



**Abondance**  
Fromage AOC de Haute-Savoie

## AOC « ABONDANCE »

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

**Vu** la proposition de CERTIPAQ, représentée par la Présidente de Comité de Certification, Madame Nicole AUGER, en date du 30/08/2010;

**Vu** l'avis du Syndicat Interprofessionnel du Fromage d'Abondance représenté par son Président Emmanuel CHESSEL en date du 30/08/2010;

**Le présent plan de contrôle a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité le :**

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
1	17/06/08	Création du plan de contrôle	<i>Le Président du conseil agréments et contrôles Michel PRUGUE</i>
2	25/07/08	Révision suite à remarques INAO	
3	24/10/08	Levée réserves FR CAC	
4	3/7/09 et 30/08/10	révision révision suite avis négatif FR CAC	

**PREAMBULE**

Le présent document constitue le plan de contrôle, défini par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ, relatif au cahier des charges AOC « Abondance ».

L'Organisme Certificateur CERTIPAQ est une Association déclarée qui relève de la Loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901. Il a été accrédité en octobre 1997 par le COFRAC (sous le n°5-0057) au regard des critères définis par la Norme NF EN 45011. Cette accréditation a été régulièrement reconduite depuis cette date.

De plus, l'agrément de CERTIPAQ pour les Appellations d'Origine, sur la famille des produits laitiers, est assuré par l'INAO et fait l'objet d'un arrêt publié au Journal Officiel.

Cette version de plan de contrôle fait suite à la demande adressée à CERTIPAQ par QUALUNION, de la reprise d'activités exercées sur le produit certifié.

Dans ce cadre, le Comité de Certification de CERTIPAQ a procédé à la reconnaissance de la validation précédemment délivrée par QUALUNION, pour ce plan de contrôle.

A partir du 01/07/2008, date prévue de la reprise effective de l'activité, la certification de ce produit telle que définie dans les documents ci-après sera sous la responsabilité de CERTIPAQ.

L'entrée en vigueur des dispositions du présent plan de contrôle sera effective dès validation de celui-ci par le Conseil Agrément et Contrôle de l'INAO.

## SOMMAIRE

PREAMBULE .....	2
<b>I- INTRODUCTION.....</b>	<b>5</b>
Présentation de l'appellation.....	5
Objectifs du plan de contrôle .....	5
Présentation de l'OC.....	5
Présentation du produit.....	5
<b>II- CHAMP D'APPLICATION .....</b>	<b>6</b>
A. Schéma de vie .....	6
<b>III- ORGANISATION DES CONTROLES .....</b>	<b>8</b>
A. Conditions générales .....	8
1. Identification et habilitation de l'opérateur.....	8
1.1 Demande d'identification .....	8
1.2 Habilitation de l'opérateur.....	8
1.3 Habilitation dans la période transitoire .....	9
1.4 Liste des opérateurs habilités.....	9
2. Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle produit .....	9
2.1 Architecture des contrôles.....	9
2.2 Manquements.....	9
B. Environnement et organisation interne prévue pour le contrôle.....	9
1.Communication aux opérateurs du plan de contrôle .....	10
2.Engagement des opérateurs.....	10
3.Organisation du contrôle interne .....	10
3.1 Compétences .....	10
3.2 Commissions techniques de l'ODG.....	11
C. Répartition et fréquence des contrôles.....	12
1. Contrôles relatifs à l'habilitation .....	12
2. Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits .....	12
<b>IV- MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES .....</b>	<b>13</b>
A. Identification et habilitation de l'opérateur .....	13
B. Conditions de productions .....	14
1. Production du lait .....	14
2. Traçabilité, comptabilité et éléments de statistiques des laits et fromages .....	22
3. Fabrication du fromage .....	23
4. Affinage du fromage.....	28
5. Emballage, étiquetage, et conditionnement du fromage .....	30
6. Spécificités liées à l'utilisation de la mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier » .....	32
C. Contrôle du Produit.....	33
D. Contrôle de l'ODG : autocontrôles et contrôles internes.....	34
1. Autocontrôles .....	34
2. Contrôles internes .....	34
3. Contrôle de l'ODG.....	35
E. Autocontrôles et contrôles internes .....	36
<b>V- MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES .....</b>	<b>36</b>
A. Autocontrôles.....	36
B. Contrôles internes .....	36
C. Contrôles externes .....	36
<b>VI- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS .....</b>	<b>40</b>
A. Rappel : Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes .....	40
B. Mesures correctives dans le cadre des contrôles internes .....	40
C. Contrôles externes .....	40
1. Généralité.....	45
2. Identification et habilitation de l'opérateur .....	46

3.	Conditions de productions .....	47
3.1	Production du lait .....	47
3.2	Obligations documentaires .....	57
3.3	Fabrication du fromage.....	57
3.4	Affinage du fromage .....	60
3.5	Emballage, étiquetage et conditionnement du fromage.....	65
3.6	Report du lait, du caillé ou du fromage.....	66
4.	Contrôle du produit .....	66
5.	Evaluation des manquements constatés au niveau de l'ODG .....	67

## I - Introduction

### PRESENTATION DE L'APPELLATION

Ce plan de contrôle concerne l'appellation « Abondance AOC ».  
Le décret de l'appellation date du 15 mai 2007 et le RTA a été homologué le 7 mai 2008.  
Le tableau des principaux points de contrôle (PPC) a été validé par l'INAO le 28/3/08.  
Le SIFA est reconnu comme ODG depuis le 11 juillet 2007.

### OBJECTIFS DU PLAN DE CONTROLE

Ce plan de contrôle a pour objet de décrire les modalités d'habilitation et de suivi en interne et en externe, de définir la méthodologie et la fréquence pour chaque point à contrôler et de prévoir une grille des manquements et les sanctions éventuellement associées.

### PRESENTATION DE L'OC

CERTIPAQ est une association dont l'un des objets est d'être organisme certificateur pour le contrôle des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine. CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC et agréé par l'INAO, et demande des extensions d'agrément et d'accréditation pour le contrôle des produits AOC.

### PRESENTATION DU PRODUIT

Le fromage Abondance est un fromage à pâte pressée mi-cuite, fabriqué exclusivement avec du lait de vache, cru et entier, emprésuré.

Il se présente sous la forme d'une meule cylindrique plate d'une hauteur de 7 à 8 cm à talon concave et d'un poids de 6 à 12 kilos.

Il présente une croûte emmargée, d'aspect toilé et de couleur jaune doré à brun. La pâte est souple, fondante, non élastique, de couleur ivoire à jaune pâle. Elle présente généralement quelques petites ouvertures régulières et bien réparties. Elle peut présenter quelques fines lainures.

Il contient au minimum 48 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 58 grammes pour 100 grammes de fromage.

Son affinage est long et ne peut être inférieur à 100 jours.

## II - Champ d'application

### A. SCHEMA DE VIE

Etape	Opérateur	Points à contrôler
Identification et habilitation	Producteur de lait Producteur fermier Fromager Affineur	Déclaration d'identification complète Liste à jour Habilitation effective
Production de lait	Producteur de lait Producteur fermier	*Aire de production du lait Production du lait dans l'aire géographique délimitée *Race des troupeaux laitiers Ration de base du troupeau laitier *Absence d'aliments fermentés sur les exploitations Provenance de l'alimentation Chargement à l'ha de surface fourragère Limitation de la production de lait à l'ha (au 1/1/2022) Interdiction de produits transgéniques dans l'alimentation *Durée minimale de pâturage Provenance géographique des fourrages Mode d'apport des aliments complémentaires Utilisation du lactosérum Limitation de la distribution d'aliments complémentaires Liste positive d'ingrédients élaborant les aliments complémentaires Provenance de la fumure organique, suivi de la qualité des apports, conditions d'épandage des apports d'origine non agricole Durée de tarissement Fréquence de la traite et intervalle entre deux traites Conditions de traite
Conservation du lait à la ferme	Producteur de lait	Température de conservation à la ferme
Conservation du lait en fromagerie	Fromager	*Délai d'emprésurage et report éventuel en fabrication laitière
Traçabilité, comptabilité et éléments de statistiques des laits et fromages	Producteur fermier Fromager Affineur	*Fabrication dans l'aire géographique délimitée Séparation des laits Conditions de transport si camion compartimenté Quantité annuelle de lait transformé *Tenue d'une comptabilité matière

Fabrication du fromage	Producteur fermier Fromager	Interdiction de traitements du lait *Utilisation cuve en cuivre et ouverte Ferments utilisés auxiliaires de fabrication utilisés Conditions de décaillage Conditions de moulage et pressage *Identification du fromage (plaque caséine)
Affinage du fromage	Producteur fermier Affineur	*Affinage dans l'aire géographique délimitée Durée et conditions de pré affinage *Durée, conditions et paramètres d'affinage Frottage du fromage Aspect du croûtage
Emballage, étiquetage, et conditionnement des fromages	Producteur fermier Affineur	Emballage du fromage Caractéristiques de l'étiquetage
Utilisation de la mention « fermier »	Producteur fermier Affineur	Respect des exigences spécifiques à l'utilisation du terme fermier
Conformité du produit	Producteur fermier Fromager Affineur	Les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des fromages *Les caractéristiques physiques des fromages (talon concave, poids, ...)

\* Principaux points à contrôler

### III - Organisation des contrôles

#### A. CONDITIONS GENERALES

##### Evaluation de l'ODG

L'INAO est responsable de la reconnaissance du SIFA en tant qu'ODG.

Conformément aux exigences de la norme EN NF 45 011, CERTIPAQ doit procéder à l'évaluation du Fournisseur. Celle-ci a pour but de vérifier la capacité de ce fournisseur à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Une **convention** est établie et signée entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et le Fournisseur (c'est à dire l'ODG reconnu par l'INAO) afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Dans le cadre de cette convention, un audit d'évaluation est réalisé conformément à la procédure de CERTIPAQ référencée PR 56 "Audit d'évaluation". Cet audit permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe IV - D – « *Autocontrôles et contrôles internes – contrôle de l'ODG* ». Il doit notamment démontrer que ce dernier :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits tel que défini par les textes en vigueur, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévus;
- à l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification AOC.

#### 1. Identification et habilitation de l'opérateur

##### 1.1 Demande d'identification

La demande d'identification est présentée par tout opérateur – c'est-à-dire à tout acteur de la mise en œuvre du cahier des charges – défini au chapitre 1.A. Elle est adressée à l'Organisme de Défense et de Gestion suivant un modèle type (exemple en annexe), qui comprend obligatoirement :

- l'identité du demandeur,
- les éléments descriptifs des outils de production,
- l'engagement du demandeur à respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges, réaliser des autocontrôles et les soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle, supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés, accepter de figurer sur la liste des opérateurs, informer l'ODG reconnu pour l'Abondance AOC de toute modification le concernant ou affectant son outil de production.

Le modèle type de Demande d'Identification répond aux exigences de l'INAO.

A réception de la demande d'identification par l'ODG, celui-ci doit le traiter en conformité avec ses procédures internes. C'est à dire, après vérification de la complétude du formulaire, l'ODG enregistre l'opérateur sur la liste des opérateurs identifiés. Puis l'ODG transmet l'information à l'OC dans les 15 jours ouvrés qui suivent la réception de l'identification de l'opérateur en vue de procéder à son habilitation.

En cas de modification majeure de l'outil de production (changement de statut juridique, de personne physique ou morale, achat de nouveaux bâtiments...), une nouvelle Déclaration d'Identification doit être déposée par l'opérateur auprès de l'ODG.

##### 1.2 Habilitation de l'opérateur

Tout opérateur actif dans la filière fait l'objet d'une habilitation par l'OC, sur la base d'un rapport de contrôle. Au stade de la production, les contrôles sont réalisés avant la phase de commercialisation.

L'habilitation est délivrée conformément à la procédure d'habilitation de l'OC.

L'habilitation est de la responsabilité de l'OC. Elle est délivrée aux opérateurs de la filière : producteurs de lait, producteurs fermiers, fromagers, affineurs et ODG.

Les contrôles relatifs à l'habilitation des opérateurs ont lieu dans l'année suivant l'identification par l'ODG.

Pour les producteurs de lait, un contrôleur, mandaté par l'ODG (contrôleur interne ou sous-traitance à un autre organisme), réalise une visite préalable d'évaluation chez ces opérateurs, une fois identifiés, en vue de leur habilitation. Cette visite d'évaluation fait l'objet d'un rapport de contrôle transmis à l'ODG. L'Organisme Certificateur procède alors à l'habilitation de ces opérateurs sur la base d'un examen documentaire des rapports d'évaluation transmis par l'ODG. Les points contrôlés sont ceux mentionnés dans les tableaux détaillés reprenant la liste des points de contrôles, les valeurs cibles et les méthodes d'autocontrôle, de contrôle interne et de contrôle externe.

Pour tous les autres opérateurs de la filière, l'Organisme Certificateur procède à la vérification sur site de chaque opérateur. A cet effet, les audits d'habilitation réalisés sur site permettent l'examen de l'ensemble des points mentionnés dans le tableau des conditions de production défini les tableaux détaillés reprenant la liste des points de contrôles, les valeurs cibles et les méthodes d'autocontrôle, de contrôle interne et de contrôle externe.

Les plaques de caséine peuvent être distribuées par l'ODG à la demande de l'opérateur, dès réception de la DI.

Dans ce cas, l'opérateur ne peut en aucun cas utiliser la dénomination « ABONDANCE AOC » tant que son habilitation n'a pas été prononcée.

