



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Plan de contrôle de l'AOP Morbier

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
BVC-C-AOP-MORB-01	AO-005-PC-4-25	27/11/2025	Annule et remplace le plan approuvé le 05/05/2020

## Plan de contrôle constitué

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

- Décision INAO-DEC-CONT-1

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

**VERSION APPROUVEE LE 27 NOVEMBRE 2025**

# DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « Morbier »

Organisme de Défense et de Gestion :

**Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier**  
**1 rue de la Maison du Comté**  
**39800 Poligny**

Tel : 03 84 37 37 57

Courriel : [syndicat@fromage-morbier.com](mailto:syndicat@fromage-morbier.com)

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

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

## TABLE DES MATIERES

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
<b>ABREVIATIONS.....</b>	<b>3</b>
<b>A - APPLICATION .....</b>	<b>4</b>
1 - LES OPERATEURS .....	4
2 - REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS .....	4
<b>B – HABILITATION DES OPERATEURS .....</b>	<b>8</b>
1 – MODALITES D’HABILITATION .....	8
2 - INTERRUPTION D’ACTIVITE .....	8
<b>C-MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG.....</b>	<b>9</b>
<b>D- MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES.....</b>	<b>9</b>
1 – REPARTITION DU CONTROLE INTERNE ET EXTERNE .....	9
2 – REPARTITION DU CONTROLE PRODUIT INTERNE / EXTERNE .....	10
3 – METHODES DE CONTROLES .....	10
4 – ORGANISATION DES CONTROLES PRODUITS .....	25
<b>E– TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES .....</b>	<b>26</b>
1 – MANQUEMENTS SPECIFIQUES CONCERNANT LES OPERATEURS.....	26
2 - MANQUEMENTS SPECIFIQUES CONCERNANT L’ODG.....	40
<b>ANNEXE 1 : LISTE DES POINTS DE CONTROLE LORS DE CONTROLE CIBLE.....</b>	<b>41</b>
<b>ANNEXE 2 : PROCEDURE CEO .....</b>	<b>42</b>
<b>ANNEXE 3 : PROCEDURES SPECIFIQUES DE CONTROLE.....</b>	<b>45</b>

<b>BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS</b>	<b>APPELLATION D'ORIGINE MORBIER</b>	Réf : AO-005-PC-4-25
		<b>Page 3 sur 46</b>

## **INTRODUCTION**

Le présent document décrit les modalités de contrôle et les conditions de certification de l'appellation d'origine « Morbier », gérée par l'ODG Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier.

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

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

## **ABREVIATIONS**

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

## A - APPLICATION

### 1 - Les opérateurs

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

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

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

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

Opérateur	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Producteur de lait (dont producteur fermier)	<b>S01</b> <b>Situation géographique du bâtiment des Vaches Laitières (PPC)</b>	- Déclaration d'identification - Attestation de participation
	S02 Stage d'intégration pour les nouveaux producteurs de lait	- Déclaration PAC - Document de gestion comptable
	S03 Participation annuelle à une réunion de l'atelier ou de la filière AOP	- Factures / étiquette / bon de livraison des semences
	S04 Pourcentage des prairies permanentes dans la SF de l'exploitation	- Registre des traitements phytosanitaires
	S05 Conditions d'application des herbicides	- Factures des désherbants - Cahier d'épandage
	<b>S06</b> <b>Doses de fertilisants : azote de synthèse en moyenne par ha de SF (PPC)</b>	- Factures des engrais - Bons de livraison des fumures
	S07 Limite de fertilisation : sur chaque parcelle, fumure d'azote total par ha de surface fourragère et par an	- Attestation de conformité de l'alimentation des animaux
	S08 Limitation des épandages : nombre de passages par an par parcelle	- Bons de livraison des boues / des digestats - Attestation de conformité de la STEP
	S09 Limitation des épandages : poids ou volume maximum de matières organiques (total et par passage)	- Registre des intrants dans le méthaniseur
	S10 Nature et provenance des fumures organiques	- Contrat d'utilisation des digestats de méthaniseur et précisions sur la provenance
	S11 Provenance des boues de STEP	- Cahier de pâturage
	S12 Nature des effluents d'élevage	- Cahier d'enregistrement des récoltes
	S13 Provenance des digestats de méthaniseur	- Inventaire EDE
	S14 Nature des digestats de méthaniseur	- Passeports bovins - Factures d'achat des animaux
	S15 Conditions d'épandage des fumures organiques	- Récapitulatif des livraisons - Relevé MSA
	S16 Délai d'exploitation de l'herbe après épandage de la fumure	- Plan d'alimentation - Factures / étiquette / bon de livraison des aliments
	S17 Permanence du troupeau de vaches laitières sur l'exploitation	- Déclaration d'affouragement en vert - Cahier d'enregistrement des récoltes en vert
	S18 Alimentation des génisses mises en pension	- Prescription vétérinaire
	<b>S19</b> <b>Race des vaches laitières (PPC)</b>	- Carnet de récoltes des fourrages

S20	Race des vaches laitières entrant sur l'exploitation et des génisses de renouvellement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Factures d'achats de fourrages</li> <li>- Plan de l'exploitation (parcellaire)</li> <li>- Récoltes / intra consommation</li> <li>- Carnet de livraison</li> <li>- Factures des produits de traite et d'hygiène</li> <li>- Fiches techniques produits de trempage</li> <li>- Résultats d'analyses de lait / rapport de visite d'un technicien qualifié</li> <li>- Fiche de contrôle de la machine à traire / du tank</li> <li>- Factures d'entretien / de réparation du matériel</li> </ul>
S21	Certification de Parenté Bovine	
S22	Elevage des génisses pour le renouvellement	
S23	Alimentation des VL ou génisses portantes en cas d'achat d'animaux	
<b>S24</b>	<b>Superficie herbagère minimale par vache laitière (PPC)</b>	
S25	Chargement sur la surface fourragère (nombre maximum d'UGB totaux par ha de SF)	
<b>S26</b>	<b>Productivité laitière par ha de surface fourragère et potentiellement fourragère (PPC)</b>	
<b>S27</b>	<b>Volume maximum de lait livré (PPC)</b>	
<b>S28</b>	<b>Nombre de vaches laitières par Unité de Travail Annuel (PPC)</b>	
<b>S29</b>	<b>Absence de fourrages fermentés sur l'exploitation (PPC)</b>	
<b>S30</b>	<b>Absence de cultures OGM sur l'exploitation (PPC)</b>	
<b>S31</b>	<b>Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux herbivores (PPC)</b>	
S32	Conditions de stockage et de conservation des fourrages secs	
S33	Humidification interdite des aliments	
<b>S34</b>	<b>Nombre de repas distribué en vert par jour (PPC)</b>	
S35	Conditions de récolte et de distribution de l'affouragement complémentaire en vert	
S36	Nombre de jours d'affouragement en vert par an	
S37	Conditions de préparation et de distribution des betteraves	
S38	Aliments interdits	
S39	Conditions de distribution du lactosérum au troupeau laitier	
<b>S40</b>	<b>Origine des fourrages VL zone AOP (PPC)</b>	
S41	Délai d'arrêt d'alimentation en aliment fermenté et OGM	
S42	Période de pâturage	
S43	Surface de pâturage par vache laitière en production	
<b>S44</b>	<b>Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC)</b>	
S45	Fréquence et horaire de traite	
<b>S46</b>	<b>Système de traite (PPC)</b>	
S47	Préparation des mamelles et pose des faisceaux trayeurs	
S48	Pas de désinfection systématique	

