

PLAN DE CONTROLE

VERSION APPROUVEE LE 20 JUIN 2014

Appellation d'Origine Contrôlée « SELLES SUR CHER »



Documents de référence :



Cahier des charges approuvé par le Comité National AOP du 18 septembre 2012

Organisme certificateur : Qualisud

Adresse sociale : Qualisud – B.P.102- Agropole – 47 000 AGEN

Adresse administrative : 15 avenue de Bayonne – 40500 SAINT SEVER

Tel : 05 58 06 15 21 / Fax : 05 58 75 13 36 / e-mail : qualisud@wanadoo.fr

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VERIFICATION	VALIDATION
0	11/06/2008	Création du document	Le Directeur : François LUQUET	Le Président du Comité de Certification : Michel SEON
1	12/09/2008	Remarques du CAC prises en compte		
2	13/12/2010	Mise en conformité avec le nouveau cahier des charges validé par le CN AOP du 24 nov 2010		
3	10/02/2011	Prise en compte des remarques du CAC (formation restreinte du 19/01/11)		
4	30/11/2012	Rajout du point concernant le taux de matière grasse figurant dans le cahier des charges.		

SOMMAIRE

1.	<i>INTRODUCTION.....</i>	3
1.1.	Présentation du produit	3
1.2.	Documents de références	3
1.3.	Dispositif de contrôle	3
2.	<i>CHAMP D'APPLICATION.....</i>	4
2.1.	Schéma de vie	4
2.2.	Classification des opérateurs	5
3.	<i>PARTICIPATION DE L'ODG DANS LE CONTROLE.....</i>	5
3.1.	Missions et organisation de l'ODG	5
3.2.	Evaluation de l'ODG.....	8
4.	<i>IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....</i>	9
4.1.	Identification des opérateurs	9
4.2.	Habilitation des nouveaux opérateurs	9
4.3.	Modification majeure de l'outil de production	10
4.4.	Liste des opérateurs habilités	11
5.	<i>CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS.....</i>	12
5.1.	Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe	12
5.2.	Modalités des contrôles : autocontrôles – contrôles interne et externe	13
5.2.2.	Tableaux : Contrôle des conditions de production	14
5.2.2.	Tableau II : Contrôle du produit.....	17
5.3.	Modalités d'organisation du contrôle produit en externe: analytique et organoleptique	19
6.	<i>TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....</i>	25
6.1.	Classification des manquements	25
6.2.	Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	26
6.3.	Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe.....	27
7.	<i>GLOSSAIRE</i>	35

1. INTRODUCTION

1.1. Présentation du produit

Le présent Plan de Contrôle, tel que prévu dans l'article R 642-39 du code rural, organise le contrôle de **L'Appellation d'Origine Contrôlée Selles-sur-Cher** dont l'organisme de gestion (ODG) est le **Syndicat de Défense de l'A.O.C. Selles-sur-Cher**, 2bis rue de la Pêcherie, 41130, Selles-sur-Cher.

Ce plan de contrôle respecte les exigences et directives en vigueur du CAC de l'INAO.

1.2. Documents de références

Cahier des charges approuvé par le CN AOP du 18 septembre 2012.

1.3. Dispositif de contrôle

Le Syndicat de l'A.O.C. Selles-sur-Cher a fait le choix de la **certification** (NF45011) par un **Organisme Certificateur : QUALISUD**.

2. CHAMP D'APPLICATION

2.1. Schéma de vie

Le présent plan de contrôle a pour objet le contrôle du respect du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Selles-sur-Cher » chez les opérateurs tels que définis par l'article L642-3 du Code Rural. Le tableau suivant, présenté à l'aide d'un schéma, les différentes étapes d'élaboration des fromages du « Selles-sur-Cher », les points à contrôler qui s'y rapportent ainsi que les opérateurs concernés.

Les étapes de production concernée par le cahier des charges et les points à contrôler par étape :

