</p> <p><i>Vérification du respect des conditions d'utilisation de la mention « fermier » et de l'origine des fromages et habilitation en « producteur fermier » du ou des producteur(s) concerné(s)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification des producteurs concernés



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES	Référence : CA/AO015/DCS-0	
AOP LAGUIOLE	Indice n°0	Page 28 sur 50

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			
P044	Utilisation de la mention « buron »	- Sans objet		Documentaire et visuel <i>En cas d'utilisation de la mention buron, vérification de l'altitude et des bâtiments de fabrication du fromage. Vérification de l'origine des laits mis en œuvre et de la période chez le transformateur ou producteur fermier concerné</i> - fiche de fabrication - Calendrier de collecte si vente d'une partie du lait

4.3. Organisation du contrôle produit

Des examens organoleptiques et analytiques sont réalisés régulièrement afin de vérifier l'appartenance des produits à l'appellation (leur caractère « typique » de l'appellation).

Les examens organoleptiques sont effectués par une commission de dégustation sur des lots prêts à être mis en marché.

Selon la composition de la commission et l'organisme en charge de l'animation et l'organisation de l'examen (l'organisme certificateur ou l'organisme de défense et de gestion), la commission est qualifiée d'« interne » ou d'« externe ».

Toutefois dans les deux cas le vocabulaire, les grilles et règles d'examen organoleptique seront communs de manière à faciliter la comparaison et le rapprochement des contrôles internes et des contrôles externes.

4.3.1. Lots contrôlés et échantillonnage

Commission externe (O.C. présent)	Commission interne
Les lots à prélever sont choisis chez le transformateur laitier, l'affineur ou le producteur fermier par sélection aléatoire sur le registre de cave parmi les lots ayant atteint la durée d'affinage minimum (4 mois à compter de la date d'emprésurage) et au plus près de leur mise en marché	
par un agent de QUALISUD, ou mandaté par QUALISUD	par un agent de l'O.D.G., ou mandaté par l'O.D.G

4.3.2. Prélèvement

Commission externe	Commission interne
1 pièce entière est prélevée sur le (les) lot(s) sélectionné(s) de manière aléatoire parmi les lots affinés plus de 4 mois. Une pièce par lot est choisie parmi celles représentatives du lot par son aspect	
L'agent de prélèvement réalise les mesures nécessaires pour contrôler la forme cylindrique (diamètre, hauteur) et le poids du fromage.	
par un agent de QUALISUD, ou mandaté par QUALISUD, en présence du responsable de l'atelier ou de son représentant	par un agent de l'O.D.G., ou mandaté par l'O.D.G, en présence du responsable de l'atelier ou de son représentant
Un lot correspond au maximum à une journée de fabrication	

Commission externe	Commission interne
Les prélèvements sont « anonymés » par l'agent de QUALISUD avant toute présentation devant la commission	Les prélèvements sont « anonymés » par l'agent de l'O.D.G. avant toute présentation devant la commission
Les prélèvements sont stockés en cave en conditions d'affinage, soit T° entre 6 et 12°C et humidité relative supérieure à 90%.	

4.3.3. Modalités de fonctionnement de la commission chargé de l'examen organoleptique

L'ODG propose une liste de membres formés validée par QUALISUD

Composition de la commission externe (O.C). présent)	Composition de la commission interne
<p>La Commission est composée de 3 collèges</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collèges des usagers du produit (restaurateurs, consommateurs) : 2 membres minimum - Collèges des techniciens (fromagers, techniciens d'O.P.A., techniciens de laboratoires) : 2 membres minimum - Collèges des porteurs de mémoire (producteurs, producteurs en retraite, fromagers) : 5 membres minimum 	<p>La Commission est composée de membres, choisis par l'O.D.G., dont au moins 5 porteurs de mémoire</p>
<p>Chaque commission doit comporter, pour pouvoir statuer, au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 membres présents ; - des membres représentant au minimum 2 des 3 collèges - Au moins un membre représentant le collège des porteurs de mémoire - Un nombre impair de membres <p>Les convocations des membres sont effectuées par QUALISUD</p>	<p>Un quorum de 5 membres et la présence d'un nombre impair de membres sont nécessaires pour que la commission puisse délibérer valablement</p> <p>Les convocations des membres sont effectuées par l'ODG</p>

La formation des membres des commissions internes et externes est assurée par l'ODG selon ses procédures internes.