	S49	Contrôle de l'installation de traite	
	S50	Entretien et réparation du matériel de traite	
	S51	Contrôle du tank à lait	
	S52	Entretien et réparation du tank à lait	
	S53	Température du lait à la ferme	
Atelier de transformation / Producteur-fermier	<b>S54</b>	<b>Situation géographique de l'atelier de fabrication (PPC)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification</li> <li>- Liste des producteurs collectés</li> <li>- Traçabilité des collectes de lait</li> <li>- Justificatifs d'étalonnage</li> <li>- Traçabilité de la température avant fabrication</li> <li>- Procédure de fabrication</li> <li>- Registre de fabrication</li> <li>- Liste des ingrédients et auxiliaires</li> <li>- Fiches techniques des ingrédients</li> <li>- Procédure de fabrication des levains</li> <li>- Procédure de préparation et entretien de la saumure</li> <li>- Procédure d'identification des fromages</li> <li>- Enregistrements de température</li> <li>- Invitation et ordre du jour de la réunion</li> <li>- Fiches de présence</li> <li>- Liste des producteurs</li> <li>- Supports d'animation</li> </ul>
	<b>S55</b>	<b>Nombre de traites consécutives collectées (PPC)</b>	
	S56	Entretien et étalonnage des instruments de mesure	
	S57	Température du lait à l'atelier de fabrication	
	<b>S58</b>	<b>Conformité des laits qui entrent dans l'atelier (PPC)</b>	
	S59	Délai d'emprésurage	
	<b>S60</b>	<b>Fabrication au lait cru (PPC)</b>	
	S61	Ingrédients et auxiliaires de fabrication	
	S62	Concentration du lait	
	S63	Température de chauffage avant emprésurage	
	S64	Ensemencement et emprésurage	
	S65	pH du fromage un jour après l'emprésurage	
	S66	Pourcentage d'eau au dé lactosage	
	S67	Température dans la cuve de fabrication	
	<b>S68</b>	<b>Déclenchement manuel par le fromager des phases de décaillage et de soutirage (PPC)</b>	
	S69	Salage et renouvellement de la saumure	
	<b>S70</b>	<b>Enduction manuelle de la raie noire (PPC)</b>	
	<b>S71</b>	<b>Identification des fromages (PPC)</b>	
	S72	Conditions de conservation des produits	
S73	Organisation d'une réunion par an pour les producteurs de lait		
Producteur fermier	<b>S74</b>	<b>Litrage maximum transformé à la ferme (PPC)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre des volumes journaliers transformés à la ferme</li> <li>- Fiches de suivi d'affinage</li> </ul>
	<b>S75</b>	<b>Travail en cuves ouvertes (PPC)</b>	
	<b>S76</b>	<b>Affinage à la ferme (PPC)</b>	
Atelier d'affinage /	<b>S77</b>	<b>Situation géographique de l'atelier d'affinage (PPC)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification</li> <li>- Justificatifs d'étalonnage</li> </ul>

Producteur fermier	S78	Entretien et étalonnage des instruments de mesure	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches de suivi d'affinage</li> <li>- Enregistrements de température</li> <li>- Diagramme d'affinage</li> <li>- Liste des ingrédients et auxiliaires</li> <li>- Factures d'achat des planches</li> <li>- Procédure de nettoyage des planches</li> <li>- Système de définitions des lots</li> <li>- Enregistrements des températures</li> <li>- Procédure de fabrication</li> <li>- Etiquettes</li> <li>- Bons d'enlèvement et de destruction</li> </ul>
	S79	Température d'affinage	
	S80	Soins pendant l'affinage	
	<b>S81</b>	<b>Supports pour l'affinage (PPC)</b>	
	S82	Nettoyage des supports	
	S83	Interdiction des colorants pour la croûte	
	<b>S84</b>	<b>Durée d'affinage minimum (PPC)</b>	
	S85	Durée d'affinage maximum	
	S86	Température de stockage avant commercialisation	
	S87	Conservation des fromages	
	S88	Taille des caractères sur l'étiquette des fromages	
	S89	Renseignements officiels et mentions facultatives sur l'étiquette	
	S90	Gestion des fromages déclassés	
S91	Dimensions et poids du fromage		
Contrôle produit	<b>S92</b>	<b>Critères physico-chimiques (teneur en matière grasse et humidité sur fromage dégraissé) (PPC)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Résultats d'analyse</li> <li>- Résultats CEO</li> </ul>
	<b>S93</b>	<b>Critères organoleptiques (PPC)</b>	

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

## **B – HABILITATION DES OPERATEURS**

### **1 – Modalités d'habilitation**

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

	Cas 1	Cas2	Cas 3
Catégorie d'opérateurs	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OC/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OC dans un délai de (en mois)	Contrôle documentaire réalisé par l'OC (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
Producteur de lait	ODG	-	-
Producteur fermier	OC	-	-
Atelier de fabrication	OC	-	-
Atelier d'affinage	OC	-	-

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

### **2 - Interruption d'activité**

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

La déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. L'ODG en informe Bureau Veritas Certification. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle interne et externe effectué sur tout ou partie de son outil de production.

L'opérateur se doit ensuite d'adresser à l'ODG une déclaration préalable de reprise de la production.

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

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

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

## C-MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Exigences spécifiques à évaluer à l'ODG

Numéro	Thématiques	Point à évaluer au cours de l'évaluation initiale	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
ODG01	Mise à disposition des fiches de renseignement relatives à la production et la commercialisation	<i>Sans objet</i>	<b>Contrôle documentaire :</b> - <i>Volumes fabriqués et vendus</i>
ODG02	Délivrance des plaques de caséine	<i>Sans objet</i>	<b>Contrôle documentaire :</b> - <i>Commandes de plaques</i> - <i>Retour de plaques</i>
ODG03	Organisation du stage d'intégration	<i>Sans objet</i>	<b>Contrôle documentaire :</b> - <i>Convocations au stage, avec programme de la session</i> - <i>Feuilles de présence</i>
ODG04	Organisation de la réunion annuelle	<i>Sans objet</i>	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Convocation réunion</i>

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

## D- MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

### 1 – Répartition du contrôle interne et externe

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

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

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

La période de référence pour la réalisation des contrôles est l'année civile.

L'assiette de contrôle est calculée sur la base du nombre d'opérateurs habilités au 1<sup>er</sup> janvier de chaque année civile.