étape	opérateur	Points à contrôler (PPC : principaux points à contrôler, en gras)
Production de lait	Producteur de lait Producteur fermier	Localisation géographique de la production de lait
		Lieu de naissance et d'élevage des chevrettes de renouvellement
		Race du troupeau
		Chargement maximal du troupeau
		Taux minimum de fourrage grossier dans la ration totale annuelle d'une chèvre laitière
		Limite d'utilisation de l'enrubanné
		Taux de matière sèche de l'enrubanné
		Interdiction d'ensilage d'herbe et de maïs (voir dérogation)
		Taux d'aliments issus de la zone AOC de la ration totale annuelle des chèvres laitières
		Traçabilité de l'alimentation fourragère des chèvres : origine (zone AOC), nature des aliments, et quantité.
		Ration complémentaire (concentré) : taux, origine et consommation annuelle maximale / ch. laitière
		Liste positive / absence d'aliments interdits : huile de coprah, palmiste (ou sels d'acide gras) et coton
		Aliment totalement non OGM. Absence de cultures transgéniques sur l'exploitation
		Système alimentaire paille concentré interdit
Enregistrement des volumes hebdomadaires de lait destinés à la transformation en Selles sur Cher		
Fabrication de fromage	Producteur fermier Fabricants transformateurs	Aire géographique de la fabrication
		Enregistrement des quantités de lait collecté destiné à la transformation en Selles Sur Cher et de leur provenance pour chaque tournée
		Enregistrement des quantités de lait transformé en Selles sur Cher par jour de fabrication
		Lait de chèvre entier et cru additionné d'une faible quantité de présure (lactique)
		Souche pure de ferments lactiques interdite (diversité de la flore obligatoire)
		Durée maxi de stockage du lait sur l'exploitation
		Durée et température de caillage
		Moulage manuel
		Élimination du sérum : manuellement ou par pompage par le dessus
		Pré-égouttage sur toile interdit
		Mélange caillé-sérum autorisé manuellement ou mécaniquement : durée et vitesse
		Réincorporation de caillé congelé : période, taux de réincorporation maximal et extrait sec maximal du caillé congelé
		Dimension des moules
		Délai moulage – démoulage
		Délai emprésurage – démoulage
		Salage et cendrage : process respecté
		Conservation par congélation du lait et des fromages interdite
Enregistrement du nombre de fromages AOP produits par jour de fabrication		
Déclaration annuelle de production de fromages de l'année N-1 (avant le 1er février)		
Affinage Commercialisation Caractéristiques des fromages	Producteur fermier Fabricant transformateur Affineur pur	Aire géographique de l'atelier d'affinage
		Durée et température d'affinage
		Mention « FERMIER » : respect du décret fermier et interdiction du caillé congelé
		Identification des lots : identification du producteur sur le lot jusqu'au lieu de vente
		Étiquettes conformes aux exigences de l'AOP
		Conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et en cours d'affinage interdite
		Commission organoleptique : Caractéristiques du produit fini ;Appartenance dans l'appellation
		Analyse MS : poids total de MS ≥ 55 g et taux de matière grasse ≥ 45 % (exprimé en gras sur sec)
Déclaration annuelle de production de fromages de l'année N-1 (avant le 1er février)		

2.2. Classification des opérateurs

Les opérateurs à contrôler sont les suivants :

- Les producteurs de lait : l'activité de ce type d'opérateur est centrée sur le troupeau caprin pour la production de lait destiné à l'élaboration du Selles sur Cher. Le lait produit est ensuite acheté par les transformateurs soit en propre soit via un collecteur.
- Les producteurs fermiers livrant à l'affineur : à partir du lait produit par leur propre troupeau caprin, les producteurs fermiers livrant à l'affineur fabriquent un fromage apte au Selles sur Cher (un fromage frais et/ou salé et/ou cendré). Ils vendent ce produit à l'affineur.
- Les producteurs fermiers : à partir du lait produit par leur propre troupeau caprin, les producteurs fermiers fabriquent, affinent et commercialisent eux même du Selles sur Cher
- Les transformateurs (artisanaux ou industriels) commercialisant moins de 30 tonnes de fromage Selles sur Cher : à partir du lait acheté aux producteurs de lait, ils fabriquent, affinent et commercialisent du Selles sur Cher

Ces 2 dernières catégories sont regroupées en terme d'habilitation, et de fréquence de contrôle.

- Les transformateurs (artisanaux ou industriels) commercialisant 30 tonnes et plus de fromage Selles sur Cher : à partir du lait acheté aux producteurs de lait, ils fabriquent, affinent et commercialisent du Selles sur Cher
- Les affineurs commercialisant : à partir du fromage frais acheté aux producteurs fermiers livrant à l'affineur ou aux transformateurs, ils affinent et commercialisent du Selles sur Cher.

Remarque : parmi ces opérateurs certains peuvent être mixte.

3. PARTICIPATION DE L'ODG DANS LE CONTROLE

Conformément à l'article L642-22 du Code Rural, l'ODG :

- contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle à travers la réalisation du contrôle interne,
- tient à jour la liste des opérateurs qu'il tient à disposition de l'organisme de contrôle QUALISUD.