QUALISUD évalue les membres proposés par l'ODG notamment en vérifiant :

- Que les enregistrements relatifs à la formation de tout nouveau membre montrent que les pré-requis sont respectés (cf.ci-dessus)
- Que les notes attribuées par tout nouveau membre lors des 2 commissions d'« entraînement » sont cohérentes avec la moyenne des notes de ces séances.
- Pour tout membre qu'il participe régulièrement aux commissions, au moins 2 fois par an.

4.3.4. Modalités de réalisation des contrôles organoleptiques

Les Commissions ont lieu en salle à décoration neutre, sur des échantillons anonymes.

Chaque jury examinera un minimum de 2 lots et un maximum de 7 lots

Les Commissions procèdent à l'examen organoleptique des produits en fonction du barème de notation suivant :

Critère	Evaluation par notation
ASPECT EXTERIEUR:	Sur 20 points
ASPECT A LA COUPE:	Sur 20 points
TEXTURE DE LA PATE (avant dégustation):	Sur 20 points
ODEUR:	Sur 20 points
TEXTURE EN BOUCHE:	Sur 20 points
GOUT: (Non conforme si < 60)	Sur 100 points
TOTAL: (Non conforme si < 120)	TOTAL sur 200 POINTS

L'examen commence par l'examen visuel et gustatif de la pâte, sans que l'aspect extérieur des lots n'ait été montré aux membres de la commission.

Ensuite il est procédé à l'évaluation des critères d'aspect extérieur et d'aspect à la coupe.

Pour chaque critère un vocabulaire spécifique a été générée par l'ODG et validé par les services de l'INAO (Toute modification de ce vocabulaire étant également soumise à validation) afin de caractériser les « qualités » et les « défauts » des fromages examinés et de motiver la note donnée par chaque membre de la commission.

Rapport de la commission en contrôle interne

Une fois l'examen organoleptique terminé, les fiches de notation sont collectées.

Le rapport de la commission établit la moyenne des notes obtenues sur chacun des critères et par chaque lot examiné ainsi que la synthèse des observations et commentaires formulés, sans toutefois lever l'anonymat des lots.

Lorsqu'il n'y a pas unanimité du jury, toutes les fiches individuelles sont maintenues. L'agent de l'ODG, animateur de la commission, établit alors une nouvelle fiche dite « fiche de consensus du jury » afin de statuer sur les valeurs négatives données par un ou plusieurs membres. Le jury peut alors décider de re-déguster les échantillons concernés.

Le refus d'un fromage quant à son acceptabilité dans le cadre de l'AOP LAGUIOLE doit être motivé.

La levée d'anonymat est réalisée par l'agent de l'ODG, animateur de la commission, une fois la dégustation terminée mais n'est pas dévoilé aux membres du jury.

Le rapport est disponible sur simple demande et est diffusé systématiquement à QUALISUD, aux fabricants affineurs et producteurs fermiers habilités.

Rapport de la commission en contrôle externe

Une fois l'examen organoleptique terminé, les fiches de notation sont collectées.

Le rapport de la commission établit la moyenne des notes obtenues sur chacun des critères et par chaque lot examiné ainsi que la synthèse des observations et commentaires formulés, sans toutefois lever l'anonymat des lots.

Lorsqu'il n'y a pas unanimité du jury, toutes les fiches individuelles sont maintenues. L'agent de QUALISUD, animateur de la commission, établit alors une nouvelle fiche dite « fiche de consensus du jury » afin de statuer sur les valeurs négatives données par un ou plusieurs membres. Le jury peut alors décider de re-déguster les échantillons concernés.