## 2 – Répartition du contrôle produit interne / externe

Libellé de l'activité ou type de contrôle concerné	Fréquence minimale de contrôles internes	Fréquence minimale de contrôles externes												
<b>Analyses physico chimiques sur produits finis</b>  - Humidité dans le fromage dégraissé  - Matière grasse sur le poids sec	-	Chez producteur fermiers, atelier de transformation et / ou d'affinage  Fonction de la production annuelle /atelier <u>Prélèvements :</u>  <table> <tr> <td><math>X \leq 50</math> t</td> <td>1 / atelier /an</td> </tr> <tr> <td><math>50 t &lt; X \leq 100</math> t</td> <td>2 / atelier /an</td> </tr> <tr> <td><math>100 t &lt; X \leq 200</math> t</td> <td>3 / atelier /an</td> </tr> <tr> <td><math>200 t &lt; X \leq 1000</math> t</td> <td>4 / atelier /an</td> </tr> <tr> <td><math>1000 t &lt; X \leq 2000</math> t</td> <td>6 / atelier /an</td> </tr> <tr> <td><math>X &gt; 2000</math> t</td> <td>10 / atelier /an</td> </tr> </table>	$X \leq 50$ t	1 / atelier /an	$50 t < X \leq 100$ t	2 / atelier /an	$100 t < X \leq 200$ t	3 / atelier /an	$200 t < X \leq 1000$ t	4 / atelier /an	$1000 t < X \leq 2000$ t	6 / atelier /an	$X > 2000$ t	10 / atelier /an
$X \leq 50$ t	1 / atelier /an													
$50 t < X \leq 100$ t	2 / atelier /an													
$100 t < X \leq 200$ t	3 / atelier /an													
$200 t < X \leq 1000$ t	4 / atelier /an													
$1000 t < X \leq 2000$ t	6 / atelier /an													
$X > 2000$ t	10 / atelier /an													
<b>Examen organoleptique</b> - aspect ; dimension ; forme ; croûtage : raie noire ; pâte ; goût	-	Avec réalisation d'un minimum de 5 commissions d'examen organoleptique par an.												

## 3 – Méthodes de contrôles

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

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MORBIER	Réf : AO-005-PC-4-25
		Page 11 sur 46

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
<b>Producteur de lait (dont producteur fermier)</b>				
S01	Situation géographique du bâtiment des Vaches Laitières (PPC)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'identification	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - Déclaration d'identification
S02	Stage d'intégration pour les nouveaux producteurs de lait	Contrôle documentaire - Attestation de participation	Conservation de l'attestation de participation au stage	Contrôle documentaire - Attestation de participation
S03	Participation annuelle à une réunion de l'atelier ou de la filière AOP	Sans objet	Conservation de l'attestation de participation à la réunion	Contrôle documentaire - Attestation de participation
S04	Pourcentage des prairies permanentes dans la SF de l'exploitation	Contrôle documentaire - Déclaration PAC - Factures / étiquette / bon de livraison des semences - Document de gestion comptable	-	Contrôle documentaire - Déclaration PAC - Document de gestion comptable - Registre des traitements phytosanitaires - Factures / étiquette / bon de livraison des semences
S05	Conditions d'application des herbicides	Sans objet	Enregistrement des opérations de désherbage	Contrôle documentaire - Registre des traitements phytosanitaires - Factures des désherbants
S06	Doses de fertilisants : azote de synthèse en moyenne par ha de SF (PPC)	Sans objet	Enregistrement du type d'apport et des quantités épandues au cahier d'épandage	Contrôle documentaire - Cahier d'épandage - Factures des engrais
S07	Limite de fertilisation : sur chaque parcelle, fumure d'azote total par ha de surface fourragère et par an	Sans objet	Enregistrement du type d'apport et des quantités épandues au cahier d'épandage	Contrôle documentaire - Cahier d'épandage - Factures des engrais

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S08	Limitation des épandages : nombre de passages par an par parcelle	<i>Sans objet</i>	Enregistrement des dates de passages au cahier d'épandage	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Cahier d'épandage (par parcelle)</i>
S09	Limitation des épandages : poids ou volume maximum de matières organiques (total et par passage)	<i>Sans objet</i>	Enregistrement du volume des apports effectués au cahier d'épandage	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Cahier d'épandage (par parcelle)</i>
S10	Nature et provenance des fumures organiques	<i>Sans objet</i>	Conservation des bons de livraison et tenue à jour du cahier d'épandage	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Bons de livraison des fumures</i> - <i>Attestation de conformité de l'alimentation des animaux</i> - <i>Cahier d'épandage</i>
S11	Provenance des boues de STEP	<i>Sans objet</i>	Conservation des bons de livraison	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Bons de livraison des boues</i> - <i>Attestation de conformité de la STEP</i>
S12	Nature des effluents d'élevage	<i>Sans objet</i>	Conservation des bons de livraison	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Bons de livraison des boues</i> - <i>Attestation de conformité de la STEP</i> - <i>Attestation non OGM</i>
S13	Provenance des digestats de méthaniseur	<i>Sans objet</i>	Conservation des bons de livraison, cahier d'épandage	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Bons de livraison des digestats</i> - <i>Registre des intrants dans le méthaniseur</i> - <i>Contrat d'utilisation des digestats de méthaniseur et précisions sur la provenance</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S14	Nature des digestats de méthaniseur	<i>Sans objet</i>	Conservation des bons de livraison, cahier d'épandage	<b>Contrôle documentaire</b> - Bons de livraison des digestats - Registre des intrants dans le méthaniseur - Contrat d'utilisation des digestats de méthaniseur et précisions sur la provenance - Attestation non OGM
S15	Conditions d'épandage des fumures organiques	<i>Sans objet</i>	Enregistrement de la date d'épandage sur le cahier d'épandage	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Cahier d'épandage - Attestation des fournisseurs de l'absence d'OGM dans les aliments des animaux
S16	Délai d'exploitation de l'herbe après épandage de la fumure	<i>Sans objet</i>	Enregistrement de la date des opérations d'épandage sur le cahier d'épandage, de la date de mise au pâturage des vaches sur le cahier de pâturage et dates de récolte des fourrages.	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Cahier d'épandage - Cahier de pâturage - Cahier d'enregistrement des récoltes
S17	Permanence du troupeau de vaches laitières sur l'exploitation	<i>Sans objet</i>	Conservation des passeports bovins	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Inventaire EDE
S18	Alimentation des génisses mises en pension	<i>Sans objet</i>	Mise à jour de l'inventaire EDE et conservation des attestations de conformité de l'alimentation pendant leur pension	<b>Contrôle documentaire</b> - Inventaire EDE - Attestation de conformité de l'alimentation des génisses pendant leur pension
<b>S19</b>	<b>Race des vaches laitières (PPC)</b>	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Passeports bovins - Inventaire EDE	Conservation des passeports bovins	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Passeports bovins - Inventaire EDE