3.1. Missions et organisation de l'ODG

3.1.1) L'ODG contribue à l'application du cahier des charges et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle grâce aux actions suivantes :

1. Réception des déclarations d'identification et engagement de la procédure d'habilitation tel que décrite au chapitre 4.
2. Information des opérateurs des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle et communication à ces derniers des documents :
 - Après validation du plan de contrôle par le CAC et après chaque modification, un exemplaire de celui-ci ou la partie le concernant sera transmis à chaque opérateur concerné de la filière. Une réunion d'information générale initiale pourra également être organisée si nécessaire.

- Si nécessaire, les différents opérateurs seront informés soit par l'Assemblée Générale, soit par la Lettre de l'AOC.
- Pour les nouveaux opérateurs, si le nombre le permet, une réunion d'information sera organisée. Un exemplaire du plan de contrôle leur sera envoyé avec les déclarations d'identification ou remis lors de la visite d'habilitation. Voir procédure d'habilitation tel que décrite au Chapitre 4.4.3.

3. Réception et gestion des enregistrements et données remontant des opérateurs :

Obligations déclaratives nécessaire à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine :

- Les opérateurs doivent tenir à la disposition de **l'organisme de contrôle et de l'ODG** des registres d'entrée et de sortie des fromages ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.
- Chaque année, avant le premier février les producteurs fermiers, les affineurs, et les transformateurs doivent communiquer à l'ODG une déclaration annuelle de production de fromages « Selles sur Cher » de l'année précédente.

4. Réalisation des actions de contrôle interne précisées dans le chapitre 5,

- Contrôle documentaire des déclarations d'identification,
- Contrôle documentaire des déclarations annuelles des volumes commercialisés,
- Visites de contrôle des différents opérateurs définies dans le chapitre 5,
- Prélèvements et analyse des produits,
- Examen organoleptique des fromages par la Commission chargée de l'examen organoleptique.

5. Suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs en cas de manquements constatés lors du contrôle interne ou externe selon les modalités décrites dans le plan de progrès chapitre 6.2.

6.

L'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur¹,
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

¹ Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices..

7. Proposition à QUALISUD de personnes compétentes pour permettre la composition de la commission d'examen organoleptique citée au chapitre 5. L'ODG assure la formation des membres de la commission : formation initiale et formation continue. L'évaluation des membres de la commission est réalisée par QUALISUD.

8. Participation de l'ODG à l'évaluation des producteurs

3.1.2) L'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer ses missions citées ci-dessous. En particulier :

1. Organisation générale de l'ODG

- l'organisation des moyens humains et technique est décrite,

- les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne sont décrits dans des fiches de missions (personnel salarié) ou convention (personnel mis à disposition) précisant entre autre les responsabilités et obligations,
- Les contrôles internes sur les conditions de production sont effectués par une personne compétente proposée par l'ODG. Le conseiller peut être salarié de l'ODG ou bien mis à disposition par d'autres structures. Dans ce dernier cas, une convention d'engagement est signée entre l'ODG et la dite structure : elle définit :
 - les objectifs de la mission,
 - les moyens mis en œuvre,
- la formalisation du compte rendu de la mission,
- le délai imparti pour la réalisation de la mission.

Les contrôles sont effectués selon la méthodologie précisée au chapitre 5 et donnent lieu à un compte rendu détaillé signé par l'opérateur contrôlé et la personne responsable du contrôle.

2. Organisation documentaire

- la liste des opérateurs identifiés est tenue à jour par l'ODG.
- les modalités de gestions des enregistrements transmis par les opérateurs (DI et volume annuel), les modalités de contrôle interne citées ci-dessus ainsi que de suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires.
- Les résultats du contrôle interne (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les manquements constatés lors du contrôle interne sont enregistrés et conservés pendant une durée de 5 ans : ils devront pouvoir être consultés à tout moment, sur simple demande, par QUALISUD
- Les modalités du suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs suite au contrôle interne doivent faire l'objet d'un enregistrement conservé selon les modalités citées précédemment.
- Les modalités mises en œuvre pour information de QUALISUD (transmission des dossiers de demande d'habilitation, information des manquements graves ...) sont décrites dans l'organisation qualité. Les modalités mises en œuvre pour la gestion de la Commission chargée de l'examen organoleptique en interne sont décrites: Modalités de fonctionnement de la commission, procès verbal de prélèvement, fiches individuelles, fiche de consensus...
- Les résultats du contrôle externe (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les manquements constatés lors du contrôle externe sont transmis à l'opérateur par QUALISUD avec copie à l'ODG.

3 Commission des sages

La commission des sages est composée de membres du Conseil d'Administration de l'ODG (cf Statuts de l'ODG). Elle suit la bonne application du plan de progrès.