Par ailleurs, un audit interne préalable est réalisé afin de s'assurer de l'absence de manquement qui pourrait remettre en cause l'habilitation.

### **1.3 Habilitation dans la période transitoire**

Des dispositions particulières s'appliquent aux opérateurs déjà engagés et connus de l'ODG via une déclaration d'aptitude. Ces opérateurs sont réputés habilités, sous réserve de l'enregistrement de leur déclaration d'identification avant le 31 décembre 2009, et c'est au travers des contrôles prévus au plan de contrôle et en fonction de la pression de contrôle prévue qu'un retrait d'habilitation pourra être envisagé à titre de sanction.

### **1.4 Liste des opérateurs habilités**

Une liste des opérateurs habilités est disponible auprès de l'ODG et de l'INAO. L'ODG est en charge de la tenue du fichier des opérateurs, comprenant :

- l'identité de l'opérateur,
- ses coordonnées complètes,
- son activité dans la filière,
- sa date d'habilitation

L'OC est en charge d'informer l'ODG à chaque nouvelle habilitation, suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation afin de permettre une mise à jour de la liste.

L'ODG est responsable de la diffusion de cette liste à l'OC et à l'INAO, et doit informer l'OC d'arrêts d'activités ou de modifications portées à sa connaissance par les opérateurs.

## **2. Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle produit**

### **2.1 Architecture des contrôles**

Les autocontrôles sont réalisés par les opérateurs eux-mêmes et font l'objet d'enregistrements et de preuves qui peuvent être présentées à l'ODG ou à l'OC.

Les contrôles externes en exploitation production laitière peuvent être réalisés inopinément et aléatoirement ou sur rendez-vous.

Les audits en fromagerie sont planifiés, de même que l'audit de la partie transformation en production fermière. En effet, il peut y avoir des jours où il n'y ait pas de fabrication d'Abondance, et la disponibilité d'une personne doit être prévue pour le bon déroulement de l'audit. Des visites inopinées peuvent être réalisées.

Le contrôle des produits est réalisé au moins une fois tout les ans selon les dispositions prévues au §6.

## 2.2 Manquements

L'ensemble des manquements relatifs aux exigences du cahier des charges est traité au chapitre 5 du présent document.

### B. ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTROLE

#### 1. Communication aux opérateurs du plan de contrôle

L'ODG prend les dispositions nécessaires pour informer tous les opérateurs du présent plan de contrôle et de ses mises à jour éventuelles.

Toute nouvelle version est diffusée aux opérateurs sur demande et consultable sur le site Internet de l'ODG ou au siège de l'ODG, de l'OC ou de l'INAO.

#### 2. Engagement des opérateurs

Les engagements des opérateurs seront listés dans la demande d'identification. Les opérateurs s'engagent en particulier:

- à respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges ;
- à réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles (internes et externes) prévus par le plan de contrôle ;
- à supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- à accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- à informer l'ODG reconnu pour l'appellation d'origine contrôlée de toute modification le concernant ou affectant ses outils de production
- mettre en place les actions correctives

#### 3. Organisation du contrôle interne

##### 3.1 Compétences

Le SIFA dispose de personnel ou peut faire appel à du personnel compétent chargé de réaliser :

- les contrôles internes des opérateurs,
- l'organisation et l'animation des commissions techniques,
- la formalisation documentaire,
- le suivi et la distribution des plaques d'identification,
- former les opérateurs aux exigences du cahier des charges,
- former les membres de la commission de dégustation.

Des exigences minimales en termes de compétence et de mandatement des agents chargés du contrôle interne sont fixées par l'Organisme Certificateur.

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

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle interne	Qualification minimale du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Producteurs de lait	Audit	BTA ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière laitière.
Producteur fermier	Audit	BTA ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière laitière.
Atelier de	Audit	BTA ou équivalent	Filière laitière.

transformation		Formé et mandaté par l'ODG	
Atelier d'affinage	Audit	BTA ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG	Filière laitière.

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

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

Lors des audits des opérateurs et de l'ODG, le(s) auditeur(s) externe(s) vérifie(nt) la conformité de ces documents par rapport aux éléments constatés sur site.

### **3.2 Commissions techniques de l'ODG**

Il existe plusieurs commissions techniques au niveau de l'ODG :

- commission suivi des conditions de production

....

# Composition :

La commission de suivi des conditions de production est composée de 4 membres minimum:

- 1 représentant des producteurs de lait ;
- 1 représentant des producteurs fermiers ;
- 1 représentant des ateliers de transformation
- 1 représentant des ateliers d'affinage.

La composition de la commission est nommée par le conseil d'administration de l'ODG et transmise, pour information, à l'OC. Tout opérateur faisant l'objet d'une suspension ou d'un retrait d'habilitation perd sa qualité de membre.

En cas de démission d'un des membres, le syndicat nomme un remplaçant.

# Objet :

- le suivi des activités de contrôle interne (axes de contrôle prioritaire, nombre de contrôles, respect des fréquences, suivi des procédures, méthodes d'action des agents de contrôle interne...);
- suivi de la mise en place des actions correctrices ;
- validation des plans d'actions correctives.
- décision de transmission des dossiers à l'OC

# Quorum, Présidence et fonctionnement

La commission délibère valablement dès lors que 2 membres sont présents représentant 2 familles minimum. Les décisions sont prises à la majorité des membres présents au moment du vote. Cette commission nomme en son sein un président. En cas d'égalité des voix, la voix du président est prépondérante.

Elle peut s'adjoindre l'avis de tout expert si elle l'estime nécessaire.

Le secrétariat de la Commission est assuré par les services de l'ODG. Le procès-verbal de la séance est signé par le Président de séance.

Une feuille de présence aux réunions est signée par les membres de la Commission.

**C. REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES**
**1. contrôles relatifs à l'habilitation**

Les contrôles relatifs à l'habilitation d'un nouvel opérateur se font sur la base des exigences du cahier des charges.

**2. Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits**

La réalisation d'un bilan annuel des contrôles réalisés par l'ODG et l'OC peut servir de base à l'évolution d'une fréquence de contrôle interne ou externe pour un ou plusieurs thèmes, après validation par le comité de certification de l'organisme certificateur.

En cas de modification du plan de contrôle cela nécessitera une nouvelle présentation au CAC.

Sites/Thèmes	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes	Fréquence minimale globale de contrôle
ODG	Non applicable	2 audits / an	2 audits / an
Production du lait	12 % en documentaire 8 % des exploitations sur site par an	5 % des exploitations par an (contrôle sur site)	25% par an
Producteur fermier	10 % en documentaire 13 % des exploitations sur site par an	10 % d'audit par an (contrôle sur site)	33 % / an : -10 % en documentaire -23 % / an (contrôle sur site)
Atelier de transformation et/ou Atelier d'affinage inférieur à 50 tonnes		33 % par an	33 % / an
Atelier de transformation et/ou Atelier d'affinage supérieur à 50 tonnes		1 audit par an et par site	100% / an
Contrôle produit organoleptique		1 contrôle/an des ateliers (transformation et affinage) 1 contrôle/ 2 ans des ateliers saisonniers (transformation et affinage)	1 contrôle/an des ateliers (transformation et affinage) 1 contrôle/ 2 ans des ateliers saisonniers (transformation et affinage)
Contrôle physico-chimique du produit		1 contrôle/an des ateliers (transformation et affinage) 1 contrôle/ 2 ans des ateliers saisonniers (transformation et affinage)	1 contrôle/an des ateliers (transformation et affinage) 1 contrôle/ 2 ans des ateliers saisonniers (transformation et affinage)

## IV - Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes

### A. IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Déclaration d'identification</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demande d'identification réalisée et à jour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulaire type complété</li> <li>• Transmission à chaque sollicitation de l'ODG de la déclaration d'identification</li> <li>• Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle de la présence de déclaration d'identification</li> <li>• Contrôle de la mise à jour de la déclaration d'identification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle de la présence de déclaration d'identification</li> <li>• Contrôle de la mise à jour de la déclaration d'identification</li> </ul>
<b>Habilitation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification</li> <li>• Notification d'habilitation</li> <li>• Contrôle de tous les points à contrôler mentionnés dans les tableaux suivants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transmission demande habilitation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification de la transmission des informations</li> </ul>

**B. CONDITIONS DE PRODUCTIONS**

Il est vérifié lors de l'audit de l'ODG que toutes les exigences sont vérifiées par l'ODG. Ce contrôle externe n'est pas repris à chaque ligne du tableau qui suit.

**1. PRODUCTION DU LAIT**

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Aire de production du lait</b>	Exploitation située dans l'aire géographique de l'appellation	Adresse de l'exploitation  Eventuellement, Présentation des documents suivants : Déclaration parcellaire PAC Registre Parcellaire Graphique s'il existe Plan cadastral de l'exploitation s'il existe	Contrôle visuel du lieu d'élevage/traite Contrôle documentaire (adresse du siège)	Contrôle visuel du lieu d'élevage/ traite Contrôle documentaire (adresse du siège)
<b>Race des troupeaux laitiers (troupeau = vaches en lactation + vaches taries + génisses de race laitière)</b>	Troupeau bovin laitier inscrit à l'Etat Civil bovin	Mise à disposition des données de BDNI ou Autorisation de transmission des données à l'ODG Passeport bovin indiquant les codes races des animaux et listing EDE	Vérification de l'inscription à l'Etat Civil Bovin et numéro(s) de cheptel	Vérification de l'inscription à l'Etat Civil Bovin et numéro(s) de cheptel
	Races Abondance, Tarentaise ou Montbéliarde (codes 12, 31, 46)	Certificat d'appartenance des animaux aux races réalisés par les UPRA	Vérification du code race de l'animal et de son inscription au livre généalogique de la race considérée	Vérification du code race de l'animal et de son inscription au livre généalogique de la race considérée