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S20	Race des vaches laitières entrant sur l'exploitation et des génisses de renouvellement	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Passeports bovins</i> - <i>Inventaire EDE</i>	Conservation des passeports bovins	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Passeports bovins</i> - <i>Inventaire EDE</i>
S21	Certification de Parenté Bovine	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Passeports bovins</i> - <i>Inventaire EDE</i>	Conservation des passeports bovins	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Passeports bovins</i> - <i>Inventaire EDE</i>
S22	Elevage des génisses pour le renouvellement	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>Inventaire EDE</i>	Mise à jour de l'inventaire EDE	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>Inventaire EDE</i>
S23	Alimentation des VL ou génisses portantes en cas d'achat d'animaux	<i>Sans objet</i>	Conservation des factures d'achat et des attestations	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Factures d'achat des animaux</i> - <i>Inventaire EDE</i> - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>attestation d'habilitation de l'opérateur «vendeur » ou attestation d'alimentation du vendeur</i>
S24	<b>Superficie herbagère minimale par vache laitière (PPC)</b>	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Déclaration PAC</i> - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>Inventaire EDE</i>	Déclaration des surfaces à la PAC	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Déclaration PAC</i> - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>Inventaire EDE</i>
S25	Chargement sur la surface fourragère (nombre maximum d'UGB totaux par ha de SF)	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Déclaration PAC</i> - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>Inventaire EDE</i>	Déclaration des surfaces à la PAC	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Déclaration PAC</i> - <i>Document de gestion comptable</i> - <i>Inventaire EDE</i>
S26	<b>Productivité laitière par ha de surface fourragère et potentiellement fourragère (PPC)</b>	<i>Sans objet</i>	Déclaration des surfaces à la PAC	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Déclaration PAC</i> - <i>Document de gestion comptable</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S27	Volume maximum de lait livré (PPC)	<i>Sans objet</i>	-	<b>Contrôle documentaire</b> - Document de gestion comptable - Récapitulatif des livraisons
S28	Nombre de vaches laitières par Unité de Travail Annuel (PPC)	<b>Contrôle documentaire</b> - Document de gestion comptable - Relevé MSA - Inventaire EDE	-	<b>Contrôle documentaire</b> - Document de gestion comptable - Relevé MSA - Inventaire EDE
S29	Absence de fourrages fermentés sur l'exploitation (PPC)	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Plan d'alimentation	-	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Plan d'alimentation
S30	Absence de cultures OGM sur l'exploitation (PPC)	<b>Contrôle documentaire</b> - Factures / étiquette / bon de livraison des semences	Conservation des factures, étiquettes et des bons de livraison	<b>Contrôle documentaire</b> - Factures / étiquette / bon de livraison des semences
S31	Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux herbivores (PPC)	<b>Contrôle documentaire</b> - Factures / étiquette / bon de livraison des aliments	Conservation des factures, étiquettes et des bons de livraison	<b>Contrôle documentaire</b> - Factures / étiquette / bon de livraison des aliments
S32	Conditions de stockage et de conservation des fourrages secs	<b>Contrôle visuel</b>	-	<b>Contrôle visuel</b>
S33	Humidification interdite des aliments	<i>Sans objet</i>	-	<b>Contrôle visuel</b>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S34	Nombre de repas distribué en vert par jour (PPC)	<i>Sans objet</i>	Tenue à jour du plan d'alimentation et enregistrement de l'affouragement en vert	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Déclaration d'affouragement en vert</i> - <i>Cahier d'enregistrement des récoltes en vert</i> - <i>Plan d'alimentation</i>
S35	Conditions de récolte et de distribution de l'affouragement complémentaire en vert	<i>Sans objet</i>	-	<b>Contrôle visuel</b>
S36	Nombre de jours d'affouragement en vert par an	<i>Sans objet</i>	Enregistrement de l'affouragement en vert	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Déclaration d'affouragement en vert</i> - <i>Cahier d'enregistrement des récoltes en vert</i> - <i>Plan d'alimentation</i>
S37	Conditions de préparation et de distribution des betteraves	<i>Sans objet</i>	-	<b>Contrôle visuel</b>
S38	Aliments interdits	<i>Sans objet</i>	Tenue à jour du plan d'alimentation	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Factures / étiquette / bon de livraison des aliments</i> - <i>Plan d'alimentation</i> - <i>Prescription vétérinaire</i>
S39	Conditions de distribution du lactosérum au troupeau laitier	<i>Sans objet</i>	-	<b>Contrôle visuel</b>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S40	Origine des fourrages VL zone AOP (PPC)	Sans objet	Conservation des factures d'achats de fourrages le cas échéant Tenue à jour du cahier des récoltes	<b>Contrôle documentaire</b> - Plan d'alimentation - Carnet de récoltes des fourrages - Déclaration PAC - factures d'achats de fourrages
S41	Délai d'arrêt d'alimentation en aliment fermenté et OGM	<b>Contrôle documentaire</b> - Plan d'alimentation - Factures / étiquette / bon de livraison des aliments - Attestations fournisseur	Conservation des factures, étiquettes, bons de livraison des aliments et attestations fournisseur Tenue du plan d'alimentation	<b>Contrôle documentaire</b> - Plan d'alimentation - Factures / étiquette / bon de livraison des aliments - Attestations fournisseur
S42	Période de pâturage	Sans objet	Enregistrement des dates d'entrée et de sortie des VL au cahier de pâturage	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Cahier de pâturage
S43	Surface de pâturage par vache laitière en production	Sans objet	Tenue à jour du cahier de pâturage	<b>Contrôle documentaire</b> - Plan de l'exploitation (parcellaire) - Déclaration PAC - Cahier de pâturage - inventaire EDE
S44	Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC)	Sans objet	Tenue à jour du plan d'alimentation et inventaire EDE, enregistrements des récoltes, conservation des factures	<b>Contrôle documentaire</b> - Factures / étiquette / bon de livraison des aliments - Plan d'alimentation - Document de gestion comptable - Récoltes / intra consommation - Inventaire EDE
S45	Fréquence et horaire de traite	Sans objet	Tenue à jour du carnet de livraison	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Carnet de livraison
S46	Système de traite (PPC)	<b>Contrôle visuel</b>	-	<b>Contrôle visuel</b>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S47	Préparation des mamelles et pose des faisceaux trayeurs	<i>Sans objet</i>	Conservation des factures d'achats des produits utilisés	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Factures des produits de traite et d'hygiène
S48	Pas de désinfection systématique	<i>Sans objet</i>	Conservation des résultats d'analyses de lait et rapport de visite du technicien qualifié Fiches techniques produits de trempage	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Fiches techniques produits de trempage - Factures des produits de traite et d'hygiène - Résultats d'analyses de lait / rapport de visite d'un technicien qualifié
S49	Contrôle de l'installation de traite	<b>Contrôle documentaire</b> - Fiche de contrôle de la machine à traire	Conservation de la fiche de contrôle de la machine à traire	<b>Contrôle documentaire</b> - Fiche de contrôle de la machine à traire
S50	Entretien et réparation du matériel de traite	<i>Sans objet</i>	Conservation des factures pour les réparations	<b>Contrôle documentaire</b> - Factures d'entretien / de réparation du matériel
S51	Contrôle du tank à lait	<b>Contrôle documentaire</b> - Fiche de contrôle du tank	Conservation de la fiche de contrôle du tank	<b>Contrôle documentaire</b> - Fiche de contrôle du tank
S52	Entretien et réparation du tank à lait	<i>Sans objet</i>	Conservation des factures pour les réparations	<b>Contrôle documentaire</b> - Factures d'entretien / de réparation du matériel
S53	Température du lait à la ferme	<i>Sans objet</i>	-	<b>Contrôle visuel</b>
<b>Atelier de transformation / Producteur-fermier</b>				