Les décisions sont prises à la majorité des membres présents. Suite au contrôle interne et en cas de manquement constaté, un suivi est mise en place tel que défini dans le plan de progrès.

Dans le cas d'un désaccord ou contestation, l'opérateur peut demander à présenter son dossier devant la Commission des Sages, qui envisagera de revoir éventuellement les modalités de traitement des manquements constatés et les actions correctives demandées ainsi que les suites données.

3.2. Evaluation de l'ODG

QUALISUD réalise chaque année 2 évaluations de l'ODG afin de vérifier que son fonctionnement permet de répondre aux missions citées ci-dessus, dans le respect du Code Rural et des directives du CAC de l'INAO en vigueur (audit documentaire réalisé sur site).

	Critère évalué
Opérateurs engagés	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tenue de la liste des opérateurs identifiés, ✓ Traitement des demandes d'identifications ✓ Gestion des dossiers des déclarations d'identification ✓ Conformité des habilitations réputées acquises, ✓ Bonne mise en œuvre de la procédure d'habilitation des nouveaux opérateurs ✓ Mise à disposition par l'ODG des CdC et PC aux opérateurs (partie qui le concerne)
Documentation de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Documentation à jour et validée ✓ Diffusions aux personnes concernées
Moyens en Personnel	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Moyens en personnel adapté à l'activité ✓ Formation et compétence du personnel ✓ Lien entre le personnel et l'ODG
Gestion des enregistrements remontés des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestion des enregistrements des déclarations d'identification ✓ Déclaration annuelle de production
Suivi de la réalisation du contrôle interne (ainsi que des commissions organoleptiques et des analyses)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre de contrôles réalisés/nombre à réaliser ✓ Vérification de l'état d'avancement du plan de contrôle ✓ Conformité du contenu des rapports de contrôles ✓ Vérification de l'autocontrôle par l'ODG ✓ Pertinences des conclusions, du traitement au manquement ✓ Formation et évaluation des membres du jury des commissions organoleptiques
Information de QUALISUD en cas de manquement grave	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tenue de la liste des manquements ✓ Classification des manquements ✓ Respect des délais d'information de QUALISUD
Suivi du plan de progrès	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pertinence des actions correctives préconisées par l'ODG ✓ Suites données aux manquements graves ✓ Réalisation du suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs ✓ Information de Qualisud en cas de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque : <ul style="list-style-type: none"> - l'opérateur a refusé le contrôle, - aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG, - les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur², - l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement. ¹Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices.. ✓
Suites données aux mesures prononcées par QUALISUD	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enregistrement des rapports d'évaluation de QUALISUD ✓ Prise en compte des constats de QUALISUD, information de QUALISUD des suites données

L'agent de QUALISUD enregistre le résultat de son audit dans un rapport mettant clairement en évidence les anomalies éventuellement constatées qui devront être corrigées par l'ODG.

L'OC peut évaluer 1 fois par an la pertinence du contrôle interne : soit en accompagnant un contrôleur interne dans le cadre d'un de ses contrôles , soit en contrôlant un opérateur contrôlé par l'ODG au maximum 3 mois auparavant, afin de vérifier sur place la cohérence du contrôle.

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée Selles-sur-Cher est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès de l'ODG.

Cette déclaration d'identification, fournie sur simple demande par l'ODG contient :

- l'identité du demandeur
- la nature de son activité
- les éléments descriptifs des outils de production
- l'engagement du demandeur à :
 - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges
 - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle
 - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés
 - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités
 - informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant ses outils de production, cette information étant transmise à QUALISUD par l'ODG.

Le dépôt de la déclaration d'identification se fait auprès de l'ODG, qui la transmet dans un délai d'un mois maximum, par tout moyen, à l'organisme de certification pour la procédure d'habilitation.

4.2. Habilitation des nouveaux opérateurs

Tout opérateur doit faire l'objet d'une demande d'habilitation, par l'ODG. La procédure d'habilitation est déclenchée par l'ODG dès réception de la déclaration d'identification citée au §4.1.

L'habilitation de tout nouvel opérateur est prononcée par QUALISUD sur la base des conclusions d'une évaluation initiale de l'opérateur sur site. Cette évaluation a pour objet de montrer l'aptitude de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges de l'appellation « SELLES SUR CHER » pour les parties qui les concernent.

Cette évaluation porte sur les points pertinents (points contrôlables alors que le producteur n'est pas encore engagé dans la démarche) définis dans les tableaux du § 5.

En cas de manquements majeurs ou graves, QUALISUD notifie à l'opérateur, un refus d'habilitation motivé et en tient informé l'ODG et l'opérateur sous 15 jours.