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
	<p><b>Exigence pour l'ensemble des troupeaux concernés par une déclaration d'aptitude à la date du 1/01/2006 :</b></p> <p>-35% d'animaux de la race Abondance dans l'ensemble des troupeaux au 1/01/2011 (sinon exigence de 45% par exploitation au 1/1/2016)</p> <p>-45% d'animaux de la race Abondance dans l'ensemble des troupeaux au 1/01/2016 (sinon exigence de 55% par exploitation au 1/1/2022)</p> <p>-55% d'animaux de la race Abondance dans l'ensemble des troupeaux au 1/01/2022 (sinon exigence de 55% par exploitation au 1/1/2022)</p> <p><b>Exigence pour les troupeaux concernés par une déclaration d'aptitude/ identification après le 1/01/2006 :</b></p> <p>-35% d'animaux de race Abondance au 1/1/2011</p> <p>-45% d'animaux de race Abondance au 1/1/2016</p> <p>-55% d'animaux de race Abondance au 1/1/2022</p>	<p>Recensement cheptel transmis à un organisme professionnel (en continu)</p> <p>Si non respect de l'exigence globale, respect des pourcentages par exploitation</p>	<p>Chaque année, calcul et vérification du respect de l'exigence globale et si non respectée, vérification de l'exigence par exploitation</p> <p>Calcul du pourcentage global réalisé par l'EDE à partir des informations transmises par l'ODG (liste des opérateurs)</p> <p>Contrôle du pourcentage par exploitation à partir des données individuelles transmises par l'INAO via l'OC / information des exploitations avec pourcentage inférieur à la limite et signature d'un engagement de mise en conformité à échéance prévue dans le cahier des charges pour chaque exploitation avec éventuellement échéancier intermédiaire proposé par l'exploitation</p>	<p>Vérification du respect de l'exigence globale et si non respectée, vérification de l'exigence par exploitation</p> <p>Calcul réalisé à partir des informations synthétisées par l'ODG et vérification des calculs de l'ODG (prise en compte de toutes les exploitations, vérification par exploitation par sondage de l'exactitude des calculs)</p>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Ration de base du troupeau</b>	<p><b>Été</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au minimum 50% d'herbe pâturée pour la ration de base</li> <li>• 150 jours de pâturage minimum annuellement, consécutif ou non</li> <li>• Fourrage sec pendant la période de pâturage autorisé en appoint</li> <li>• Distribution de fourrages verts limitée à une fois par jour et consommé dans les 4 h suivant la récolte (fourrage récolté proprement et distribué à l'état frais)</li> <li>• Fourrages autorisés : herbe, maïs en vert, betteraves fourragères, foin et regains, luzerne déshydratée en bouchons (limité à 3kg par vache et par jour)</li> <li>• Seul conservateur autorisé : sel</li> </ul> <p><b>Hiver</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majoritairement foin à volonté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenue d'un calendrier de pâturage : enregistrement de la date mise en pâture et arrêt de la pâture et de la date de montée/ descente d'alpage et des jours au cours desquels les vaches ne pâturent pas et la durée de pâture hors zone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcul de la durée de pâturage à partir de la déclaration de l'éleveur</li> <li>• Présence du calendrier de pâturage et vérification que les vaches pâturent bien sur les périodes indiquées</li> <li>• Vérification de la distribution quotidienne de foin ou regain en période hivernale</li> <li>• Vérification du plan d'alimentation et/ou de la ration si ils existent</li> <li>• Vérification des factures d'achats et stocks si possible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcul de la durée de pâturage à partir de la déclaration de l'éleveur</li> <li>• Présence du calendrier de pâturage et vérification que les vaches pâturent bien sur les périodes indiquées</li> <li>• Vérification de la distribution quotidienne de foin ou regain en période hivernale</li> <li>• Vérification du plan d'alimentation et/ou de la ration si ils existent</li> <li>• Vérification des factures d'achats et stocks si possible</li> </ul>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Absence d'aliments fermentés dans l'alimentation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Absence de distribution d'aliments fermentés au troupeau laitier (vaches laitières, vaches taries, génisses)</li> <li>Interdiction d'aliments fermentés sous forme d'ensilage ou non sur les exploitations produisant du lait destiné à la fabrication d'Abondance sauf dérogation si élevage d'un autre troupeau non laitier, aux conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration préalable à l'ODG de la réalisation d'un silo</li> <li>Silo + étable distants d'au moins 200 mètres de l'étable du troupeau laitier/ en dehors du parcours du troupeau laitier</li> <li>Silo étanche avec fosse de récupération des jus, silo « taupinière » interdit</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de réalisation d'un silo à l'ODG</li> <li>Conservation et mise à disposition des factures de ventes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Absence de distribution d'aliment fermenté aux animaux du troupeau laitier</li> <li>Si présence d'aliment fermenté : <ul style="list-style-type: none"> <li>vérification de la présence de déclaration</li> </ul> </li> <li>Ou / et</li> <li>vérification que les silos et l'étable des animaux nourris avec des aliments fermentés soient distants d'au moins 200 mètres de toute étable du troupeau laitier et nettement en dehors du parcours normal du troupeau laitier</li> <li>vérification du silo, qui doit être étanche avec une fosse de récupération des jus, silo taupinière interdit</li> <li>Vérification de la cohérence des volumes conservés et des volumes distribués aux animaux nourris à l'ensilage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Absence de distribution d'aliment fermenté aux animaux du troupeau laitier</li> <li>Si présence d'aliment fermenté : <ul style="list-style-type: none"> <li>vérification de la présence de déclaration</li> </ul> </li> <li>Ou / et</li> <li>vérification que les silos et l'étable des animaux nourris avec des aliments fermentés soient distants d'au moins 200 mètres de toute étable du troupeau laitier et nettement en dehors du parcours normal du troupeau laitier</li> <li>vérification du silo, qui doit être étanche avec une fosse de récupération des jus, silo taupinière interdit</li> <li>Vérification de la cohérence des volumes conservés et des volumes distribués aux animaux nourris à l'ensilage</li> </ul>
<b>Origine de l'alimentation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A partir du 1/1/2010 part de l'alimentation (ration de base + aliments complémentaires) provenant de l'extérieur de l'aire géographique ne représentant pas plus de 35% de la matière sèche consommée annuellement par le troupeau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conservation des factures d'achats de fourrages et aliments complémentaires</li> <li>Conservation de certificats d'origine si achats dans la zone</li> <li>Enregistrement sur calendrier de pâturage des durées de pâturage hors zone / plan parcellaire (Déclaration parcellaire PAC, Registre Parcellaire Graphique s'il existe, Plan cadastral de l'exploitation s'il existe)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exploitation des documents mentionnant l'origine des fourrages/aliments complémentaires achetés et des calendriers de pâturage (sur zone/hors zone)</li> <li>Vérification à partir de la fiche de calcul « <b>Pourcentage de matière sèche – aliments hors zone</b> » (fiche annexée)</li> </ul>	<p><u>Audit interne réalisé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification des calculs réalisés lors de l'audit interne</li> </ul> <p><u>Audit interne non réalisé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Exploitation des documents mentionnant l'origine des fourrages/aliments complémentaires achetés et des calendriers de pâturage (sur zone/hors zone)</li> <li>Vérification à partir de la fiche de calcul « <b>Pourcentage de matière sèche – aliments hors zone</b> »</li> </ul>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Chargement de la surface fourragère</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moyenne annuelle sur l'exploitation ne dépassant pas 1,4 UGB par hectare de surface fourragère principale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connaissance de l'ensemble du parcellaire</li> <li>Connaissance de l'effectif autorisé pour respecter le chargement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification documentaire du ratio UGB moyenne annuelle / surface fourragère principale (si variation en cours d'année, calculé au prorata temporis) ou document PAC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification documentaire du ratio UGB moyenne annuelle / surface fourragère principale (si variation en cours d'année, calculé au prorata temporis) ou document PAC</li> </ul>
<b>Limitation de la production de lait</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A partir du 1er janvier 2022 production de lait limitée à 5000 litres par hectare de surface fourragère réservée au troupeau (y compris la surface de l'alpage pondérée retenue dans la déclaration de surface PAC)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présence et mise à disposition de la déclaration de surfaces PAC et déclaration ONILAIT, des factures de ventes et des éléments comptables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification des factures de ventes, de la comptabilité matière et/ou des déclarations ONILAIT/ PAC</li> <li>Vérification de la cohérence avec l'effectif du troupeau</li> </ul>	Audit interne réalisé : Vérification des calculs réalisés lors de l'audit interne  Audit interne non réalisé : <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification des factures de ventes, de la comptabilité matière et/ou des déclarations ONILAIT/ PAC</li> <li>Vérification de la cohérence avec l'effectif du troupeau</li> </ul>
<b>Aliments transgéniques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Implantation de cultures transgéniques interdite sur toutes les surfaces de l'exploitation pour toutes les espèces végétales susceptibles d'être données en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer</li> <li>Utilisation de végétaux, de co-produits et aliments complémentaires non transgéniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si cultures, conservation des factures/ étiquettes de semences</li> <li>Si achats, conservation des attestations/ étiquettes ou factures</li> <li>Achat d'aliments agréés par une structure collective aux fromages AOC de Savoie</li> <li>OU Attestation du fournisseur/ résultats d'analyse prouvant le respect des exigences du RTA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification documentaire des factures/ étiquettes et attestations,</li> <li>vérification de la cohérence cultures en place / semences achetées et en stock</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification documentaire des factures/ étiquettes et attestations,</li> <li>vérification de la cohérence cultures en place / semences achetées et en stock</li> </ul>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
<b>Epandage des fumures organiques</b>	Respect des mesures d'épandage des fumures organiques : - fumures organiques proviennent de l'aire géographique - fumures d'origine agricole autorisées : compost, fumier, lisier, purin - apports organiques d'origine non agricole autorisés : boues d'épuration (ou sous-produits), déchets verts - apports d'origine non agricole doivent être accompagnés d'un suivi analytique lot par lot - apports d'origine non agricole : . enfouissement immédiat, en respectant les conditions réglementaires particulières et quantités . Respect d'une période de latence après épandage de 8 semaines minimum avant utilisation pour alimentation du troupeau laitier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier / Plan d'épandage, avec origine / nature des fumures / (dont enregistrement des pratiques sur parcelles concernées par l'épandage de fumures non agricoles)</li> <li>• Suivi analytique pour apports d'origine non agricole (germes pathogènes, métaux lourds, composés-traces organiques retenus dans la réglementation)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogation de l'exploitant et vérification visuelle si possible</li> <li>• Vérification documentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogation de l'exploitant et vérification visuelle si possible</li> <li>• Vérification documentaire</li> </ul>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Aliments concentrés simples ou composés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limité à 1800 kg par vache laitière et par an et 500 kg par UGB génisse et par an</li> <li>• Liste positive d'ingrédients respectée</li> <li>• Apport de mélange d'aliments complémentaires avec le fourrage haché interdit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan d'alimentation, ration</li> <li>• Achat d'aliments agréés par une structure collective aux fromages AOC de Savoie</li> <li>OU Attestation du fournisseur/ résultats d'analyse prouvant le respect des exigences du RTA</li> <li>Présence, et mise à disposition des factures, bons de livraison et éléments comptables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification documentaire des factures/calcul des quantités d'aliments concentrés achetées sur l'année N-1/ vérification des limitations au regard du nombre de vaches laitières et génisses présentes sur l'exploitation sur l'année N-1</li> <li>• Vérification des étiquettes et attestations/ résultats d'analyse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification documentaire des factures</li> <li>• Vérification des étiquettes et attestations/ résultats d'analyse</li> </ul> <p><u>Audit interne réalisé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des calculs réalisés lors de l'audit interne</li> </ul> <p><u>Audit interne non réalisé :</u></p> <p>Vérification documentaire des factures/calcul des quantités d'aliments concentrés achetées sur l'année N-1/ vérification des limitations au regard du nombre de vaches laitières et génisses présentes sur l'exploitation sur l'année N-1</p>
<b>Origine des fourrages (foin)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apport de fourrages secs produits à l'extérieur de l'aire géographique autorisée en appoint des ressources locales</li> <li>• A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2010, limité à 30% des besoins annuels en fourrages secs du troupeau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présence et mise à disposition des factures de fourrages, et éléments comptables</li> <li>• Vérification que la commune de provenance est indiquée</li> <li>• plan parcellaire (Déclaration parcellaire PAC, Registre Parcellaire Graphique s'il existe, Plan cadastral de l'exploitation s'il existe)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification à partir de la fiche de calcul « <b>origine fourrages secs</b> » (fiche annexée)</li> </ul>	<p><u>Audit interne réalisé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des calculs réalisés lors de l'audit interne</li> </ul> <p><u>Audit interne non réalisé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification à partir de la fiche de calcul « <b>origine fourrages secs</b> » (fiche annexée)</li> </ul>
<b>Abreuvement du troupeau avec du lactosérum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lactosérum provenant de l'exploitation issu d'une seule fabrication et consommé dans un délai de 24 h</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demande au producteur de décrire sa méthode de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demande au producteur de décrire sa méthode de travail</li> </ul>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Pratiques d'élevage : traite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de tarissement entre 2 vêlages au minimum 45 jours</li> <li>• Vaches en lactation traites 2 fois par 24 heures</li> <li>• Intervalle entre traites au minimum de 8 heures</li> <li>• Pré trempage des mamelles réservé au cas de contamination staphylocoques</li> <li>• Désinfection des mamelles non systématique</li> </ul>	Connaissance des pratiques autorisées et application des consignes  Suivi du protocole en cas de contamination	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demande au producteur de décrire ses pratiques et vérification de leur conformité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demande au producteur de décrire ses pratiques et vérification de leur conformité</li> </ul>
<b>installations de traite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation non exclusive de lessives désinfectantes pour le nettoyage des installations de traite</li> <li>• Contrôle annuel des installations de traite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrat annuel par un organisme compétent ou demande visite annuelle</li> <li>• Présence et mise à disposition du bilan de l'organisme compétent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présence du bilan annuel de l'organisme compétent</li> <li>• Demande au producteur de décrire sa méthode de travail</li> <li>• Vérification des lessives utilisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présence du bilan annuel de l'organisme compétent</li> <li>• Demande au producteur de décrire sa méthode de travail</li> <li>• Vérification des lessives utilisées</li> </ul>
<b>Conservation du lait en ferme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de stockage et maturation du lait comprise entre 4°C et +14°C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présence d'un thermomètre et prise de température en cas de doute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification/ Prise de température du lait dans le tank avec un thermomètre au moins deux heures après la fin de la traite (si doute et si possible)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification/ Prise de température du lait dans le tank avec un thermomètre au moins deux heures après la fin de la traite (si doute et si possible)</li> </ul>

**2. TRAÇABILITE, COMPTABILITE ET ELEMENTS DE STATISTIQUES DES LAITS ET FROMAGES**

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Registre de comptabilité matière</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présence d'un registre détaillé de comptabilité matière journalier des laits (stockage, affectation), des fromages, des plaques et réalisation d'inventaires réguliers</li> <li>Présence d'un inventaire des plaques 1fois/an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenue quotidienne d'un registre de comptabilité matière (quantité de lait stocké, affecté/travaillé, quantité de fromages fabriqué et déclassé)</li> <li>Réalisation d'un inventaire 1 fois/an</li> <li>Présence et mise à disposition de la déclaration ONILAIT, des factures de ventes et des éléments comptables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle que toutes les informations demandées sont renseignées quotidiennement</li> <li>Vérification de la présence d'un inventaire des plaques</li> <li>(vérification de la véracité des informations)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle que toutes les informations demandées sont renseignées quotidiennement</li> <li>Vérification de la présence d'un inventaire des plaques</li> <li>(vérification de la véracité des informations)</li> </ul>
<b>Eléments statistiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Statistiques mensuelles de production (nombre de meules et quantités produites, nombre de meules en cours d'affinage, stockées, vendues, déclassées) envoyées au SIFA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envoi chaque trimestre des déclarations mensuelles des statistiques au SIFA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle que toutes les informations demandées sont renseignées et envoyées trimestriellement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle que toutes les informations demandées sont renseignées et envoyées trimestriellement</li> </ul>