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S54	Situation géographique de l'atelier de fabrication (PPC)	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> <i>- Déclaration d'identification</i>	-	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> <i>- Déclaration d'identification</i>
S55	Nombre de traites consécutives collectées (PPC)	<i>Sans objet</i>	Tenue à jour du cahier de collecte et vérification des bordereaux de ramassage	<b>Contrôle documentaire</b> <i>- Liste des producteurs collectés</i> <i>- Traçabilité des collectes de lait</i>
S56	Entretien et étalonnage des instruments de mesure	<b>Contrôle documentaire</b> <i>- Justificatifs d'étalonnage</i>	-	<b>Contrôle documentaire</b> <i>- Justificatifs d'étalonnage</i>
S57	Température du lait à l'atelier de fabrication	<b>Contrôle documentaire</b> <i>- Procédure de fabrication</i>	Vérification et enregistrement de la conformité de la température à chaque fabrication	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> <i>- Traçabilité de la température avant fabrication</i> <i>- Registre de fabrication</i>
S58	Conformité des laits qui entrent dans l'atelier (PPC)	<b>Contrôle visuel</b>	-	<b>Contrôle visuel</b>
S59	Délai d'emprésurage	<i>Sans objet</i>	Tenue à jour du registre de fabrication	<b>Contrôle documentaire</b> <i>- Registre de fabrication</i>
S60	Fabrication au lait cru (PPC)	<b>Contrôle visuel</b>	-	<b>Contrôle visuel</b>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S61	Ingrédients et auxiliaires de fabrication	<b>Contrôle documentaire</b> - Liste des ingrédients et auxiliaires - Fiches techniques des ingrédients - Procédure de fabrication des levains	Tenue à jour de la liste des ingrédients utilisés Conservation des Fiches techniques, Etiquettes	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Liste des ingrédients et auxiliaires - Fiches techniques des ingrédients - Procédure de fabrication des levains
S62	Concentration du lait	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication	-	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication
S63	Température de chauffage avant emprésurage	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication	Tenue à jour du registre de fabrication	<b>Contrôle visuel</b> par lecture directe <b>Contrôle documentaire</b> - Registre de fabrication
S64	Ensemencement et emprésurage	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication - Fiches techniques des ingrédients	Tenue à jour du registre de fabrication	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication des levains - Fiches techniques des ingrédients
S65	pH du fromage un jour après l'emprésurage	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication - Justificatifs d'étalonnage	Enregistrement des mesures de pH	<b>Contrôle visuel</b> par lecture directe <b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication - Justificatifs d'étalonnage - Enregistrements du pH
S66	Pourcentage d'eau au délactosage	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication	-	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication
S67	Température dans la cuve de fabrication	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication	Enregistrement des températures	<b>Contrôle visuel</b> par lecture directe <b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication - Enregistrements des températures

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S68	Déclenchement manuel par le fromager des phases de décaillage et de soutirage (PPC)	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication	Tenue à jour du registre de fabrication	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication - Registre de fabrication
S69	Salage et renouvellement de la saumure	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de préparation et entretien de la saumure	Mise à jour de la procédure de préparation et entretien de la saumure	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de préparation et entretien de la saumure
S70	Enduction manuelle de la raie noire (PPC)	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication	-	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication
S71	Identification des fromages (PPC)	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure d'identification des fromages	-	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - Procédure d'identification des fromages
S72	Conditions de conservation des produits	<b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication	Enregistrement des températures	<b>Contrôle visuel</b> par lecture directe <b>Contrôle documentaire</b> - Procédure de fabrication - Enregistrements de température
S73	Organisation d'une réunion par an pour les producteurs de lait	Sans objet	Calendrier et ordre du jour des réunions Fiches de présence	<b>Contrôle documentaire</b> - Invitation et ordre du jour de la réunion - Fiches de présence - Liste des producteurs - Supports d'animation
<b>Producteur fermier</b>				
S74	Litrage maximum transformé à la ferme (PPC)	Sans objet	Traçabilité des volumes de lait transformés à la ferme	<b>Contrôle documentaire</b> - Registre des volumes journaliers transformés à la ferme

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S75	Travail en cuves ouvertes (PPC)	Contrôle visuel	-	Contrôle visuel
S76	Affinage à la ferme (PPC)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Diagramme d'affinage</i>	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Fiches de suivi d'affinage</i>
<b>Atelier d'affinage / Producteur fermier</b>				
S77	Situation géographique de l'atelier d'affinage (PPC)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Déclaration d'identification</i>	-	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Déclaration d'identification</i>
S78	Entretien et étalonnage des instruments de mesure	Contrôle documentaire - <i>Justificatifs d'étalonnage</i>	-	Contrôle documentaire - <i>Justificatifs d'étalonnage</i>
S79	Température d'affinage	Contrôle documentaire - <i>Diagramme d'affinage</i>	Tenue à jour des fiches de suivi d'affinage Enregistrement des températures d'affinage	Contrôle visuel par lecture directe Contrôle documentaire - <i>Fiches de suivi d'affinage</i> - <i>Enregistrements de température</i> - <i>Justificatifs d'étalonnage</i>
S80	Soins pendant l'affinage	Contrôle documentaire - <i>Diagramme d'affinage</i>	Enregistrement des soins par lots	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Fiches de suivi d'affinage</i> - <i>Diagramme d'affinage</i> - <i>Liste des ingrédients et auxiliaires</i>
S81	Supports pour l'affinage (PPC)	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Factures d'achat des planches</i> - <i>Attestations épicerie</i>	Conservation des factures d'achat des planches	Contrôle visuel Contrôle documentaire - <i>Factures d'achat des planches</i> - <i>Attestations épicerie</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S82	Nettoyage des supports	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Procédure de nettoyage des planches</i>	Procédure de nettoyage	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Procédure de nettoyage des planches</i>
S83	Interdiction des colorants pour la croûte	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Diagramme d'affinage</i>	-	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Diagramme d'affinage</i> - <i>Liste des ingrédients et auxiliaires</i>
<b>S84</b>	<b>Durée d'affinage minimum (PPC)</b>	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Diagramme d'affinage</i>	Tenue à jour des fiches de suivi d'affinage Enregistrement des lots	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Fiches de suivi d'affinage</i> - <i>Système de définitions des lots</i>
S85	Durée d'affinage maximum	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Diagramme d'affinage</i>	Tenue à jour des fiches de suivi d'affinage	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Fiches de suivi d'affinage</i> - <i>Système de définitions des lots</i>
S86	Température de stockage avant commercialisation	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Diagramme d'affinage</i>	Enregistrement des températures de stockage	<b>Contrôle visuel</b> par lecture directe <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Enregistrements des températures</i>
S87	Conservation des fromages	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Diagramme d'affinage</i>	-	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Diagramme d'affinage</i>
S88	Taille des caractères sur l'étiquette des fromages	<i>Sans objet</i>	Conservation des étiquettes	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Etiquettes</i>
S89	Renseignements officiels et mentions facultatives sur l'étiquette	<i>Sans objet</i>	Conservation des étiquettes	<b>Contrôle visuel</b> <b>Contrôle documentaire</b> - <i>Etiquettes</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S90	Gestion des fromages déclassés	<i>Sans objet</i>	-	<b>Contrôle documentaire</b> - <i>Bons d'enlèvement et de destruction</i>
S91	Dimensions et poids du fromage	<i>Sans objet</i>	-	<b>Contrôle visuel</b> par lecture directe <b>Mesure</b>
<b>Contrôle produit</b>				
S92	<b>Critères physico-chimiques (teneur en matière grasse et humidité sur fromage dégraissé) (PPC)</b>	<i>Sans objet</i>	-	<b>Analyses physico-chimiques</b> - <i>Résultats des analyses</i>
S93	<b>Critères organoleptiques (PPC)</b>	<i>Sans objet</i>	-	<b>Commission d'examen organoleptique</b> - <i>Résultats CEO</i>

## 4 – Organisation des contrôles produits

La fréquence des contrôles produits est définie au point D1.

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

Le prélèvement, sous la responsabilité de Bureau Veritas, est réalisé par le Syndicat du Morbier selon la convention de délégation en vigueur.