En cas de manquement mineur, l'habilitation peut néanmoins être prononcée à condition de disposer d'un plan de correction cohérent.

4.2.1. - Habilitation des producteurs de lait et des producteurs fermiers :

- L'ODG procède à une visite initiale interne de l'opérateur selon les modalités précisées dans les tableaux §5 et transmet, par tout moyen, son rapport de contrôle à QUALISUD ainsi qu'une copie de la déclaration d'identification.

- QUALISUD vérifie le rapport de visite, les conclusions ainsi que de la déclaration d'identification. En particulier, il vérifie que tout manquement éventuellement constaté par l'ODG a fait l'objet d'une correction par l'opérateur.

- QUALISUD se réserve le droit de vérifier la conformité de l'habilitation par une visite de contrôle de l'opérateur lors de visite planifiée ou non.

QUALISUD décide ou non de l'habilitation (responsable certification)

4.2.2.-Habilitation des autres types d'opérateurs :



QUALISUD

Suite à la réception de la DI, QUALISUD procède à une visite d'habilitation de l'opérateur sur site selon les modalités de contrôle précisées dans les tableaux §5 dans un délai de 1 mois à compter de la réception de la demande d'habilitation avec la D.I.

QUALISUD vérifie que tout manquement constaté a fait l'objet d'une mesure de traitement des manquements et de mise en conformité par l'opérateur.

QUALISUD décide ou non de l'habilitation selon ses procédures en vigueur.

Le rapport est présenté au Comité de Certification de QUALISUD le plus proche de la réception des documents sous réserve de la réception du dossier une semaine avant la réunion du Comité.

Le Comité de Certification de QUALISUD prend la décision d'habiliter ou non l'opérateur sur la base des conclusions du rapport de visite d'évaluation. Il en informe l'ODG et l'opérateur dans les 15 jours qui suivent la décision.

Type d'opérateurs	Type de vérification préalable à l'habilitation (visite ou documentaire)	Période à partir de la réception de la déclaration d'identification	Qui fait quoi	Décision d'habilitation et information du demandeur et de l'ODG
Producteur de lait	Visite terrain en contrôle interne par l'ODG	Dans le mois qui suit la réception de la déclaration d'identification complète	Cf : Chap. 4.1 L'ODG envoie le rapport de visite d'évaluation à QUALISUD dès réception des éléments de preuves de mise en conformité. Le Comité de Certification de QUALISUD* qui se réunit tous les mois examinera le rapport sous réserve de la réception du dossier une semaine avant la réunion du Comité	Le Comité de Certification de QUALISUD* prend la décision d'habiliter ou non l'opérateur sur la base des conclusions du rapport de visite d'évaluation Il en informe l'ODG et l'opérateur dans les 15 jours qui suivent la décision.
Producteur fermier				
Petits fabricants de moins de 30 TONNES				
Fabricants (+ 30 t) transformateurs affineurs	Evaluation externe par Qualisud	L'ODG dispose de 15 jours maximum pour transmettre la demande à l'OC, avec la D.I. QUALISUD doit réaliser l'évaluation dans le mois qui suit la réception de la demande et de la D.I.	Le Comité de Certification de Qualisud examine le rapport d'évaluation et prend la décision d'habiliter ou non.	

* ou par délégation, le responsable certification

Aucun opérateur ne peut produire et commercialiser un produit sous SIQO avant d'être habilité par l'OC, l'objet étant de vérifier la capacité de l'opérateur à respecter le cahier des charges. Pour les producteurs de fromages affinés, les fromages seront dégustés dès la première commission externe suivante.

4.3. Modification mineure ou majeure de l'outil de production

En cas de modification de l'outil de production, l'opérateur doit transmettre une nouvelle DI à l'ODG qui la transmettra à l'OC.

En cas de modification majeure (modification de l'activité ou de l'outil de l'opérateur telle que précisée dans la déclaration d'identification), la demande d'identification sera traitée selon le chapitre 4 : une nouvelle visite de contrôle doit être effectuée.

En cas de modification mineure (essentiellement documentaire), l'opérateur transmet une DI à l'ODG qui la transmet à l'OC, le contrôle sur site n'est pas obligatoire.



4.4. Liste des opérateurs habilités

L'ODG tient à disposition la liste des opérateurs identifiés.

L'OC tient à jour la liste des opérateurs habilités.

5. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

5.1. Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe

QUALISUD exerce un contrôle sur les opérateurs (conditions de production) et sur les produits : ce contrôle tient compte de l'autocontrôle que chaque opérateur exerce sur ses activités et du contrôle interne réalisé sous la responsabilité de l'ODG.

a) Contrôle des conditions de production

Les pourcentages s'appliquent aux opérateurs

Type d'opérateur	Rappel du Contrôle interne réalisé sous la responsabilité de l'ODG	Contrôle externe réalisé par QUALISUD	Fréquence globale ODG + OC
Producteur laitier	15 % par an	5 % par an au minimum 1 opérateur / an	20 % par an
Producteur livrant à l'affineur	15 % par an	5 % par an au minimum 1 opérateur / an	20 % par an
Producteur fermier Et Transformateur (commercialisant moins de 30 tonnes)	15 % par an	5 % par an au minimum 1 opérateur / an	20 % par an
Transformateurs (commercialisant 30 tonnes et plus)		30 % par an ensuite au minimum 1 opérateur / an	30 % par an
Affineur		30 % par an ensuite au minimum 1 opérateur / an	30 % par an
O.D.G.		2 audits par an	2 audits par an

Les visites de contrôle réalisées par QUALISUD chez les opérateurs seront réalisées de manière aléatoire et de manière générale non-inopinée.

Cependant, QUALISUD se réserve le droit de faire des contrôles inopinés.

b) Contrôle du produit en externe: au moins 1 contrôle produit 1 fois / an chez tous les opérateurs

Type d'opérateur	Examen analytique	Examen organoleptique
Producteurs fromagers en vente directe	Minimum 1 analyse de fromage par an par opérateur réalisée dans un laboratoire accrédité COFRAC et habilité par l'INAO	<p><u>Après habilitation</u> :</p> <p>Dans le cas d'un nouvel opérateur producteur de fromage affiné, celui-ci sera testé à la première commission externe dès le début de la commercialisation</p> <p><u>Suivi externe</u></p> <p>Minimum 1 examen organoleptiques par an par opérateur en contrôle externe</p> <p>Si l'habilitation est prononcée dans le 1^{er} semestre, l'opérateur devra passer 2 fois en commission externe, une seule fois si l'habilitation est prononcée dans le second semestre.</p>
Transformateurs		
Affineurs		

c) Contrôle du produit en interne

Type d'opérateur	Examen analytique	Examen organoleptique
Producteur fermier		<p>Minimum 1 examen organoleptique par an par opérateur</p> <p>Dans le cas d'un nouvel opérateur producteur de fromage affiné, celui-ci sera testé à la première commission interne dès le début de la commercialisation</p> <p>Même règle concernant le nombre de passage en commission interne annuel fonction de la période de l'habilitation qu'en externe.</p>
Transformateur		
Affineur		

5.2. Modalités des contrôles : autocontrôles – contrôles interne et externe

Le tableau, pour chaque point à contrôler :

- rappelle les modalités d'autocontrôle réalisé par l'opérateur : fréquence, modalités d'enregistrement
- rappelle les modalités de contrôle interne réalisées sous la responsabilité de l'ODG : méthodes et fréquences,
- précise les modalités du contrôle externe réalisé par QUALISUD : méthodes et fréquences
- tout document est à conserver 5 ans.

5.2.1 Rappel des exigences documentaire chez les opérateurs

Les opérateurs intervenant dans les conditions de production doivent tenir des registres de comptabilité matière :

- ✓ Pour les producteurs de lait, un registre de sortie du lait mensuel (par exemple la paye de lait).
- ✓ Pour les producteurs de fromages frais : Un registre de fabrication et de sortie de fromages mis à jour de façon hebdomadaire,
- ✓ Pour les producteurs fermiers : un registre de fabrication, et de sortie des fromages, tenu au rythme des livraisons et des ventes,
- ✓ Pour les entreprises de transformation : un registre journalier des flux de matières (lait, fromages frais et affinés).
- ✓ Pour les affineurs : Un registre des flux de matières journalier ou hebdomadaire (fromages frais et affinés).

Ces registres de comptabilité matière peuvent être remplacés par tout document comptable équivalent, qu'il soit sur support papier ou informatique.