**3. FABRICATION DU FROMAGE**

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Aire de fabrication des fromages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adresse des ateliers de fabrication se situe dans une commune appartenant à l'aire géographique de l'appellation</li> </ul>	Adresse des bâtiments et localisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle visuel des lieux de fabrication,</li> <li>• Contrôle documentaire : adresse des lieux de fabrication,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle visuel des lieux de fabrication,</li> <li>• Contrôle documentaire : adresse des lieux de fabrication,</li> </ul>
<b>Conformité des laits en fromagerie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collecte et stockage des laits séparément de tout autre lait.</li> <li>• Installations de dépotage et de stockage clairement séparées</li> <li>• Dans le cas de transport de lait par camion compartimenté le système de pompage doit éviter tout mélange de lait.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liste des producteurs de lait et circuits de collecte</li> <li>• Présence dans le véhicule de collecte de la liste des producteurs collectés et des litrages</li> <li>• Présence et mise à disposition des listes de producteur à jour, des fiches de collectes ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification lors des tournées que les laits des producteurs n'ayant pas de déclaration d'identification (DI) pour l'abondance n'est pas mélangé aux laits conformes</li> <li>• Vérification à l'atelier que le stockage des laits conformes et non conformes se fait dans des tanks différents</li> <li>• Vérification lors de la fabrication que seul le lait conforme est mis en fabrication</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification lors des tournées que les laits des producteurs n'ayant pas de déclaration d'identification (DI) pour l'abondance n'est pas mélangé aux laits conformes</li> <li>• Vérification à l'atelier que le stockage des laits conformes et non conformes se fait dans des tanks différents</li> <li>• Vérification lors de la fabrication que seul le lait conforme est mis en fabrication</li> </ul>
<b>Limitation de la production par atelier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ateliers fermiers ont une production annuelle inférieure à 500 000 kg de lait</li> <li>• Les ateliers laitiers ont une transformation annuelle inférieure à 5 millions de kilos de lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présence et mise à disposition de la déclaration ONILAIT, des factures de ventes et des éléments comptables</li> <li>• Pour laitiers : statistiques mensuelles des quantités de lait mises en fabrication</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification à partir de la fiche de calcul « <b>estimation de la production de lait</b> » (fiche annexée)</li> <li>• Vérification documentaire des statistiques</li> </ul>	<p><u>Audit interne réalisé :</u> Vérification des calculs réalisés lors de l'audit interne</p> <p><u>Audit interne non réalisé :</u> • Vérification à partir de la fiche de calcul « <b>estimation de la production de lait</b> » (fiche annexée)</p> <p>Vérification documentaire des statistiques</p>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Mise en œuvre du lait en fromagerie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout traitement thermique du lait supérieur à 40°C est interdit / Absence d'appareil permettant la pasteurisation et la thermisation</li> <li>• Bactofugation, ultrafiltration, microfiltration ou tout traitement équivalent interdit</li> <li>• Ajout ou retrait de crème interdit</li> <li>• Utilisation de cuve en cuivre ouverte, sauf à titre dérogatoire les cuves en inox utilisées avant le 6 juillet 2006 jusqu'à leur renouvellement et au plus tard au 31 décembre 2021</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence d'ajout ou de retrait de crème</li> <li>• Absence d'appareil permettant, la pasteurisation, la thermisation (lait chauffé &gt; 40°C en un temps très court) ou la microfiltration/ultrafiltration/ bactofugation du lait et autre appareil ayant le même effet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification de l'absence de modification de la constitution du lait avant mise en fabrication (Contrôle visuel)</li> <li>• Contrôle analytique du lait / des fromages en cas de doute sur le traitement thermique</li> <li>• Vérification de l'absence d'appareil de pasteurisation, thermisation Bactofugation, ultrafiltration, microfiltration ou tout traitement équivalent, dans les locaux des ateliers de fabrication</li> <li>• Vérification des cuves et des factures d'achat en cas de cuve en inox</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification de l'absence de modification de la constitution du lait avant mise en fabrication (Contrôle visuel)</li> <li>• Contrôle analytique du lait / des fromages en cas de doute sur le traitement thermique</li> <li>• Vérification de l'absence d'appareil de pasteurisation, thermisation, Bactofugation, ultrafiltration, microfiltration ou tout traitement équivalent, dans les locaux des ateliers de fabrication</li> <li>• Vérification des cuves et des factures d'achat en cas de cuve en inox</li> </ul>
<b>Auxiliaires de fabrication</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matières premières laitières, sel, présure issue de caillette de veau et cultures sélectionnées de ferments sont les seuls ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés</li> <li>• Colorants de pâte et de croûte interdits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche de fabrication ou fiche de synthèse de l'appui technique avec enregistrement à chaque changement du type d'auxiliaire utilisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification du type d'additifs et d'auxiliaires utilisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification du type d'additifs et d'auxiliaires utilisés</li> </ul>
<b>Levain et ensemencement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bactéries appartenant à liste disponible au SIFA</li> <li>• Respect des conditions de culture des ferments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche de fabrication ou fiche de synthèse de l'appui technique avec enregistrement à chaque changement du type de ferment utilisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des achats de ferments, des fiches de fabrication ou des fiches de synthèse de l'appui technique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des achats de ferments, des fiches de fabrication ou des fiches de synthèse de l'appui technique</li> </ul>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Emprésurage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour la fabrication laitière emprésurage des deux traites collectées avant midi du jour suivant la traite la plus ancienne</li> <li>• Report de lait en fin de fabrication jusqu'à la fabrication suivante si la quantité restante dans le tank à lait est inférieure à la moitié du volume de la cuve de fabrication</li> <li>• Présure issus de caillette de veau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche de fabrication ou fiche de synthèse de l'appui technique avec enregistrement à chaque changement du type de présure et de la quantité utilisés</li> <li>• Pour les fromagers, enregistrement des heures d'emprésurage et de la quantité de lait reporté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification du type de présure utilisé</li> <li>• Pour les fromagers, vérification de l'heure d'emprésurage de la première et dernière cuve.</li> <li>• Vérification des fiches de fabrication ou des fiches de synthèses de l'appui technique</li> <li>• Demande à l'opérateur de décrire sa méthode de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification du type de présure utilisé</li> <li>• Pour les fromagers, vérification de l'heure d'emprésurage de la première et dernière cuve.</li> <li>• Vérification des fiches de fabrication ou des fiches de synthèses de l'appui technique</li> <li>• Demande à l'opérateur de décrire sa méthode de travail</li> </ul>
<b>Emprésurage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température d'emprésurage comprise entre 30 et 35 °C</li> <li>• Volume des ferments réalisés sur milieu lacté inférieurs à 3 % du volume mis en fabrication</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche de fabrication ou fiche de synthèse de l'appui technique avec enregistrement de la température d'emprésurage et du temps de prise 2 fois/an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification documentaire des températures et vérification en cas de doute</li> <li>• Demande à l'opérateur de décrire sa méthode</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification documentaire des températures et vérification en cas de doute</li> <li>• Demande à l'opérateur de décrire sa méthode</li> </ul>
<b>Décaillage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découpe du caillé à l'aide d'un tranche caillé à fil, à lame ou sapin pour obtenir un grain de taille inférieure à 1 cm<sup>3</sup></li> <li>• Chauffage entre 45°C et 50°C</li> <li>• Temps de travail en cuve du début du décaillage au moulage d'au moins 40 minutes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche de fabrication ou fiche de synthèse de l'appui technique avec enregistrement de la taille du grain 2 fois/an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication et vérification en cas de doute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication et vérification en cas de doute</li> </ul>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Moulage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moule en forme de cercle d'une hauteur de 7 à 8,5 cm</li> <li>• Le fromage séjourne dans un cercle, dans une toile végétale ou synthétique lui recouvrant d'une ou de deux pièces, au moins les 2 faces, pendant au minimum 5 heures afin de lui donner sa forme et l'aspect toilé qui permet l'implantation de la microflore de surface spécifique de l'appellation Abondance</li> <li>• Différence d'épaisseur entre la partie centrale intérieure du cercle et les bords ne peut être inférieure à 1 cm.</li> <li>• Cercle constitué de bois ou de matériau synthétique adapté au contact alimentaire</li> </ul>	Fiche de fabrication ou fiche de synthèse de l'appui technique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesure de la hauteur du moule et de la différence d'épaisseur entre la partie intérieure du moule et les bords</li> <li>• Vérification de la présence de toile lorsque le fromage séjourne dans le cercle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesure de la hauteur du moule et de la différence d'épaisseur entre la partie intérieure du moule et les bords.</li> <li>• Vérification de la présence de toile lorsque le fromage séjourne dans le cercle</li> </ul>
<b>Pressage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressage au moins 7 heures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche de fabrication ou fiche de synthèse de l'appui technique avec enregistrement de la durée de pressage 2 fois/an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication et vérification en cas de doute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication et vérification en cas de doute</li> </ul>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Identification du fromage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présence sur chaque fromage d'une plaque spécifique</li> <li>• Plaque apposée sur talon au pressage</li> <li>• Plaque carrée et rouge pour les fromages fabriqués en laiterie et elliptique et verte pour les fromages fermiers</li> <li>• Inscriptions de :               <ul style="list-style-type: none"> <li>-mot France,</li> <li>-mot Abondance et code d'identification de l'atelier de fabrication,</li> <li>-mot fermier pour les fromages de fabrication fermière,</li> <li>-jour et mois de fabrication indiqués sur le talon à proximité de la plaque d'identification au moyen de chiffres ou de lettres de caséine ou à l'aide d'encre alimentaire</li> </ul> </li> <li>• Inscriptions visibles et lisibles jusqu'au moment de la vente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande de plaque auprès du SIFA</li> <li>• Conservation des certificats d'alimentarité des encres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification de la présence des plaques, de la couleur et du format de la plaque, et de la présence de toutes les inscriptions obligatoires</li> <li>• Vérification visuelle à la fabrication de la pose de la plaque sur le talon, si possible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification de la présence des plaques, de la couleur et du format de la plaque, et de la présence de toutes les inscriptions obligatoires</li> <li>• Vérification visuelle à la fabrication de la pose de la plaque sur le talon, si possible.</li> </ul>

**4. AFFINAGE DU FROMAGE**

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Aire d'affinage du fromage</b>	Adresse des ateliers d'affinage des fromages jusqu'au 100 <sup>ème</sup> jour se situe dans une commune appartenant à l'aire géographique de l'appellation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adresse des ateliers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle des lieux d'affinage et de stockage des fromages</li> <li>• Contrôle documentaire (adresse des lieux d'affinage et de stockage des fromages)</li> <li>• Vérification des bons de livraison ou bons d'entrée / bons de sortie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle des lieux d'affinage et de stockage des fromages</li> <li>• Contrôle documentaire (adresse des lieux d'affinage et de stockage des fromages)</li> <li>• Vérification des bons de livraison ou bons d'entrée / bons de sortie</li> </ul>
<b>Pré-affinage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Période n'excédant pas 10 jours à compter de la date de fabrication</li> <li>• Température comprise entre 7°C et 16°C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche de fabrication ou fiche de synthèse de l'appui technique avec enregistrement de la température du local de pré-affinage 2 fois/an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication et vérification en cas de doute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication et vérification en cas de doute</li> </ul>
<b>Durée d'affinage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée d'affinage à compter de la date d'emprésurage de 100 jours minimum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enregistrement de la traçabilité des lots (date de fabrication, date d'expédition)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle de la présence des lots en cours d'affinage</li> <li>• Contrôle des meules à l'expédition</li> <li>• Vérification sur les documents de traçabilité et/ou comptabilité matière de la date de départ des fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle de la présence des lots</li> <li>• Contrôle des meules à l'expédition</li> <li>• Vérification sur les documents de traçabilité et/ou comptabilité matière de la date de départ des fromages</li> </ul>
<b>Transfert pendant l'affinage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Changement d'atelier permis sous réserve que la chaîne d'affinage ne soit pas stoppée plus de 12 heures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enregistrement des expéditions de fromages en cours d'affinage ou / et des réceptions de fromages à affiner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger l'opérateur sur ses pratiques</li> <li>• Vérification documentaire du respect de la chaîne d'affinage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger l'opérateur sur ses pratiques</li> <li>• Vérification documentaire du respect de la chaîne d'affinage</li> </ul>

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Affinage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur planches d'épicéa non rabotées, sauf pendant les périodes de transport</li> <li>• Frottage avec morge ou au sel sec, à l'aide d'une brosse ou d'une toile</li> <li>• Fréquence des retournements fonction de l'aspect du croûtage, de l'âge des fromages, de la spécificité des caves,</li> <li>• minimum 3 frottages et retournements tous les 10 jours pendant le premier mois puis 1 frottage et retournement au minimum tous les 10 jours</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achat uniquement de planches d'épicéa non rabotées</li> <li>• Enregistrement des dates de frottage et retournements des fromages ou schéma type d'organisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification visuelle des planches et de l'aspect des fromages</li> <li>• Interrogation du personnel chargé des soins</li> <li>• Vérification documentaire si enregistrement des fréquences de retournement ou du schéma type</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification visuelle des planches et de l'aspect des fromages</li> <li>• Interrogation du personnel chargé des soins</li> <li>• Vérification documentaire si enregistrement des fréquences de retournement ou du schéma type</li> </ul>
<b>Affinage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de cave comprise entre 10 et 13 °C</li> <li>• Hygrométrie minimum de 90%</li> <li>• Obtention d'une croûte emmorgée et propre, d'aspect toilé et de couleur jaune doré à brun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche de fabrication ou fiche de synthèse de l'appui technique et présence d'un thermomètre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesure ou vérification des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication et vérification en cas de doute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesure ou vérification des paramètres sur les fiches d'appui technique ou de fabrication et vérification en cas de doute</li> </ul>