Le refus d'un fromage quant à son acceptabilité dans le cadre de l'AOP LAGUIOLE doit être motivé.

La levée d'anonymat est réalisée par l'agent de QUALISUD, animateur de la commission, une fois la dégustation terminée mais n'est pas dévoilé aux membres du jury

4.3.5. Modalités de réalisation de l'examen analytique

Un prélèvement est effectué sur chaque lot soumis à l'examen organoleptique afin de réaliser un examen analytique.

L'animateur de la commission (agent ODG en interne et agent de QUALISUD en externe) prélève un échantillon de chaque lot et les envoie à un laboratoire figurant sur la liste des laboratoires habilités par l'INAO pour analyses extrait sec (ES) et le calcul du gras sur sec (G/S)

4.3.6. Résultats de l'examen organoleptique et analytique

Un échantillon est jugé conforme à l'AOP si les résultats obtenus au cours des examens organoleptique et analytique sont satisfaisants.

Dans le cas contraire, l'échantillon est non conforme et l'opérateur concerné par l'échantillon fait l'objet d'un manquement.

En contrôle interne, l'ODG établit un rapport pour chaque échantillon constitué des résultats des examens organoleptique et analytique. Ce rapport est diffusé systématiquement à QUALISUD, aux opérateurs concernés par l'échantillon, et disponible sur simple demande.

En contrôle externe, QUALISUD établit un rapport pour chaque échantillon constitué des résultats des examens organoleptique et analytique. Ce rapport est diffusé systématiquement à l'ODG, aux opérateurs concernés par l'échantillon, et disponible sur simple demande.



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES	Référence : CA/AO015/DCS-0	
AOP LAGUIOLE	Indice n°0	Page 34 sur 50

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 laitier 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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P001	Appartenance à l'aire géographique	Bâtiment d'élevage ou de traite hors de la zone géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
		Bâtiment d'élevage ou de traite hors de la zone géographique	Suivi	Non	Retrait d'habilitation			
P002	Caractérisation du troupeau laitier	Races non conformes	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Races non conformes (moins de 10% des vaches laitières)	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Races non conformes (10% ou plus des vaches laitières)	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P003	Production moyenne par vache	Production moyenne non conforme (entre 6 000 et 6 500L / an)	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
		Production moyenne non conforme (plus de 6 500L / an)	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P004	Origine de la ration de base du troupeau laitier	Origine des fourrages non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Origine des fourrages non conforme (moins de 10% des fourrages)	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle 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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Origine des fourrages non conforme (entre 10% et 20% des fourrages)	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Origine des fourrages non conforme (plus de 20% des fourrages)	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P005	Composition de la ration de base du troupeau laitier (fourrages autorisés)	Utilisation de fourrages non autorisés ou présence de fourrages non autorisés destinés à un autre troupeau sans traçabilité	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Utilisation de fourrages non autorisés ou présence de fourrages non autorisés destinés à un autre troupeau sans traçabilité	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P006	Durée de pâturage	Durée de pâturage non conforme	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P007	Quantité de fourrages distribuée en période de pâturage	Quantité de fourrages distribuée en période de pâturage non conforme : entre 3 et 5kg / jour en moyenne par vache	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Quantité de fourrages distribuée en période de pâturage non conforme : plus de 5kg / jour en moyenne par vache	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P008	Quantité d'aliments complémentaires à la ration de base des vaches laitières en lactation	Quantité d'aliment complémentaire non conforme (entre 6 et 7kg/jour)	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Quantité d'aliment complémentaire non conforme (plus de 7kg/jour)	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P009	Matières premières et additifs autorisés dans l'alimentation complémentaire du troupeau laitier	Distribution d'aliments non conformes	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Distribution d'aliments non conformes	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P010	Alimentation issue de produits non transgéniques	Distribution de produits transgéniques	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Distribution de produits transgéniques	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P053	Implantation de cultures transgéniques	Implantation de cultures transgéniques	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Implantation de cultures transgéniques	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P011	Déclarations liées à l'alimentation des animaux	Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives						
P012	Fréquence quotidienne de traite	Pratique de la monotraite journalière	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Pratique de la monotraite journalière	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