5.2.2 – Tableaux I : Contrôle des conditions de production (en habilitation et suivi)

Point à contrôler	Valeur cible	Éléments de preuve / Documents associés	autocontrôle	Méthodes de contrôle C Int. / C Ext.	fréquence contrôle interne	Fréquence contrôle externe
Toutes les opérateurs)						
Présence du cahier des charges et du plan de contrôle à jour	Tout opérateur doit avoir en sa possession une version à jour de ces documents officiels	Cahier des charges Plan de contrôle		Contrôle documentaire	Tout opérateur	
PRODUCTION DU LAIT (Producteurs de lait et Producteurs fermiers)						
Localisation géographique de l'exploitation	La production du lait de chèvre doit être effectuée dans l' aire géographique de l'appellation Liste des communes de l'aire géographique	Déclaration d'identification Liste des communes et des parcelles de l'aire géographique	Déclaration à l'ODG en cas de production hors aire géographique	Contrôle documentaire de la SAU et SFP si déclaration d'une modification de l'habilitation ou si suspicion	Contrôle chez 15% des opérateurs/an	Contrôle chez 5% des opérateurs/an
Lait	enregistrement des volumes hebdomadaires produits en Selles sur Cher	Enregistrement des quantités de lait collecté	Contrôle annuel et déclaratif	Contrôle visuel Vérification de la cohérence des enregistrements des quantités de lait collectés avec l'effectif du troupeau		
lieu de naissance et d'élevage des chevrettes de renouvellement	80% des chevrettes de renouvellement sont nées et élevées dans l'aire géographique. Dérogation selon CdC	registre de chèvrerie Factures Attestations d'origine	Vérification systématique à l'achat	contrôle documentaire		
Race du troupeau	Saanen ou Alpine ou croisement des deux	Registre de chèvrerie Factures d'achat	Vérification systématique à l'achat	Contrôle visuel et documentaire		
Chargement maxi	Surface $\geq 1,5$ m2 en chèvrerie Surface fourragère ≥ 1 ha/10 ch. laitière ou équivalent à la surface de foin acheté	Déclaration PAC Plan cadastral Factures d'achat de foin	Contrôle lors de la création ou de l'agrandissement du troupeau	Contrôle documentaire		
fourrages	Origine, nature, et quantité : liste du cahier des charges et zone AOP	Déclaration PAC Surfaces fourragères Plan d'alimentation	Plan d'alimentation des chèvres factures avec attestation d'origine AOP Bilan fourrager Analyses MS	Contrôle documentaire et visuel de l'aliment fourrager		
Taux de fourrage grossier / Ration Totale Annuelle	≥ 550 kg de MS	Facture d'achat aliments Plan d'alimentation Bilan fourrager Plan d'analyse				
Taux de concentré / RTA	≤ 550 kg de MS					
Enrubanné	≤ 350 kg / ch. laitière / an Taux de matière sèche $\geq 50\%$					
Contrôle de la liste positive par l'absence d'aliments interdits	OGM (et culture), huile coprah, palmiste (sels d'acide gras), coton, ensilage herbe et maïs,					



QUALISUD

**CERTIFICATION
SELLES SUR CHER**

PLAN DE CONTROLE

Référence : PC/AOC/SEL/P300-4

Indice n°4

Page 15/38

Point à contrôler	Valeur cible	Éléments de preuve / Documents associés	autocontrôle	Méthodes de contrôle C Int. / C Ext.	fréquence contrôle interne	Fréquence contrôle externe
	système alimentaire paille-concentré : interdits Dérogation selon CdC					
Taux de la ration totale alimentaire issus de la zone AOP	≥75% soit 825 kg de MS / ch. laitière / an Dérogation selon CdC					
Aliment complémentaire hors zone	≤275 kg / chèvre laitière					
TRANSFORMATION (Producteurs fermiers - Transformateurs artisanaux et industriels)						
Localisation géographique de l'atelier de transformation	La transformation du lait de chèvre doit être effectuée dans l'aire géographique de l'appellation	Déclaration d'identification Liste des communes de l'aire géographique	Déclaration à l'ODG en cas de fabrication hors aire géographique	Réception de la déclaration d'identification du producteur et transmission à l'OC pour visite d'évaluation et habilitation	Contrôle chez 15% des producteurs fermiers/an et Transformateur de moins de 30 tonnes	1 -Contrôle annuel chez 5% des producteurs fermiers, des producteurs livrant à l'affineur 2 - Transformateurs de moins de 30 tonnes 5% , minimum un opérateur par an 3 -Contrôle chez 30% des transformateurs/an de plus de 30tonnes
Enregistrement et déclaration	Enregistrement des quantités de lait collecté destiné à la transformation en Selles Sur Cher et de leur provenance pour chaque tournée Enregistrement du nombre de fromages AOP produit / jour Déclaration annuelle de production de fromages de l'année N-1 avant le 1 ^{er} février	Fiches d'enregistrement Déclaration à l'ODG	Enregistrement des volumes et des origines	Contrôle documentaire		
Durée de stockage du lait sur l'exploitation	≤ 2 jours	Fiches d'enregistrement du lait et de fabrication	Enregistrements de traçabilité	Contrôle documentaire		
Qualité et préparation du lait	Coagulation lactique du lait de chèvre cru et entier avec addition d'une faible quantité de présure Ferments lactiques, CACL, flores de surface autorisés. Utilisation de souches pures de ferments interdites.	Registre de fabrication Factures de présure et de ferments	Enregistrement des données de fabrication	Contrôle documentaire des enregistrements des fabrications Vérification des factures de présure et de la cohérence des quantités utilisées avec les volumes de laits emprésurés. Contrôle visuel de la présure utilisée et des ferments.		
Durée et température de caillage	18 à 48 heures T°C < 25 °C	Relevés de température Fiches de fabrication	Vérification et enregistrement des températures Fiches de fabrication	Contrôle visuel de température en salle caillage Contrôle documentaire		
Réincorporation de caillé congelé	(interdit en mention « fermier ») Rajout de caillé congelé à hauteur de 50% maximum Du 1 ^{er} avril au 31 juillet : interdit	Registre de fabrication	Enregistrement des quantités de caillé congelé incorporées / fabrication	Contrôle documentaire des enregistrements des fabrications		