**5. EMBALLAGE, ETIQUETAGE, ET CONDITIONNEMENT DU FROMAGE**

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Emballage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Au-delà de 100 jours, soit emballage permettant de conserver les propriétés du produit et stocké à une température positive inférieure à 10°C, soit à nu sur planche d'épicéa avec obligation de soins conformes à ceux décrits dans l'affinage (poursuite de l'affinage comme initial)</li> <li>Emballage individuel des fromages pour protéger la morge</li> <li>Dispense si destiné à un atelier de découpe-conditionnement ou un autre atelier d'affinage à condition que le transport permette de ne pas altérer la croûte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement de la traçabilité des lots (date d'emballage des fromages)</li> <li>Présence d'un thermomètre et prise de mesure en cas de doute</li> <li>Enregistrement de la température 2 fois/an au minimum par l'opérateur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification de la date de fabrication des fromages à l'emballage</li> <li>Vérification documentaire des températures et vérification de la température en cas de doute</li> <li>Vérification que l'emballage soit individuel et permettant de conserver les propriétés du produit</li> <li>Présence des lots</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification de la date de fabrication des fromages à l'emballage</li> <li>Vérification documentaire des températures et vérification de la température en cas de doute</li> <li>Vérification que l'emballage soit individuel et permettant de conserver les propriétés du produit</li> <li>Présence des lots</li> </ul>
<b>Conditionnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage vendu préemballé : morceaux présentant trois faces croustées, qui peuvent être débarrassées de la morge</li> <li>Conditionnement des morceaux destinés à l'industrie de seconde transformation autorisé sans présence de croûte</li> </ul>	Respect des exigences	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification du type de découpe chez les opérateurs de la filière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification du type de découpe chez les opérateurs de la filière</li> </ul>

<b>Etiquetage (fromages entiers ou en portions)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Abondance » inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux 2/3 de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage</li><li>• Mentions « fabrication fermière » ou « fromage fermier » réservées aux producteurs fermiers</li></ul>	Utilisation d'étiquetage respectant les règles de l'AOC Abondance	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérification de toutes les mentions obligatoires et interdites et respect des conditions d'étiquetage</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérification de la conformité des étiquettes</li></ul>
---	---	---	---	--

**6. SPECIFICITES LIEES A L'UTILISATION DE LA MENTION « FABRICATION FERMIERE » OU « FROMAGE FERMIER »**

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Outil de production des producteurs fermiers</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque producteur dispose d'au minimum un atelier de fabrication et utilisation commune d'un atelier interdite</li> <li>• Taille maximale des cuves de 1500 litres (dérogation pour les cuves de taille supérieure utilisées pour la fabrication d'Abondance avant le 6 juillet 2006 jusqu'à renouvellement et au plus tard au 31 décembre 2021)</li> </ul>	Planification si besoin du renouvellement de la cuve Conservation des caractéristiques techniques de la cuve (capacité)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification visuelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification visuelle</li> </ul>
<b>Spécificités en fabrication</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emprésurage intervenant dans un délai de 14 heures qui suivent la fin de la traite la plus ancienne</li> <li>• Opérations réalisées manuellement et ne pouvant pas être mécanisées : décaillage à l'aide d'un tranche caillé à fil ou sapin, soutirage et moulage du fromage, soutirage dans la cuve de fabrication à l'aide d'une toile et d'une baguette et placé directement dans le cercle utilisé pour le moulage</li> </ul>	Rédaction du schéma de routine Enregistrement des évènements liés à la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle documentaire du schéma de routine et des enregistrements (dont respect du délai d'emprésurage)</li> <li>• Contrôle visuel du matériel et des pratiques mises en œuvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle documentaire du schéma de routine et des enregistrements (dont respect du délai d'emprésurage)</li> <li>• Contrôle visuel du matériel et des pratiques mises en œuvre</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retournement des fromages qui doit intervenir au moins une fois au cours de la demi-heure qui suit le moulage et au minimum deux fois dans les douze heures suivantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisation de la fabrication pour respecter cette exigence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification visuelle de l'aspect des fromages</li> <li>Interrogation du personnel chargé des soins</li> <li>Vérification documentaire, si enregistré, des fréquences de retournement ou du schéma type</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification visuelle de l'aspect des fromages</li> <li>Interrogation du personnel chargé des soins</li> <li>Vérification documentaire, si enregistré, des fréquences de retournement ou du schéma type</li> </ul>
<b>Spécificités en affinage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage de fabrication fermière affiné par un affineur peut porter cette mention</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement des origines des fromages fermiers, conservation des factures et lots</li> <li>Vérification de la conformité de la plaque à réception</li> <li>Traçabilité des fromages en affinage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification documentaire : factures de vente et d'achat, système d'identification chez l'affineur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification documentaire : factures de vente et d'achat, système d'identification chez l'affineur</li> </ul>

**C. CONTROLE DU PRODUIT**

Exigence	Valeur cible	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
		Méthode	Méthode	Méthode
<b>Examens analytiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Extrait sec supérieur ou égal à 58 %</li> <li>Matière grasse sur extrait sec supérieure ou égale à 48 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse des fromages</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse physico-chimique (prélèvement fait lors de l'examen organoleptique)</li> </ul>
<b>Examens organoleptiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Note globale du fromage supérieure ou égale à 12</li> <li>Note de goût supérieure ou égale à 6</li> <li>Aspect conforme à la description du produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle de l'aspect et contrôle sensoriel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>organisation des commissions de dégustation selon les exigences décrites au §VI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation des prélèvements et participation ponctuelle au contrôle organoleptique afin de s'assurer du bon déroulement de la commission</li> </ul>
<b>Poids</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entre 6 et 12 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle poids à l'expédition pour meules entières</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle documentaire des poids enregistrés par l'affineur</li> <li>Contrôle visuel des meules à l'expédition</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle documentaire des poids enregistrés par l'affineur</li> <li>Contrôle visuel des meules à l'expédition</li> </ul>

**D. CONTROLE DE L'ODG : AUTOCONTROLES ET CONTROLES INTERNES****1. Autocontrôles**

Les opérateurs effectuent un autocontrôle régulier de leurs activités, afin de s'assurer du respect de leur engagement vis-à-vis des exigences de l'AOC Abondance. Les opérateurs disposent de leur propre système d'enregistrement.

Les enregistrements utilisés dans le cadre de l'autocontrôle sont conservés pendant 2 ans.

La vérification de ces enregistrements se fait au travers des audits internes réalisés par l'ODG et des audits externes réalisés par CERTIPAQ.

**2. Contrôles internes**

Les contrôles internes sont réalisés sous la responsabilité de l'ODG, afin de s'assurer que les opérateurs engagés dans la démarche AOC Abondance respectent les exigences de l'AOC.

La vérification du respect du plan de contrôle interne et du suivi de la mise en place des mesures correctives est réalisée lors de l'audit de l'ODG par CERTIPAQ.

Les points contrôlés sont présentés dans le tableau ci-après :

**3. CONTROLE DE L'ODG**

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
<b>Organisation générale et documentaire</b>	- Respect des conditions générales de certification (identification des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG</li> <li>. des conditions générales de certification</li> <li>. de la convention ODG / Organisme Certificateur</li> <li>. des engagements individuels des opérateurs</li> </ul> <b>des textes en vigueur relatifs à l'AOC</b>	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an
	- Documents gérés par l'ODG	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité, et documents CERTIPAQ  - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs habilités et producteurs identifiés	
	- Audit interne	- Contrôle du respect de la réalisation des contrôles internes - Contrôle des comptes-rendus d'audits internes	
<b>Formation et information des opérateurs</b>	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la diffusion des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes-rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées	
<b>Suivi des opérateurs</b>	- Formation et qualification du personnel	- Examen : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la procédure de gestion du contrôle interne, des analyses et de la sous-traitance</li> <li>. de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la gestion du contrôle interne (contrôles et analyses)</li> <li>. de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe</li> </ul> - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. des rapports de contrôle interne : support de contrôle, plan de progrès</li> <li>. des enregistrements relatifs à la gestion des manquements</li> </ul>	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'enregistrement des mesures correctives</li> <li>. du suivi des actions correctives</li> <li>. de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur</li> </ul>	

**E. AUTOCONTROLES ET CONTROLES INTERNES**

Ce point est traité d'une part dans le point B du présent chapitre, d'autre part si nécessaire par des fiches méthodologiques présentées en annexe.

**V - Modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques**

Une commission d'expertise est chargée de procéder aux examens organoleptiques. Elle est composée de dégustateurs évalués et choisis par l'OC selon la procédure de sélection, d'évaluation et de suivi des dégustateurs. La formation des dégustateurs à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans son appellation est assurée par l'ODG.

La composition de la commission est obligatoirement répartie entre trois collègues :

- techniciens, pouvant justifier d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière,
- porteurs de mémoire du produit, c'est-à-dire opérateurs habilités au sens de l'ordonnance,
- usagers du produit, comme des restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues...

La commission devra respecter les recommandations posées par le CAC et suivre les évolutions de ces recommandations.

**A. AUTOCONTROLES**

L'atelier produisant de l'Abondance doit réaliser régulièrement des vérifications de la qualité organoleptique de ses produits pour s'assurer de leur conformité et de l'absence de dérive. L'opérateur doit assurer le suivi des caractéristiques physico-chimiques de ses produits selon la fréquence définie au point III B.

**B. CONTROLES INTERNES**

Il n'y a pas à priori d'organisation de commission de dégustation relevant du contrôle interne. Si tel était le cas, elles répondraient aux mêmes exigences que les commissions externes mais seraient traitées par l'ODG. Seules les conditions d'impartialité peuvent ne pas être respectées, c'est-à-dire l'agent préleveur et l'animateur n'ont pas à démontrer leur indépendance vis-à-vis de l'ODG.

**C. CONTROLES EXTERNES**

Les commissions d'examen organoleptique sont pour l'Abondance, uniquement des commissions relevant du contrôle externe. Pour cela, le prélèvement et l'animation de la commission sont organisés sous la responsabilité de l'OC, et la vérification du déroulement des séances est faite ponctuellement par un

auditeur de l'OC. La planification des séances est faite dans la mesure du possible annuellement. L'ODG confirme ensuite au moins 15 jours à l'avance de la tenue de la commission prévue.

## **a- Fonctionnement de la commission**

### **1- composition**

La Commission d'Examen Organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- Techniciens
- Porteurs de mémoire du produit
- Usagers du produit.

En fonction de ses qualités et sans excéder deux personnes par jury, une même personne peut demander à être inscrite au collège des techniciens et à celui des usagers.

### **2- règles de fonctionnement**

Pour qu'un jury puisse statuer sur les produits, un objectif de 8 personnes est fixé, avec un minimum de 5 membres présents, avec 2 des 3 collèges représentés et 1 membre minimum du collège « porteur de mémoire ». Pour tout nombre supérieur à 5, il faut un nombre de membres impair. Pour atteindre cet objectif, 10 personnes sont convoquées au minimum par séance.

### **3- formation des membres de la commission**

Tous les membres appartenant à la commission reçoivent une formation organisée par l'ODG.  
Les critères de formation sont définis par l'ODG et validés par l'OC.

Une formation continue des membres est prévue et organisée par l'ODG.

### **4- suivi de l'activité des membres**

Les membres de la commission – tous initialement formés – sont suivis sur différents critères simples :

- la fréquence de dégustation, comptabilité de la présence
- au niveau du groupe, la réalisation une fois par an d'un doublon

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

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

En cas d'observation de dérive, une procédure de formation, d'évaluation et de suivi est mise en œuvre.

**b- Evaluation des produits****1- prélèvement**

Les prélèvements sont réalisés par un agent mandaté par l'organisme certificateur. Le planning de prélèvement est établi préalablement par l'OC en fonction d'une part des séances prévues et d'autre part de la liste des opérateurs habilités.

Chaque opérateur fabricant ou affineur est contrôlé au minimum 1 fois par an et 1 fois tous les 2 ans au minimum pour les producteurs ayant une activité saisonnière. Dans la mesure du possible, il convient d'alterner les saisons de contrôle pour évaluer des produits fabriqués avec des régimes alimentaires différents.

Chaque prélèvement est enregistré sur une fiche de prélèvement sur laquelle sont renseignés : la date de fabrication de l'échantillon, le nom de l'opérateur...

**2- échantillonnage**

Le prélèvement est réalisé chez l'opérateur ou l'affineur.

Il est réalisé sur un produit qui a minimum 100 jours et au plus près de l'expédition, en tenant compte d'éventuelles demandes particulières liées à la saison de fabrication.

Les fromages prélevés doivent être représentatifs de la production et de l'âge de sortie d'atelier.

Un prélèvement se fait dans un fromage, en pointe et d'un poids minimum de 600 g, permettant ainsi de disposer d'une portion pour la réalisation d'analyses complémentaires physico-chimiques.

**3- modalités de déroulement**

Les échantillons sont mis en température 1 heure avant l'évaluation au minimum.

L'évaluation se fait dans une salle bénéficiant d'un éclairage suffisant.

Les échantillons sont rendus anonymes à l'aide d'un code aléatoire à chiffres. Les portions distribuées doivent être identiques en termes de format, de présentation de croûte ou non.

Il ne doit pas y avoir d'échanges oraux ayant trait à l'appréciation du produit pendant la dégustation, ni d'information qui permettraient aux dégustateurs de connaître l'origine d'un échantillon.

**4- évaluation du produit**

L'évaluation de l'Abondance se fait au sein de son propre univers, étant donné la spécificité du produit. Des descripteurs ont été définis. Les membres du jury doivent se prononcer sur une appartenance du produit à l'AOC.

Une note globale est affectée à chaque échantillon, ainsi qu'une note de goût. Ces notes doivent être respectivement au moins égale à 12 et 6 et le talon doit être concave pour que le produit puisse revendiquer l'appartenance à la famille de produits « Abondance ».