5.2. Transformation

Opérateur responsable : producteur fermier ou transformateur laitier

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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P001	Appartenance à l'aire géographique	Outil hors de la zone géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
		Outil hors de la zone géographique	Suivi	Non	Retrait d'habilitation			
P014	Délai d'emprésurage	Délai d'emprésurage non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Délai d'emprésurage non conforme	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P015	Type de lait mis en œuvre	Mise en œuvre de lait non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Mise en œuvre de lait non conforme	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P016	Traitements interdits	Réalisation de traitements interdits	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Réalisation de traitements interdits	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P017	Concentration du lait interdite	Concentration du lait	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Concentration du lait	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
P018	Méthode d'emprésurage	Méthode d'emprésurage non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Méthode d'emprésurage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P019	Température d'emprésurage	Température d'emprésurage non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Température d'emprésurage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P020	Additifs, auxiliaires de fabrication ou autres ingrédients	Utilisation d'additifs, d'auxiliaires de fabrication ou d'ingrédients interdits	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Utilisation d'additifs, d'auxiliaires de fabrication ou d'ingrédients interdits	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P021	Caractéristiques de la cuve de fabrication	Cuve de fabrication non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Cuve de fabrication non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P022	Découpage, brassage et égouttage du caillé	Non-respect du processus, non réalisation d'une étape	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Non-respect du processus, non réalisation d'une étape	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P023	Durée de pressage dans une toile au presse-tome	Durée de pressage non conforme et/ou absence de toile	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Durée de pressage non conforme et/ou absence de toile	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P024	Travail au presse-tome	Nombre de retournement non conforme et/ou absence d'une ou plusieurs opérations de travail	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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Nombre de retournement non conforme et/ou absence d'une ou plusieurs opérations de travail	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P025	Durée de maturation	Durée de maturation non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Durée de maturation non conforme	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P026	Température de maturation	Température de maturation non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Température de maturation non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P027	Broyage avant salage	Broyage non réalisé ou non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Processus non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
P028	Température de la tome lors du broyage	Température de la tome lors du broyage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Mesure non réalisable en l'absence de matériel de mesure étalonné	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P029	Méthode de salage	Méthode de salage non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Méthode de salage non conforme	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P030	Taux de sel	Taux de sel incorporé non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P031	Durée de repos avant moulage	Durée de repos avant moulage non conforme	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P032	Types de moule	Taille et/ou forme des moules non conforme ou absence de toile	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Taille et/ou forme des moules non conforme ou absence de toile	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P033	Méthode de moulage	Méthode de moulage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P034	Matériel de pressage en moule	Matériel de pressage en moule non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Matériel de pressage en moule non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P035	Durée de pressage en moule	Durée de pressage en moule non conforme	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P036	Retournements lors du moulage	Nombre de retournements lors du moulage insuffisant	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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P037	Conservation à température négative interdite	Conservation de matières premières ou fromages à température négative	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P043	Fiche de fabrication	Cf DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres						
P046	Identification des fromages	Absence d'un ou plusieurs des dispositifs d'identification définis	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Dispositifs d'identification non conformes	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Numéro d'identification non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