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

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

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

## E- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

### 1 – Manquements spécifiques concernant les opérateurs

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
<b>Producteur de lait (dont producteur fermier)</b>						
S01	Situation géographique du bâtiment des Vaches Laitières (PPC)	Bâtiment situé hors de la zone AOP	Habilitation	Refus d'habilitation	-	-
S01	Situation géographique du bâtiment des Vaches Laitières (PPC)	Bâtiment situé hors de la zone AOP	Suivi	Retrait d'habilitation	-	-
S02	Stage d'intégration pour les nouveaux producteurs de lait	Absence de participation au stage d'intégration	Habilitation	Vérification lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	-	-
S02	Stage d'intégration pour les nouveaux producteurs de lait	Absence de participation au stage d'intégration	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S03	Participation annuelle à une réunion de l'atelier ou de la filière AOP	Absence de participation à une réunion de l'atelier ou de la filière AOP	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S04	Pourcentage des prairies permanentes dans la SF de l'exploitation	Part de prairies permanentes insuffisante	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S04	Pourcentage des prairies permanentes dans la SF de l'exploitation	Part de prairies permanentes insuffisante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S05	Conditions d'application des herbicides	Destruction chimique des prairies	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S06	Doses de fertilisants : azote de synthèse en moyenne par ha de SF (PPC)	Dépassement de la dose d'azote de synthèse par ha	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S07	Limite de fertilisation : sur chaque parcelle, fumure d'azote total par ha de surface fourragère et par an	Excès de fertilisation azotée sur les parcelles en herbe	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S08	Limitation des épandages : nombre de passages par an par parcelle	Dépassement du nombre de passages maximum autorisé par an	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S09	Limitation des épandages : poids ou volume maximum de matières organiques (total et par passage)	Excès de fumure organique à la parcelle	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S10	Nature et provenance des fumures organiques	Utilisation de fumures organiques non autorisés	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S11	Provenance des boues de STEP	Provenance des boues de STEP non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S11	Provenance des boues de STEP	STEP non exclusive au traitement d'effluents d'ateliers AOP	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S12	Nature des effluents d'élevage	Effluents d'élevage dont les animaux sont nourris avec des aliments fermentés	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S12	Nature des effluents d'élevage	Effluents d'élevage d'animaux nourris avec OGM	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S13	Provenance des digestats de méthaniseur	Intrants hors aire géographique	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S14	Nature des digestats de méthaniseur	Digestats non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S14	Nature des digestats de méthaniseur	Intrants de méthaniseur à partir d'effluents d'élevage d'animaux nourris avec OGM	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S15	Conditions d'épandage des fumures organiques	Conditions d'épandage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S16	Délai d'exploitation de l'herbe après épandage de la fumure	Non-respect des délais après épandage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S17	Permanence du troupeau de vaches laitières sur l'exploitation	Non permanence des vaches laitières sur l'exploitation	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S18	Alimentation des génisses mises en pension	Alimentation non conforme des génisses mises en pension	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
<b>S19</b>	<b>Race des vaches laitières (PPC)</b>	Présence de VL de races non autorisées	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
<b>S19</b>	<b>Race des vaches laitières (PPC)</b>	Présence de VL de races non autorisées	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
S20	Race des vaches laitières entrant sur l'exploitation et des génisses de renouvellement	Race non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S20	Race des vaches laitières entrant sur l'exploitation et des génisses de renouvellement	Race non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
S21	Certification de Parenté Bovine	Absence de certificat de parenté bovine	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S21	Certification de Parenté Bovine	Absence de certificat de parenté bovine	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S22	Elevage des génisses pour le renouvellement	Nombre de génisses nées et élevées par exploitation insuffisant	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation -	-
S22	Elevage des génisses pour le renouvellement	Nombre de génisses nées et élevées par exploitation insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S23	Alimentation des VL ou génisses portantes en cas d'achat d'animaux	Non-respect du délai d'attente d'alimentation sans OGM et sans aliments fermentés	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
<b>S24</b>	<b>Superficie herbagère minimale par vache laitière (PPC)</b>	Superficie herbagère insuffisante par VL	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
<b>S24</b>	<b>Superficie herbagère minimale par vache laitière (PPC)</b>	Superficie herbagère insuffisante par VL	Suivi	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S25	Chargement sur la surface fourragère (nombre maximum d'UGB totaux par ha de SF)	Dépassement du chargement maximal par ha de surface fourragère	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S25	Chargement sur la surface fourragère (nombre maximum d'UGB totaux par ha de SF)	Dépassement du chargement maximal par ha de surface fourragère	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
<b>S26</b>	<b>Productivité laitière par ha de surface fourragère et potentiellement fourragère (PPC)</b>	Dépassement de la valeur seuil du CDC	Suivi	Suspension d'habilitation jusqu'à réception d'un plan de mise en conformité	Retrait d'habilitation	-
<b>S27</b>	<b>Volume maximum de lait livré (PPC)</b>	Dépassement du volume maximum de lait livré autorisé	Suivi	Suspension d'habilitation jusqu'à réception d'un plan de mise en conformité	Retrait d'habilitation	-
<b>S28</b>	<b>Nombre de vaches laitières par Unité de Travail Annuel (PPC)</b>	Nombre de vaches laitières par UTA supérieur aux plafonds autorisés	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
<b>S28</b>	<b>Nombre de vaches laitières par Unité de Travail Annuel (PPC)</b>	Dépassement du nombre maximum de VL/UTA du fait du départ d'un associé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
<b>S28</b>	<b>Nombre de vaches laitières par Unité de Travail Annuel (PPC)</b>	Nombre de vaches laitières par UTA supérieur aux plafonds autorisés	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S29	<b>Absence de fourrages fermentés sur l'exploitation (PPC)</b>	Présence d'aliments fermentés sur l'exploitation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S29	<b>Absence de fourrages fermentés sur l'exploitation (PPC)</b>	Présence d'aliments fermentés sur l'exploitation	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
S30	<b>Absence de cultures OGM sur l'exploitation (PPC)</b>	Présence de culture OGM sur l'exploitation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S30	<b>Absence de cultures OGM sur l'exploitation (PPC)</b>	Présence de culture OGM sur l'exploitation	Suivi	Retrait d'habilitation	-	-
S31	<b>Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux herbivores (PPC)</b>	Présence d'aliments OGM dans l'alimentation des ruminants	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S31	<b>Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux herbivores (PPC)</b>	Présence d'aliments OGM dans l'alimentation des ruminants	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
S32	Conditions de stockage et de conservation des fourrages secs	Non-respect des conditions de stockage, de tri ou de distribution du fourrage sec	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S32	Conditions de stockage et de conservation des fourrages secs	Non-respect des conditions de stockage, de tri ou de distribution du fourrage sec	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S33	Humidification interdite des aliments	Humidification des aliments avant distribution	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S34	<b>Nombre de repas distribué en vert par jour (PPC)</b>	Dépassement du nombre maximal de repas distribué en vert	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
S35	Conditions de récolte et de distribution de l'affouragement complémentaire en vert	Récolte et/ou distribution de l'affouragement vert dans de mauvaises conditions	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S36	Nombre de jours d'affouragement en vert par an	Dépassement du nombre maximal de jours d'affouragement en vert	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S37	Conditions de préparation et de distribution des betteraves	Préparation et /ou distribution des betteraves non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S38	Aliments interdits	Distribution d'aliments non autorisés	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S39	Conditions de distribution du lactosérum au troupeau laitier	Conditions de distribution du lactosérum non respectées	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
<b>S40</b>	<b>Origine des fourrages VL zone AOP (PPC)</b>	Origine des fourrages non-conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S41	Délai d'arrêt d'alimentation en aliment fermenté et OGM	Délai d'arrêt d'alimentation en aliment fermenté et OGM avant habilitation insuffisant	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S41	Délai d'arrêt d'alimentation en aliment fermenté et OGM	Délai d'arrêt d'alimentation en aliment fermenté et OGM avant transformation en Morbier insuffisant	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S42	Période de pâturage	Absence de pâturage lors de conditions favorables	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S43	Surface de pâturage par vache laitière en production	Nombre d'ares pâturés par VL insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
<b>S44</b>	<b>Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC)</b>	Dépassement du plafond <50kg/VL/an	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation jusqu'à réception d'un plan de mise en conformité
<b>S44</b>	<b>Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC)</b>	Dépassement du plafond ≥50 et <200kg/VL/an	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation jusqu'à réception d'un plan de mise en conformité	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S44	<b>Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC)</b>	Dépassement du plafond $\geq$ 200kg/VL/an	Suivi	Suspension d'habilitation jusqu'à réception d'un plan de mise en conformité	Retrait d'habilitation	-
S45	Fréquence et horaire de traite	Non-respect des rythmes de traites	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S46	<b>Système de traite (PPC)</b>	Présence d'un robot de traite	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S46	<b>Système de traite (PPC)</b>	Présence d'un robot de traite	Suivi	Retrait d'habilitation	-	-
S47	Préparation des mamelles et pose des faisceaux trayeurs	Méthodes de préparation de la mamelle non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S48	Pas de désinfection systématique	Désinfection sans justificatif	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S49	Contrôle de l'installation de traite	Défaut de contrôle de l'installation de traite	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S49	Contrôle de l'installation de traite	Défaut de contrôle de l'installation de traite	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
S50	Entretien et réparation du matériel de traite	Défaut d'entretien du matériel de traite	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
S51	Contrôle du tank à lait	Absence de contrôle	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S51	Contrôle du tank à lait	Absence de contrôle	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
S52	Entretien et réparation du tank à lait	Défaut d'entretien du tank	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S53	Température du lait à la ferme	Non-respect de la température de stockage du lait	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
<b>Atelier de transformation / Producteur-fermier</b>						
S54	<b>Situation géographique de l'atelier de fabrication (PPC)</b>	Atelier de fabrication hors de la zone AOP	Habilitation	Refus d'habilitation	-	-
S54	<b>Situation géographique de l'atelier de fabrication (PPC)</b>	Atelier de fabrication hors de la zone AOP	Suivi	Retrait d'habilitation	-	-
S55	<b>Nombre de traites consécutives collectées (PPC)</b>	Dépassement du nombre maximal de traites consécutives autorisé	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S56	Entretien et étalonnage des instruments de mesure	Défaut d'entretien ou d'étalonnage des instruments de mesure	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S56	Entretien et étalonnage des instruments de mesure	Défaut d'entretien ou d'étalonnage des instruments de mesure	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S57	Température du lait à l'atelier de fabrication	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S57	Température du lait à l'atelier de fabrication	Température du lait non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S58	<b>Conformité des laits qui entrent dans l'atelier (PPC)</b>	Cohabitation avec du lait hors AOP ou du lait traité thermiquement	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S58	<b>Conformité des laits qui entrent dans l'atelier (PPC)</b>	Cohabitation avec du lait hors AOP ou du lait traité thermiquement	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S59	Délai d'emprésurage	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S59	Délai d'emprésurage	Modalités du délai entre la traite et emprésurage non respectée	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
<b>S60</b>	<b>Fabrication au lait cru (PPC)</b>	Présence d'une installation de chauffage du lait	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
<b>S60</b>	<b>Fabrication au lait cru (PPC)</b>	Présence d'une installation de chauffage du lait	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S64	Ingrédients et auxiliaires de fabrication	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S64	Ingrédients et auxiliaires de fabrication	Utilisation d'ingrédients et auxiliaires de fabrication non autorisés	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S62	Concentration du lait	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S62	Concentration du lait	Concentration du lait	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S63	Température de chauffage avant emprésurage	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S63	Température de chauffage avant emprésurage	Température de chauffage avant emprésurage non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S64	Ensemencement et emprésurage	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S64	Ensemencement et emprésurage	Ingrédients mis en cuve non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S65	pH du fromage un jour après l'emprésurage	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S65	pH du fromage un jour après l'emprésurage	pH non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S66	Pourcentage d'eau au dé lactosage	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S66	Pourcentage d'eau au dé lactosage	Pourcentage non conforme d'eau au dé lactosage ou absence de dé lactosage	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S67	Température dans la cuve de fabrication	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S67	Température dans la cuve de fabrication	Température dans la cuve de fabrication non-conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S68	<b>Déclenchement manuel par le fromager des phases de décaillage et de soutirage (PPC)</b>	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S68	<b>Déclenchement manuel par le fromager des phases de décaillage et de soutirage (PPC)</b>	Automatisation du décaillage ou du soutirage	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
S69	Salage et renouvellement de la saumure	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S69	Salage et renouvellement de la saumure	Salage ou renouvellement de la saumure non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S70	<b>Enduction manuelle de la raie noire (PPC)</b>	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S70	<b>Enduction manuelle de la raie noire (PPC)</b>	Enduction du charbon absente ou non-conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S71	<b>Identification des fromages (PPC)</b>	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S71	<b>Identification des fromages (PPC)</b>	Non-respect des consignes d'identification	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S72	Conditions de conservation des produits	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S72	Conditions de conservation des produits	Température de conservation non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S73	Organisation d'une réunion par an pour les producteurs de lait	Réunion annuelle non dispensée ou défaut d'enregistrement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
<b>Producteur fermier</b>						
S74	<b>Litrage maximum transformé à la ferme (PPC)</b>	Dépassement du litrage maximum transformé à la ferme	Suivi	Suspension jusqu'à réception d'un plan de remise en conformité	Retrait d'habilitation	
S75	<b>Travail en cuves ouvertes (PPC)</b>	Travail en cuves fermées	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S75	<b>Travail en cuves ouvertes (PPC)</b>	Travail en cuves fermées	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S76	<b>Affinage à la ferme (PPC)</b>	Pas de possibilité de réaliser l'affinage à la ferme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S76	<b>Affinage à la ferme (PPC)</b>	Affinage du Morbier fermier sur un autre site que celui de la fabrication	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
<b>Atelier d'affinage / Producteur fermier</b>						
S77	<b>Situation géographique de l'atelier d'affinage (PPC)</b>	Atelier en dehors de l'aire géographique	Habilitation	Refus d'habilitation	-	-