**c- Suites données à l'examen organoleptique des produits**

S'agissant d'évaluation externe, les sanctions appliquées seront attribuées selon le chapitre « Traitement des manquements ».

Dans tous les cas, le résultat de l'évaluation du produit doit être transmis à l'opérateur concerné, ou aux opérateurs concernés si le fabricant et l'affineur sont différents.

**1- à la fin de la commission**

Une feuille de synthèse est remplie par l'animateur de la commission. L'animateur identifie alors les différents échantillons qui ont été anonymés. Cette identification ne doit pas être divulguée aux membres de la commission.

La synthèse et les feuilles individuelles sont transférées à l'organisme de contrôle.

**2- après la commission**

Le personnel de l'OC traite la synthèse et s'assure ponctuellement du report et du respect des règles de décision édictées.

Cas n°1 : note globale, note de goût et aspect du produit conforme aux exigences

↳ Un courrier est transmis à ou aux opérateurs concernés les informant de la conformité d'appartenance à l'appellation du produit présenté, en précisant la date de fabrication.

Cas n°2 : Tout fromage obtenant :

- une note globale inférieure à 12 points sur les 20 points possibles
- et/ou une note de goût inférieure à 6 sur les 10 points possibles
- et/ou le défaut d'aspect « talon droit »

Sera enregistrée comme manquement.

Une fiche de manquement est établie, cotée mineure en gravité.

Un avertissement est notifié dans un courrier transmis à ou aux opérateurs concernés en précisant la date de fabrication, ainsi que les éléments justifiant ce résultat. Un passage du même opérateur lors d'une commission suivante est programmé.

Si le résultat suivant est de nouveau non conforme, la fiche de manquement est cotée « majeure ». Dans ce cas, un nouvel avertissement est notifié dans un courrier transmis à ou aux opérateurs concernés en précisant la date de fabrication, ainsi que les éléments justifiant ce résultat. Un passage du même opérateur lors d'une commission suivante est de nouveau programmé.

Si le résultat suivant est conforme, la fiche de manquement est clôturée.

Si le résultat suivant est non-conforme, le manquement est coté « grave » pouvant engendrer une suspension d'habilitation voire un retrait d'habilitation.

## VI - Traitement des manquements

### A. RAPPEL : GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATÉS LORS DES CONTRÔLES INTERNES

Les manquements constatés lors des contrôles internes sont gérés de la manière suivante :

#### Manquement mineur ou Majeur (initial) :

- Rédaction de (des) manquement(s) relevé(s), dans le rapport d'audit interne.
- Rappel de l'exigence des textes en vigueur relatifs à l'AOC Abondance et des résultats de l'audit à l'opérateur, et demande de mise en conformité **au travers** du plan de progrès.
- En cas de manquement Majeur, programmation d'un nouvel audit interne dans un délai défini.

#### Manquement Grave ou Majeur récurrent, refus de mise en conformité au travers d'un plan de progrès, refus d'audit :

- Rédaction de (des) manquement(s) relevé(s) dans le rapport d'audit interne.
- **Avertissement** de l'ODG, par l'agent qualifié ayant réalisé le contrôle, dans les **48 heures ouvrées**.
- Information de **CERTIPAQ**, par l'ODG, **dans les 72 heures ouvrées** suivant la réalisation du contrôle pour le déclenchement du contrôle externe.
- Information de l'opérateur, par l'ODG, que son dossier a été transmis à l'Organisme Certificateur.

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur conformément au chapitre C « Contrôles externes ». Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, un complément d'évaluation approprié. L'animateur de l'ODG s'assure de l'**archivage** des rapports d'audit et plans de progrès, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

### B. MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES

En cas d'identification de manquement(s) lors du contrôle interne, un plan de progrès est élaboré par l'opérateur, dans lequel il s'engage à mettre en place des mesures correctrices et/ou correctives dans un délai défini.

Le suivi de la mise en place des mesures correctrices et/ou correctives est réalisé lors de l'audit interne et/ou audit externe suivant.

L'animateur de l'ODG s'assure de l'**archivage** de tout éléments relatifs au contrôle interne (rapport d'audit, plan de progrès...) pendant une durée de 3 ans minimum, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

### C. CONTRÔLES EXTERNES

#### 1 - **Eléments généraux**

L'historique des écarts relevés par l'INAO dans le cadre du contrôle de l'AOC « Abondance » avant le 30/06/08 est repris par CERTIPAQ.

Les manquements par rapport aux exigences des textes en vigueur relatifs à l'AOC Abondance et/ou du plan de contrôle doivent  **systématiquement**  faire l'objet d'**Actions correctrices (1) et d'Actions Correctives (2)** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par la convention CERTIPAQ / ODG.

<sup>1</sup> Mesures Correctrices (CR) : actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définie le devenir du produit NC) ; <sup>1</sup> Mesures Correctives (CV) : actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des non-conformités, à les éliminer et empêcher leur renouvellement

Les manquements peuvent également entraîner, de la part du Directeur Exploitation et Développement ou du Comité de Certification "AOC" de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement à la suspension de l'habilitation des opérateurs conformément à la procédure PR 38 - "Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation" et au document de travail DT 82 - "Barème général de sanctions".

Remarque : une infraction aux obligations réglementaires autres que celles reprises dans le plan de contrôle ne fait pas l'objet d'un manquement. Cependant, dans le cas où l'auditeur constate une infraction, celui-ci en informe immédiatement le Directeur Exploitation et Développement ou le Responsable de la Certification. Ce dernier peut décider de la formalisation d'un courrier d'information à l'opérateur, copie à l'ODG, du constat réalisé et des risques relatifs à la sécurité des consommateurs.

## 2 - Cotation des manquements

Tout manquement mis en évidence, lors des contrôles de site ou d'analyses du produit, entraîne l'émission d'un manquement évalué conformément à la procédure générale PR 50 du CERTIPAQ "Cotation des manquements" et au Tableau récapitulatif de l'évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur. Le tableau récapitulatif est présenté au chapitre 4.4 du présent dossier.

La répétition d'un manquement d'un contrôle à l'autre augmente d'un niveau sa gravité (mineur, Majeur, Grave).

## 3 - Suivi des manquements

En fin d'audit, l'auditeur restitue à l'ODG et/ou à l'opérateur audité les éléments de l'audit et l'informe des manquements observés.

### ✓ Rapport d'audit

L'auditeur a la charge de la rédaction du rapport d'audit constitué des éléments suivants :

- \* support d'audit complété,
- \* tout autre document fourni par l'entreprise lors de l'audit et nécessaire à l'évaluation (exemple : rapport d'essai),
- \* tableau de suivi des manquements.

Le rapport d'audit est finalisé dès la fin de l'audit. Un exemplaire est laissé sur site. L'autre exemplaire est transmis, accompagné des éventuelles fiches de manquements, au Responsable de la Certification ou chargé de certification.

Ce dernier valide les éléments transmis et s'assure notamment de l'évaluation de la réponse aux manquements par l'auditeur. Les modalités de gestion des manquements sont décrites dans la procédure PR 38 « Gestion des manquements, et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation ».

Le Responsable de la Certification ou chargé de certification s'assure de la transmission des rapports d'audit (non remis sur place) des opérateurs et éventuelles fiches de manquements correspondantes, dans un délai maximum de 3 semaines après réception à CERTIPAQ.

### ✓ Rédaction d'un manquement

Tout manquement doit être consigné dans une fiche de **manquement** par l'auditeur ou le responsable du contrôle.

Il reprend :

- L'identification de l'ODG,

- L'identification de l'entité auditée,
- Le cadre et la date du contrôle,
- Le manquement constaté et sa cotation

Dans la mesure du possible, l'ODG et/ou l'opérateur responsable du manquement indique les traitements, les actions correctives ainsi que leur délai de mise en place, et remet un exemplaire de la fiche dûment complétée à l'auditeur. L'ODG et/ou l'opérateur conserve l'autre exemplaire du tableau.

Dans le cas contraire, la fiche de manquement dûment complétée de la réponse d'action corrective par l'ODG et/ou l'opérateur est transmis à l'Organisme Certificateur dans un délai de 15 jours après la date d'audit. En cas de non-respect du délai de réponse, un fax de relance est immédiatement adressé à l'ODG ou à l'opérateur.

#### ✓ Evaluation de la pertinence de chacune des réponses

Les réponses de l'ODG et/ou de l'opérateur sont évaluées par l'auditeur, concernant **la pertinence des traitements et actions correctives** proposées qui doit être indiquée pour chaque manquement.

S'il juge qu'une réponse est insuffisante ou incomplète, il peut **demandeur un complément à l'action corrective**, voire une refonte complète de la réponse. Dans cette situation, les délais octroyés pour la transmission de la nouvelle réponse sont d'une semaine.

#### ✓ Suivi des manquements

Les manquements font l'objet de décisions et d'éventuelle(s) sanction(s) par le Responsable de la Certification conformément à la procédure PR 38 « *Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation* ».

- Les décisions/sanctions relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par le **Responsable de la Certification**, qui peut, si nécessaire, s'appuyer sur le Directeur Exploitation et Développement de CERTIPAQ. Le Directeur Exploitation et Développement et le Comité de Certification ont la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par le Responsable de la Certification.
- Les décisions/sanctions relatives aux **manquements graves et/ou aux manquements majeurs présentant un caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ. Le Directeur Exploitation et Développement peut, après accord du Président du Comité de Certification AOC, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'ODG et à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place dans un délai défini.

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

#### ✓ Sanctions

Les sanctions, qu'elles émanent du Directeur Exploitation et Développement ou du Comité de Certification "AOC", sont prises conformément à la procédure PR 38 - " *Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation* " et au document de travail DT 82 - " *Barème général de sanctions* ".

Elles peuvent être :

- avertissement à l'opérateur et/ou à l'ODG,
- renforcement d'audit selon modalités (interne, externe) et délai définis par l'OC,
- suspension de l'habilitation du producteur, du fabricant, de l'affineur
- retrait de l'habilitation du producteur, du fabricant, de l'affineur.

En cas de manquement mineur, un AVERTISSEMENT est notifié si les actions correctives et/ou délais de mise en place sont jugés non recevables.

Ces décisions sont effectuées en fonction du barème figurant au chapitre 4.4 - "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur".

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

La prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par le Directeur Exploitation et Développement et Comité de Certification "AOC " permet de finaliser la décision.

Toute décision de sanction peut faire l'objet d'un **appel**. Ces appels sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 "*Gestion d'un appel*".

#### ✓ Enregistrement et archivage

Le Responsable de la Certification de CERTIPAQ s'assure de l'enregistrement :

- des **manquements relevés** ;
- des **actions correctives** envisagées ou réalisées, ainsi que les **délais proposés** par l'ODG et/ou l'opérateur ;
- de **l'évaluation de la réponse** apportée ;
- de **la décision du Directeur** Exploitation et Développement.

Les fiches de manquements ainsi que les comptes-rendus d'audit, sont archivés au CERTIPAQ dans des dossiers spécifiques de l'ODG et de l'opérateur concerné pour une durée de 3 ans.

*Aide à la lecture de la grille de traitement des manquements*
**Hierarchisation du manquement en fonction de la fréquence d'apparition du manquement**

Point de contrôle	Manquement constaté	Action corrective interne	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
Production de lait	Absence de cahier d'épandage	CV : Mise en place du plan d'épandage	M ou 2			X	X2		
				G ou 3				X	X

Libellé du manquement

**Actions correctrices et/ou correctives** qui doivent être mises en œuvre suite à la détection du manquement concerné

 Identification du **niveau du manquement**
**Liste des sanctions applicables**

**AV** : Avertissement à l'opérateur concerné ou fournisseur  
**RA** : Renforcement d'audit X1 : *nouvel audit dans le mois suivant*, X2 : *dans les 2 mois*, X3 : *dans les 3 mc*  
**SH** : Suspension de l'Habilitation  
**RH** : Retrait de l'Habilitation

En cas d'écart constaté lors des actions de surveillance interne et/ou externe, mise en place :

- **d'Actions Correctrices (CR)**: actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définissent le devenir du produit NC) ;
- **d'Actions Correctives (CV)**: actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des non-conformités, à les éliminer et empêcher leur renouvellement.