5.3. Affinage

Opérateur responsable : producteur fermier, transformateur laitier ou affineur

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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P001	Appartenance à l'aire géographique	Outil hors de la zone géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
		Outil hors de la zone géographique	Suivi	Non	Retrait d'habilitation			
P037	Conservation à température négative interdite	Conservation de fromages à température négative	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P038	Température d'affinage	Absence de dispositif de suivi de la température	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Température d'affinage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P039	Hygrométrie d'affinage	Absence de dispositif de suivi de l'hygrométrie	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Hygrométrie d'affinage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P040	Durée d'affinage	Cave ne permettant pas de respecter la durée d'affinage	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Durée d'affinage non conforme	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P041	Frottage et retournement en phase d'affinage	Absence de frottage et/ou de retournement durant la phase d'affinage	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P042	Conservation sous atmosphère modifiée interdite	Conservation de fromages sous atmosphère modifiée	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P043	Fiche de fabrication	Cf DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres						
P045	Registre de cave	Cf DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres						
P046	Identification des fromages	Absence d'un ou plusieurs dispositifs d'identification définis	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Dispositifs d'identification non conformes	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Numéro d'identification non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P047	Présentations et conditionnements autorisés	Présentation et/ou conditionnement 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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P048	Forme, dimensions, taille et poids des fromages	Forme, dimension, Taille et / ou poids des fromages non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle organoleptique externe	Contrôle organoleptique supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle organoleptique supplémentaire)
P049	Caractéristiques organoleptiques	Produit non acceptable dans l'appellation	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle organoleptique supplémentaire*	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (contrôle organoleptique supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle organoleptique supplémentaire)
P050	Caractéristiques analytiques (taux de matière grasse et teneur en matière sèche)	Caractéristiques analytiques non conformes	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle analytique supplémentaire*	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (contrôle analytique supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle analytique supplémentaire)
P051	Mentions d'étiquetage	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle interne supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Etiquetage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO015/DCS-0	
AOP LAGUIOLE		Indice n°0	Page 47 sur 50

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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P052	Déclaration des volumes commercialisables, non aptes à la commercialisation et des stocks							

Cf DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives

* Le lot soumis au contrôle supplémentaire ne pourra être commercialisé en AOP et devra rester chez l'opérateur jusqu'à l'obtention des résultats de la séance d'examens organoleptique et analytique. Si les résultats sont conforme le lot est débloqué. Si le (les) résultat(s) est (sont) non conforme(s) QUALISUD notifie une mesure de retrait du bénéfice du signe du lot concerné.

Opérateur responsable : 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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P013	Conditions d'utilisation de la mention "fermier"	Nombre de traites mises en œuvre et/ou proportion de lait de la traite du matin non conforme	Suivi	Oui	Contrôle 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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P044	Conditions d'utilisation de la mention « buron »	Non respect des conditions d'utilisation de la mention « buron »	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de la mention buron des lots concernés (contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Opérateur responsable : producteur fermier ou transformateur

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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P044	Conditions d'utilisation de la mention « buron »	Non respect des conditions d'utilisation de la mention « buron »	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de la mention buron des lots concernés (contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Opérateur responsable : affineur

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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P013	Conditions d'utilisation de la mention "fermier"	Non respect des conditions d'utilisation de la mention « fermier »	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P044	Conditions d'utilisation de la mention « buron »	Non respect des conditions d'utilisation de la mention « buron »	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de la mention buron des lots concernés (contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

5.4. 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 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P011	Déclarations liées à l'alimentation des animaux	Gestion des déclarations absente ou incomplète	Suivi	Oui	Avertissement	Lors de la prochaine évaluation de suivi	Evaluation documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'ODG	Evaluation supplémentaire
P046	Identification des fromages	Non réalisation de la distribution des marques d'identification et/ou non tenue à jour du registre	Suivi	Oui	Avertissement	Lors de la prochaine évaluation de suivi	Evaluation documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'ODG	Evaluation supplémentaire
P052	Déclaration des volumes commercialisables, non aptes à la commercialisation et des stocks	Gestion des déclarations absente ou incomplète	Suivi	Oui	Avertissement	Lors de la prochaine évaluation de suivi	Evaluation documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'ODG	Evaluation supplémentaire