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S77	<b>Situation géographique de l'atelier d'affinage (PPC)</b>	Atelier en dehors de l'aire géographique	Suivi	Retrait d'habilitation	-	-
S78	Entretien et étalonnage des instruments de mesure	Défaut d'entretien ou d'étalonnage des instruments de mesure	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S78	Entretien et étalonnage des instruments de mesure	Défaut d'entretien ou d'étalonnage des instruments de mesure	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S79	Température d'affinage	Diagramme d'affinage absent ou non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S79	Température d'affinage	Température du local d'affinage non-conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S80	Soins pendant l'affinage	Liste des ingrédients absente ou non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S80	Soins pendant l'affinage	Utilisation d'ingrédients non-conformes lors des soins	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S81	<b>Supports pour l'affinage (PPC)</b>	Supports d'affinage non-conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S81	<b>Supports pour l'affinage (PPC)</b>	Supports d'affinage non-conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S82	Nettoyage des supports	Procédure de nettoyage absente ou non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S82	Nettoyage des supports	Défaut de nettoyage des supports	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S83	Interdiction des colorants pour la croûte	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S83	Interdiction des colorants pour la croûte	Présence de colorants	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S84	<b>Durée d'affinage minimum (PPC)</b>	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S84	<b>Durée d'affinage minimum (PPC)</b>	Durée d'affinage non-conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S85	Durée d'affinage maximum	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S85	Durée d'affinage maximum	Durée d'affinage non-conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S86	Température de stockage avant commercialisation	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S86	Température de stockage avant commercialisation	Température de stockage non-conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S87	Conservation des fromages	Instructions absentes ou non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
S87	Conservation des fromages	Conservation sous atmosphère modifiée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S88	Taille des caractères sur l'étiquette des fromages	Taille des caractères sur l'étiquette non-conforme	Suivi	Avertissement + Ré-étiquetage des lots concernés présents en caves	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
S89	Renseignements officiels et mentions facultatives sur l'étiquette	Renseignements officiels sur l'étiquette non-conformes	Suivi	Avertissement + Ré-étiquetage des lots concernés présents en caves	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés + Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
S90	Gestion des fromages déclassés	Défaut de traçabilité en cas de déclassement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE MORBIER	Réf : AO-005-PC-4-25
		Page 39 sur 46