**Niveau du manquement :**  
 m : Manquement mineur  
 M : Manquement majeur  
 G : Manquement grave

**1. GENERALITE**

Point de contrôle	Manquement constaté	Action corrective interne	Cotation			Sanction			
			Po nct uel	Ré cur ent	Sy sté ma tiq ue	AV	RA	SH	RH
Généralité	Refus de contrôle ou de prélèvement (interne ou externe)	-	G	G	G		X2m	X	X
	Non présentation des documents en contrôle interne ou externe	Transmission immédiate Si refus, lettre recommandée et traitement par l'Organisme de Contrôle	m			X			
				M	M	X	X	Xrc	X
	Falsifications des données ou des enregistrements	-	G	G	G				X
	Non respect d'une décision prise par l'Organisme Certificateur	Application de la décision	M				X		
				G	G			X	X
Attitude non courtoise/ agressive vis-à-vis d'un agent de l'OC		G	G	G	X		X	X	
Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	-	G	G	G			X	X	

	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC)	—	G	G	G			X	X
	Absence de réponse à un manquement Absence de mise en place et de suivi des actions correctives ou mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives	transmission immédiate de la fiche de manquement Mise en place immédiate d'actions correctives adaptées / dans les délais adaptés	M			X	X		
				G	G	X	X	X	

**2. IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR**

Point de contrôle	Manquement constaté	Mesure corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	AV	RA	SH	RH
Demande d'identification	Demande d'identification non à jour	<b>CV</b> : Envoi des modifications liées à la demande d'identification <b>MC</b> : Envoi de la preuve de la démarche sous 1 mois	m			X			
				M		X			
					G		X2m		

**3. CONDITIONS DE PRODUCTIONS**
**3.1 Production du lait**

	Manquement constaté	Mesure corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	A V	RA	SH	RH
<b>Aire de production du lait</b>	Site de production hors zone	-	G						X
<b>Race des troupeaux laitiers</b>	Troupeau bovin laitier non inscrit à l'Etat Civil Bovin	<b>MC</b> : Inscription du troupeau bovin laitier	m			X			
				M		X	X1a		
					G			X10j	X
<b>Race des troupeaux laitiers</b>	Présence de vaches de race autre que : Abondance, Tarentaise ou Montbéliarde	<b>CR</b> : Sortie de l'animal de l'exploitation immédiat (sous 8 jours) <b>MC</b> : Envoi des justificatifs de sortie de l'animal sous 8 jours <b>CV</b> : Mise en place d'un plan de mise en conformité de l'élevage adéquat.	M	M			X1a	X	
					G			X10j	X

	Manquement constaté	Mesure corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	A V	RA	SH	RH
	Présence de vaches sans code race ou avec code race erroné ou croisé requalifiable (pour les animaux achetés APRES la publication du décret Abondance du 15 mai 2007)	<b>CR</b> : sortie de l'animal de l'exploitation à la fin de sa lactation <b>MC</b> : Envoi des justificatifs de sortie de l'animal	M			X			
				M		X	X		
					G			X	
	Présence de vaches sans code race ou avec code race erroné ou croisé requalifiable (avec un parent non connu)  (pour les animaux achetés AVANT la publication du décret Abondance du 15 mai 2007 ainsi que leur descendance)	CR : demande de requalification par les OS dans les 18 mois	M			X			
				M		X	X		
					M		X	X	X
<b>Race des troupeaux laitiers</b>	Présence d'animaux n'appartenant pas à la certification de parenté bovine ou ayant un code race erroné mais ayant fait l'objet d'une attribution de poids de sang par les UPRA concernées (3/4 de sang mini)  (ne s'applique pas à la descendance des VL avec poids de sang qui devra obligatoirement avoir un code race autorisé)	Jusqu'au 2/07/2014 Pas de plan de retour en conformité exigé sur les animaux concernés Mise en place de mesures pour assurer une descendance avec un code race autorisé	m	m	m	X			
			M				X	X	
		A partir du 3/07/2014 :  Sortie immédiate de l'exploitation		G	G			X	X

	Manquement constaté	Mesure corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	A V	RA	SH	RH
	Echéancier de la part de la race Abondance dans l'ensemble des troupeaux non respectée	<b>MC</b> : Mise en place des mesures afin de rendre conforme la part de la race Abondance au niveau des exploitations	<b>M</b>				X		
	Dans le cas de la mise en place des mesures au niveau des exploitations, non respect de la part de la race Abondance dans le troupeau de l'exploitation	<b>CR</b> : remplacement des animaux en nombre supérieur de race autre qu'Abondance de l'exploitation sous 15 jours <b>MC</b> : Envoi des justificatifs de sortie des animaux sous 3 semaines <b>CV</b> : Mise en place d'un plan de mise en conformité de l'élevage adéquat	m			X			
				M		X	X1a		
				G			X10j	X	
<b>Ration de base du troupeau</b>	Absence de données concernant la sortie des animaux et la durée de pâturage	<b>CR</b> : Données à renseigner sur un registre <b>CV</b> : Mise en place de l'organisation adéquate	m			X			
				M		X	X1a		
					G			X10j	
	Non respect de la durée de pâturage ou du pourcentage d'herbe pâturée	<b>CV</b> : Revoir les durées de pâturage (voir la possibilité d'augmenter les surfaces)	M				X1a		
				G				X10j	X
<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribution de fourrages verts plus d'une fois par jour ou plus de 4 heures après la récolte</li> </ul>	<b>CC</b> : suppression de l'auge des fourrages verts récoltés depuis plus de 4 heures <b>CV</b> : modification des pratiques de l'éleveur	m			X				
			M	M	X	X			

	Manquement constaté	Mesure corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	A V	RA	SH	RH
<b>Ration de base du troupeau</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation de fourrage non autorisé</li> <li>Distribution de plus de 3 kg de luzerne déshydratée en bouchons par vache et par jour</li> <li>Utilisation d'autres conservateurs que le sel</li> </ul>	<b>CC</b> : suppression de l'auge des fourrages non autorisés ou de la luzerne au-delà de la quantité autorisée <b>MC</b> : envoi des justificatifs de vente des fourrages non autorisés et de modification de la ration <b>CV</b> : revoir l'organisation si nécessaire	m			X			
				M		X	X1a		
					M				X10j
<b>Ration de base du troupeau</b>	Absence de distribution quotidienne de foin en hiver, présence de substitut de fourrage en période hivernale sec en remplacement du foin	<b>CR</b> : Achat de foin <b>MC</b> : Envoi des justificatifs : facture d'achat de foin/Plan de remise en conformité sous 1 mois <b>CV</b> : Revoir l'organisation si nécessaire.	M					X10j	
				G				X	X
<b>Origine de l'alimentation (à partir du 1/01/2010)</b>	Quantité de fourrage hors zone : <b>1</b> : Entre 36 et 42 % <b>2</b> : Entre 43 et 49 % <b>3</b> : Supérieure à 50 %	<b>CR</b> : Achat d'aliments originaires de la zone <b>MC</b> : Envoi des factures d'achat d'aliments avec la commune d'origine	m			X			
				M		X	X*		
					G			X10j	X
			M				X*		
			G	G			X10j	X	
			G	G	G			X10j	X

	Manquement constaté	Mesure corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	A V	RA	SH	RH
<b>Intégrité des fourrages</b>	Distribution d'aliments fermentés au troupeau	<b>CR</b> : Vente des aliments <b>MC</b> : Envoi des factures de vente sous 10 jours <b>CV</b> : Revoir le plan d'alimentation et la ration	G					X10j	X
	Absence de séparation des animaux nourris avec des aliments fermentés	<b>CR</b> : Vente des aliments ou séparation des animaux <b>MC</b> : Envoi des factures de vente sous 10 jours ou de déclaration de séparation des animaux <b>CV</b> : Revoir le plan d'alimentation et la ration	m			X			
				M		X	X2m		
					G			X10j	X
	Absence de déclaration de production d'aliment fermenté	<b>CR</b> : Envoi systématique de la déclaration de réalisation d'aliments fermentés	M				X1a		
			G				X10j		
Utilisation de silo « taupinière » ou non étanche, ou sans fosse de récupération	<b>CR</b> : vente ou destruction de ce silo <b>MC</b> : envoi des preuves de destruction du silo taupinière ou de la réalisation de travaux pour l'étanchéité du silo <b>CV</b> : modification des pratiques	m			X				
			M		X	X			
<b>Origine des fourrages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation plus importante qu'en appoint de fourrages secs produits à l'extérieur de la zone</li> <li>Non respect à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2010 du pourcentage d'apport de fourrages secs produits à l'extérieur de la zone</li> </ul>	<b>CR</b> : Achat de foin originaire de la zone <b>MC</b> : Envoi des factures d'achat de foin avec la commune d'origine	m			X			
				M		X	X*		
					G			X10j	X
<b>Abreuvement du</b>	Distribution du lactosérum après le délai	<b>CV</b> : Revoir l'organisation du travail	M				X2m		

	Manquement constaté	Mesure corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	A V	RA	SH	RH
<b>troupeau</b>	de 24 heures			<b>G</b>	<b>G</b>			<b>X10j</b>	
<b>Aliments concentrés</b>	Utilisation d'aliments ne respectant pas la liste positive d'ingrédients	<b>CR</b> : non référencement des aliments <b>CV</b> : revoir l'achat d'aliment et éventuellement revoir la liste des fournisseurs d'aliments	<b>M</b>	<b>G</b>			<b>X2m</b>	<b>X10j</b>	
	Apport de mélange d'aliments complémentaires avec le fourrage haché	<b>CR</b> : revoir les pratiques	<b>m</b>			<b>X</b>			
				<b>M</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
					<b>M</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
	Apport de plus de 1800 kg d'aliments complémentaires par vache	<b>CR</b> : revoir les rations	<b>m</b>	<b>M</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
					<b>M</b>		<b>X</b>		
<b>Limitation de la production du lait</b>	Dépassement de la production par hectare de surface fourragère (à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2022)	<b>CR</b> : établissement d'un plan de retour en conformité (mesures prises, objectifs, échéancier) <b>CV</b> : augmenter la surface fourragère, revoir la conduite du troupeau	<b>M</b>				<b>X</b>		
				<b>G</b>				<b>X</b>	<b>X</b>
					<b>G</b>				
<b>Chargement de la surface fourragère</b>	Dépassement de la moyenne annuelle de 1,4 UGB par hectare de surface fourragère principale	<b>CR</b> : établissement d'un plan de retour en conformité (mesures prises, objectifs, échéancier) <b>CV</b> : augmenter la surface fourragère, diminuer l'effectif du troupeau	<b>M</b>				<b>X</b>		
				<b>G</b>				<b>X</b>	<b>X</b>
					<b>G</b>				
<b>Aliments transgéniques</b>	Implantation de culture transgénique Utilisation de végétaux, de co-produits	<b>CC</b> : destruction des cultures transgéniques ou revente des produits transgéniques	<b>M</b>				<b>X9m</b>		

	Manquement constaté	Mesure corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	A V	RA	SH	RH
	ou aliments complémentaires transgéniques	présents sur l'exploitation <b>MC</b> : envoi des justificatifs de destruction ou de vente <b>CV</b> : vérification systématique avant tout achat de semence ou produit de la garantie non transgénique fournie par le vendeur		G				Xrc	
					G				X
Epanchage des fumures organiques	Non respect des mesures d'épandage des fumures organiques	<b>CC</b> : vérification de l'absence de contamination liée au non respect des mesures prévues <b>CV</b> : changement des pratiques	m			X			
				M		X			
					M		X1a		
	Epanchage d'effluents d'atelier de fabrication fromagère respectant les conditions d'enfouissement prévues	Pas de plan de retour en conformité exigé dans la mesure où ce point sera intégré dans le futur cahier des charges de l'AOP Abondance	m	m	m				
Pratiques d'élevage : traite et installations de traite	Non respect du temps de tarissement entre 2 vêlages	CR : modification des pratiques	m			X			
	Moins de 2 traites par 24 heures			M		X	X	X	

	Manquement constaté	Mesure corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	A V	RA	SH	RH
	Intervalle entre 2 traites de moins de 8 heures				G			X	X
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pré trempage des mamelles hors cas de contamination staphylocoques</li> <li>• Utilisation exclusive de lessives désinfectantes pour le nettoyage des installations de traite et la désinfection des mamelles avant la traite</li> </ul>	CR : modification des pratiques	m			X			
				M		X	X	X	
					G			X	X
Installation de traite	Dernier contrôle de la machine, des manchons trayeurs ou des tuyaux à lait	CV : Demande de visite et réalisation du contrôle ou achat et changement des manchons trayeurs et tuyaux à lait MC : envoi du bilan Optitrait et des factures sous 1 mois	m			X			
				M		X	X2m		
					G			X10j	
Conservation à la ferme	Température de stockage du lait supérieure à 14°C	CR : Réglage de l'installation de refroidissement MC : Envoi de la facture d'intervention sous 8 jours CV : Formation du personnel	M	M	M			Xrc	
	Température de stockage du lait inférieure à 4°C	CR : Réglage du tank MC : Envoi de la facture d'intervention sous 8 jours CV : Formation du personnel	m			X			



**PLAN DE CONTROLE**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « **ABONDANCE** »

**PC AO 18 V 04**  
Validation : 30/08/10

Page 55/67

	Manquement constaté	Mesure corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	A V	RA	SH	RH
				M		X			
					M		X		
	Absence de moyen de contrôle de la température	<b>CR</b> : Achat d'un thermomètre <b>MC</b> : Facture d'achat à envoyer sous 15 jours	m			X			
				M	X	X2m			
				M		X	X		

**3.2 OBLIGATIONS DOCUMENTAIRES**

Point de contrôle	Manquement constaté	Mesure correctives	Cotation			Sanction			
			Po n	ré c	Sy s	AV	RA	SH	RH
<b>Registre de comptabilité matière</b>	Absence d'un registre de comptabilité matière -	<b>CR</b> : Mise en place sans délai <b>MC</b> : Envoi des enregistrements sur 2 mois	M			X	X2m		
	Absence de l'une des indications obligatoires -			M	G		X	X10j	X
	Absence de 15 jours d'enregistrements cumulés sur une période de 1 an								
	Falsification des données inscrites sur le registre de comptabilité matière	-	G						X
Absence d'un état des stocks des plaques de caséine		<b>CR</b> : Mise en place sans délai <b>MC</b> : Envoi de l'état des stocks sous 15 jours	m			X			
				M		X	X2m		
					G			X10j	
<b>Eléments statistiques</b>	Absence de déclaration trimestrielle de statistiques	<b>CR</b> : Mise en place sans délai <b>MC</b> : Envoi des déclarations manquantes sous 15 jours	m			X			
				M		X	X		
					G			Xrc	X