N°	Point à contrôler	Libellé du manquement	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S91	Dimensions et poids du fromage	Dimensions et poids du fromage non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
<b>Contrôle produit</b>						
S92	<b>Critères physico-chimiques (teneur en matière grasse et humidité sur fromage dégraissé) (PPC)</b>	Critères physico-chimiques non conformes	Suivi	Contrôle produit supplémentaire	Retrait de bénéfice du signe + Contrôle produit supplémentaire	Suspension d'habilitation
S93	<b>Critères organoleptiques (PPC)</b>	Critères organoleptiques non conformes	Suivi	Contrôle produit supplémentaire	Retrait de bénéfice du signe + Contrôle produit supplémentaire	Suspension d'habilitation

## 2 - Manquements spécifiques concernant l'ODG

Points de contrôles		Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
ODG01	Mise à disposition des fiches de renseignement relatives à la production et la commercialisation	Défaut de transmission de la fiche de renseignement relative à la production et la commercialisation	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension du certificat
ODG02	Délivrance des plaques de caséine	Défaut de délivrance des plaques de caséine	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension du certificat
ODG03	Organisation du stage d'intégration	Absence d'organisation du stage d'intégration	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension du certificat
ODG04	Organisation de la réunion annuelle	Réunion annuelle non organisée	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension du certificat

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

N°	Libellé points de contrôle
S01	<b>Situation géographique de l'exploitation (PPC)</b>
<b>S06</b>	<b>Doses de fertilisants : azote de synthèse en moyenne par ha de SF (PPC)</b>
<b>S19</b>	<b>Race des vaches laitières (PPC)</b>
<b>S29</b>	<b>Absence de fourrages fermentés sur l'exploitation (PPC)</b>
<b>S31</b>	<b>Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux herbivores (PPC)</b>
S33	Humidification interdite des aliments
<b>S34</b>	<b>Nombre de repas distribué en vert par jour (PPC)</b>
S35	Conditions de récolte et de distribution de l'affouragement complémentaire en vert
S36	Nombre de jours d'affouragement en vert par an
S37	Conditions de préparation et de distribution des betteraves
S38	Aliments interdits
<b>S40</b>	<b>Origine des fourrages VL zone AOP (PPC)</b>
S47	Préparation des mamelles et pose des faisceaux trayeurs
S48	Pas de désinfection systématique
S49	Contrôle de l'installation de traite
S51	Contrôle du tank à lait
S53	Température du lait à la ferme

<b>BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS</b>	<b>APPELLATION D'ORIGINE MORBIER</b>	Réf : AO-005-PC-4-25
		Page 42 sur 46

## ANNEXE 2 : PROCEDURE CEO

### 1 – OBJET :

Cette procédure a pour objet de définir les modalités de fonctionnement de la Commission d'Examen Organoleptique du Morbier.

### 2 – DOMAINE D'APPLICATION :

Cette procédure est applicable aux Commissions d'Examen Organoleptiques du Morbier.

### 3 – RESPONSABILITE :

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

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

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

### 4 – MODE OPERATOIRE :

#### Rôle et composition de la Commission Examen Organoleptique

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

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

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

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

La commission est constituée de la manière suivante :

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

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

<b>BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS</b>	<b>APPELLATION D'ORIGINE MORBIER</b>	Réf : AO-005-PC-4-25
		Page 43 sur 46

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

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

### **Formation des membres de la CEO**

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

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

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

### **Prélèvement des échantillons**

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

#### **Examen Organoleptique**

- Conditions de la dégustation

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

La programmation des séances d'examen organoleptique est proposée par l'ODG. Le planning doit être validé par Bureau Veritas Certification. Il comporte au moins cinq séances de commission d'examen organoleptiques par an.

Des ajustements de calendrier sont possibles en cas de difficultés d'organisation ou d'imprévus. Ces modifications de calendrier sont cependant exceptionnelles. Elles sont proposées par l'ODG, au minimum deux semaines avant la date prévisionnelle, sauf cas de force majeure (intempéries, autres) nécessitant le report de dernière minute d'une séance.

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

- Déroulement d'une séance de dégustation

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

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

Les échantillons, acheminés dans les conditions décrites dans la procédure interne, sont préparés à température ambiante. Les échantillons sont présentés aux dégustateurs de façon anonyme, dans un ordre aléatoire. L'anonymat des échantillons est assuré par une présentation en « nu » (sans emballage, étiquette ou plaque de caséine), accompagnée d'un numéro faisant le lien de traçabilité avec le numéro de prélèvement porté sur la fiche de prélèvement.

<b>BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS</b>	<b>APPELLATION D'ORIGINE MORBIER</b>	Réf : AO-005-PC-4-25
		Page 44 sur 46

En CEO Morbier, quand c'est possible (assez de jurés et beaucoup de fromages à évaluer) il peut y avoir deux jurys qui travaillent en même temps sur des fromages différents. Le nombre de fromages maximum dégusté par chaque juré au cours d'une même séance ne peut pas dépasser 12.

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

L'acceptabilité en AOP des fromages est établie au regard de la grille de notation établie par l'ODG et l'URFAC. Les membres dégustateurs doivent individuellement répondre pour chaque fromage à la question : « le produit appartient-il à la famille du produit revendiqué ? ».

Les fromages n'ayant pas obtenu un minimum de 12 points sur 20 ne sont pas conformes à l'AOP. Pour les notes supérieures à 12, la réponse est à la seule appréciation du juré et peut être indépendante de la notation si un critère est réhibitoire à lui tout seul.

- Suivi du jury

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

### **Délibérations de la CEO Morbier**

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

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

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

### ANNEXE 3 : PROCEDURES SPECIFIQUES DE CONTROLE

Quantité d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières (PPC) (S44)

#### Données d'entrée de calcul

Le calcul du concentré prend en compte :

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

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

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

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