**3.3 FABRICATION DU FROMAGE**

Point de contrôle	Manquement constaté	Mesure Corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Syst	AV	RA	SH	RH
<b>Aire de fabrication des fromages</b>	Locaux de fabrication, situés hors de l'aire géographique de l'appellation	-	G						X
<b>Conformité des laits en fromagerie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en fabrication de laits non conformes ou Collectes de lait non séparées</li> <li>Système de pompage si camion compartimenté ne permettant pas d'éviter le mélange de lait</li> </ul>	<b>CR</b> : changement de matériel/ camions	G					X	X
	Installations de dépotage et stockage non clairement séparées	<b>MC</b> : réalisation des travaux nécessaires ou arrêt de collecte de lait non conforme	G				X	X	
<b>Production de lait totale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atelier fermier avec production annuelle supérieure à 500 000 kg de lait toutes destinations confondues</li> <li>Atelier laitier avec transformation annuelle supérieure à 5 millions de kg de lait</li> </ul>	<b>CR</b> : Vente de vaches laitières ou Passage en abondance laitier <b>CR</b> : révision de la politique d'approvisionnement en lait <b>MC</b> : Envoi des factures de ventes des animaux ou de la demande de passage en Abondance laitier sous 15 jours	M					X10j	
				G	G				

Point de contrôle	Manquement constaté	Mesure correctives	Cotation			Sanction			
			Pon	réc	Sys	AV	RA	SH	RH
Mise en œuvre du lait	Traitement physique et/ou chimique sur le lait avant sa mise en œuvre	<b>CR</b> : Arrêt de la pratique <b>CV</b> : Formation du personnel	G					X	X
	<u>Fabrication fermière uniquement</u> Transformation du lait de plusieurs exploitations – Fabrication hors de l'exploitation	<b>CR</b> : Arrêt de la pratique <b>CV</b> : Demande de quotas si manque de lait	G						X
Auxiliaires de fabrication	Utilisation d'auxiliaires de fabrication non autorisés	<b>CR</b> : Arrêt d'utilisation <b>CV</b> : Formation du personnel, approvisionnement en additifs autorisés si nécessaire	m			X			
				M		X	X2 m		
					G			X	X
Additifs	Utilisation d'additifs non autorisés	<b>CR</b> : Arrêt d'utilisation <b>CV</b> : Formation du personnel, approvisionnement en additifs autorisés si nécessaire	m			X			
				M		X	X2 m		
					G			X	X
Ensemencement	Ferments n'appartenant pas à la liste de l'ODG Ou non respect des conditions de culture des ferments	<b>CR</b> : Arrêt de la pratique <b>CV</b> : Formation du personnel	m			X			
				M		X	X2 m		
					G			X	X



# PLAN DE CONTROLE

PC AO 18 V 04  
Validation : 30/08/10

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ABONDANCE »

Page 59/67

<b>Emprésurage</b>	Emprésurage de la 1 <sup>ère</sup> cuve après midi du jour suivant la traite la plus ancienne en fabrication laitière ou après 14 heures après la fin de la traite la plus ancienne en fabrication fermière		<b>CR</b> : Arrêt de la pratique <b>CV</b> : Modifier les heures de collecte et/ou de fabrication	<b>G</b>	<b>G</b>	<b>G</b>			<b>X10<sub>j</sub></b>	<b>X</b>	
	Report de lait supérieur à la moitié de la capacité de la cuve : <b>1</b> : occasionnel <b>2</b> : systématique	<b>1</b>	<b>CR</b> : Arrêt de la pratique <b>CV</b> : Modification de la méthode de travail	<b>M</b>			<b>X</b>				<b>X</b>
		<b>2</b>		<b>G</b>					<b>X10<sub>j</sub></b>	<b>X</b>	
	La température d' emprésurage n'est pas comprise entre 30 et 35 °C		<b>CR</b> : Baisse de la température <b>CV</b> : Formation du personnel	<b>m</b>			<b>X</b>				
					<b>M</b>		<b>X</b>				
						<b>G</b>			<b>X2<sub>m</sub></b>		

<b>Décaillage</b>	<u>Fabrication fermière uniquement</u> Utilisation d'un tranche caillé mécanique	<b>CR</b> : Arrêt de la pratique <b>CV</b> : Achat d'un tranche caillé	M				X2m				
				G					X10j	X	
	La taille du grain non conforme	<b>CR</b> : Arrêt de la pratique <b>CV</b> : Formation du personnel	m			X					
				M		X			X2m		
	Le grain de caillé est réchauffé au-delà de 50°C ou en dessous de 45°C	<b>CR</b> : Arrêt de la pratique <b>CV</b> : Formation du personnel	M				X2m				
				G					X10j	X	
	Un ajout d'eau est réalisé sur le caillé	<b>CR</b> : Arrêt de la pratique <b>CV</b> : Formation du personnel	M				X2m				
				G					X10j		
<b>Moulage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation de moule non autorisé</li> <li>Non utilisation de toiles</li> <li>Non respect de la différence d'épaisseur</li> </ul> Utilisation de matériaux non adaptés au contact alimentaire	<b>CR</b> : Arrêt de l'utilisation des moules non conformes <b>RC</b> : Envoi d'un plan de remise en conformité sous 15 jours	m			X					
				M		X	X*				
						G			Xrc		
				M				X2m			
	<u>Fabrication fermière</u> : Le moulage est mécanisé	<b>CR</b> : Moulage à la main <b>CV</b> : Vente de l'installation			G				X10j	X	
	<u>Fabrication fermière uniquement</u> : Absence d'utilisation de la toile et baguette	<b>CR</b> : Moulage avec toile <b>CV</b> : Achat de toiles <b>RC</b> : Envoi de facture d'achat sous 7 jours	M				X2m				
				G					X10j	X	



## PLAN DE CONTROLE

**PC AO 18 V 04**  
Validation : 30/08/10

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ABONDANCE »**

Page 61/67

<b>Identification des fromages</b>	Absence de plaque sur les fromages (Selon pourcentage d'absence des plaques sur les lots présents)	<b>CR</b> : Pose de plaque immédiate, déclassement du lot <b>CV</b> : Formation du personnel, gestion des achats, remontés du problème si nécessaire		m			X				
	Pose des plaques à un autre endroit que le talon	<b>CR</b> : Pose de plaque de manière adéquate <b>CV</b> : Formation du personnel		m	M		X	X2m		X10j	X
	Plaque de caséine utilisée non conforme (diamètre, couleur ou inscriptions)	<b>CR</b> : Pose de plaque réglementaire, déclassement du lot <b>CV</b> : Prévoir l'achat de plaque auprès de l'ODG		m	M		X	X2m		Xrc	
<b>Pressage</b>	Temps de pressage inférieur à 7h : <b>1</b> : Entre 6h00 et 7h <b>2</b> : Inférieur à 6h00	1	<b>CV</b> : Formation du personnel, revoir la technologie de fabrication	m			X				
		2		M	M		X	X2m		Xrc	
	m	G				X2m		X10j	X		
	M	G			X	X2m		X10J			
<b>Pré-affinage</b>	La durée de pré affinage est supérieure à 10 jours	<b>CR</b> : diminuer le temps de pré affinage <b>CV</b> : Revoir l'organisation du travail, Achat de matériel si nécessaire		M			X	X2m			
	La température de pré-affinage n'est pas comprise entre 7°C et 16°C	<b>CR</b> : Prévoir des investissements ou aménagement, réaliser des contrôles d'ambiance		m			X				
				M			X				
				G	G				X10J		
				m			X				
					M		X				
						G		X			

	Manquement constaté	Mesure		Cotation			Sanction				
				Pon	Réc	Sys	A V	RA	SH	RH	
<b>Affinage</b>	Sortie des fromages de la cave avant le 100 <sup>ème</sup> jour	CR : Arrêt de la pratique CV : Réorganisation du travail		m			X				
					M		X	X 2m			
						G			X10j		
	Non réalisation ou réalisation non conforme du frottage avec morge ou au sel sec			m			X				
					M		X				
						M		X			
	Température de la cave non comprise entre 10 et 13°C 1 : occasionnel 2 : systématique	1	CV : Prévoir des investissements ou aménagements, réaliser des contrôles d'ambiance		ps						
						m		X			
		2					M		X		
					m			X			
						M		X			
						G			X		
Hygrométrie de la cave inférieure à 90% d'humidité : 1 : occasionnel 2 : systématique	1	CR : Prévoir des investissements ou aménagements, réaliser des contrôles d'ambiance		ps							
					m		X				
	2					M		X			
				m			X				
					M		X				
					G			X			



**PLAN DE CONTROLE**

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ABONDANCE »**

**PC AO 18 V 04**  
Validation : 30/08/10

Page 63/67

	Absence de retournement en cave ou non respect des fréquences de retournement et frottages 1 : occasionnel 2 : systématique	1	CR : Mettre en place les retournements CV : formation du personnel	ps						
				m		X				
					M	X				
		m			X					
		M		X						
				M		X				
	Croûte non conforme aux attentes de l'appellation			ps						
					m		X			
						M	X			

**3.5 EMBALLAGE, ETIQUETAGE ET CONDITIONNEMENT DU FROMAGE**

Point de contrôle	Manquement constaté	Mesure Corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	AV	RA	SH	RH
Emballage	Les fromages sont emballés avant le 100 <sup>ème</sup> jour	<b>CR</b> : Emballage à partir du 100 <sup>ème</sup> jour <b>CV</b> : Réorganisation du travail <b>MC</b> : Envoi des données sur 2 mois	m			X			
				M		X	X2m		
					G			X10j	X
	Les fromages emballés sont stockés à une température supérieure à 10°C Ou négative	<b>CV</b> : Prévoir des investissements ou aménagement, réaliser des contrôles d'ambiance	m			X			
				M		X	X2m		
					G				X10j
	Les fromages sont sortis de la zone sans emballage individuel et ne sont pas concernés par la dispense prévue	<b>CR</b> : Emballer les fromages <b>CV</b> : Investissement, achat d'emballage	M				X2m		
					G			X10j	X
	Emballage ne respectant pas les règles de l'AOC	<b>CR</b> : modification de l'emballage	m			X			
				M		X	X		
					G			X	X



# PLAN DE CONTROLE

PC AO 18 V 04  
Validation : 30/08/10

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ABONDANCE »

Page 65/67

<b>Conditionnement</b>	Fromage préemballé par un opérateur de la filière ne présentant pas trois faces croûtées	<b>CR</b> : Déclassement des fromages <b>CV</b> : modification des cahiers des charges avec les clients, changement de matériel,...	<b>m</b>			<b>X</b>			
				<b>M</b>			<b>X2m</b>		
					<b>G</b>			<b>Xrc</b>	

**3.6 REPORT DU LAIT, DU CAILLE OU DU FROMAGE**

Point de contrôle	Manquement constaté	Mesure Corrective	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systematique	AV	RA	SH	RH
Report	Présence d'appareil de surgélation, congélation	-	M	G				X10j	X
	Conservation à t°C négative du lait, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage	<b>CR</b> : Arrêt de la congélation <b>CV</b> : Organisation du stockage à revoir, gestion du dégagement de lait	M	G				X10j	X

**4. CONTROLE DU PRODUIT**

Point de contrôle	Manquement constaté	Mesure Corrective	Cotation			Sanction			
			Pon	Réc	Sys	AV	RA	SH	RH
Examen analytiques	Extrait Sec < 58 % Gras/Sec < 48 %	<b>CV</b> : Adaptation du schéma technologique de fabrication. Nouveau prélèvement <b>MC</b> : 3 analyses successives conformes sous 2 mois	m			X			
				M		X	X2m		
					G			Xrc	
Examen organoleptique	Voir § 6								

**5. EVALUATION DES MANQUEMENTS CONSTATES AU NIVEAU DE L'ODG**

Manquement constaté	Cotation			Sanction			
	Ponctuel	Récurrent	Systematique	AV	RA	SL	RL
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) (sélection, formation, procédures internes, système qualité...)	m	M	G	X	X	X	X
Absence d'identification des opérateurs par l'ODG	M	G		X	X	X	X
Diffusion tardive aux opérateurs concernés des informations nécessaires à la maîtrise des textes en vigueur relatifs à l'AOC	m	M	G	X	X	X	X
Non respect de la procédure de validation de la modification d'un étiquetage existant	m	M	G	X	X	X	X
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations portées à la connaissance de l'ODG	m	M	G	X	X	X	X
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés	M	G		X	X	X	X
Rapports de contrôles incomplets	m	M	G	X	X	X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne	m/M	G		X	X	X	X
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives	M	G		X	X	X	X
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'ODG	m	M	G	X	X	X	X
Transmission tardive à CERTIPAQ des informations relatives à la certification	m	M	G	X	X	X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de deux visites successives	M	G		X	X	X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants	M	G		X	X	X	X
Refus de visite - refus d'accès aux documents	G					X	X
Faux caractérisé	G					X	X

**Légende des sanctions :** **AV** : Avertissement par lettre du fournisseur –  
**RA** : Renforcement des audits – **SL** : Suspension de la Licence –  
**RL** : Retrait de la Licence.

En cas de manquement grave présenté par l'ODG lors de l'évaluation du contrôle interne, CERTIPAQ transmet le dossier à l'INAO conformément aux textes en vigueur.