QUALISUD

**CERTIFICATION
SELLES SUR CHER**

PLAN DE CONTROLE

Référence : PC/AOC/SEL/P300-4

Indice n°4

Page 16/38

Point à contrôler	Valeur cible	Éléments de preuve / Documents associés	autocontrôle	Méthodes de contrôle C Int. / C Ext.	fréquence contrôle interne	Fréquence contrôle externe
	≤ 30% extrait sec	Rapport d'analyse	analyses	Contrôle documentaire		
Caractéristique du moule	Moules de forme tronconiques percés de trous, dont le diamètre de base est de 9,3 à 9,6 cm avec un angle de fond/bord 94 à 96°	Caractéristique du moule Confère points principaux validés par l'inao	Caractéristique du moule	Vérification du diamètre de base contrôle documentaire		
Moulage	Moule rempli manuellement.	Equipement	Respect du procédé	Contrôle visuel des installations		
Elimination du sérum	Réalisé manuellement ou par pompage par le dessus	Equipement Registre de fabrication	Respect du process de fabrication	Contrôle visuel des installations et du respect du procédé		
	Pré-égouttage sur toile interdit Mélange caillé-sérum autorisé manuellement ou mécaniquement : ≤ 10 minutes et vitesse maxi 40 tours / mn					
Délai moulage / démoulage	18 à 48 heures	Registre de fabrication	Respect du process de fabrication	Contrôle visuel en cours de fabrication ou documentaire des fiches de fabrication		
Délai emprésurage / démoulage	44 à 72 heures					
Salage - cendrage	Salage et Cendrage au charbon végétal le plus souvent mélangé à du sel. Salage interdit dans la masse avant moulage : salage en surface avant ou après démoulage	Fiche technique produit Registre de fabrication	Contrôle journalier	Contrôle visuel des opérations pour cendrer et saler les fromages contrôle documentaire (fiches techniques)	Contrôle chez 15% des producteurs fermiers/an et Transformateur de moins de 30 tonnes	1 -Contrôle annuel chez 5% des producteurs fermiers, des producteurs livrant à l'affineur 2 - Transformateurs de moins de 30 tonnes 5% , minimum un opérateur par an 3 -Contrôle chez 30% des transformateurs/an de plus de 30tonnes
Congélation du lait ou des fromages interdites	interdit	Registre de fabrication		Contrôle visuel des lots de caillé stockés en congélation Vérification des cohérences dans les fiches de fabrication		
AFFINAGE ET COMMERCIALISATION (Producteurs fermiers - Transformateurs artisanaux et industriels - Affineurs)						
Affinage Localisation géographique de l'atelier l'affinage	L'affinage des fromages de chèvre doit être effectué dans l'aire géographique de l'appellation	Déclaration d'identification Liste des communes de l'aire géographique	Déclaration à l'ODG en cas d'affinage hors aire géographique	contrôle documentaire Réception de la déclaration d'identification du producteur et transmission à l'OC pour visite d'évaluation et habilitation	Contrôle chez 15% des producteurs fermiers/an	1 -Contrôle annuel chez 5% des producteurs fermiers, des producteurs livrant à l'affineur 2 - Transformateurs de moins de 30 tonnes



QUALISUD

**CERTIFICATION
SELLES SUR CHER**

PLAN DE CONTROLE

Référence : PC/AOC/SEL/P300-4

Indice n°4

Page 17/38

Point à contrôler	Valeur cible	Éléments de preuve / Documents associés	autocontrôle	Méthodes de contrôle C Int. / C Ext.	fréquence contrôle interne	Fréquence contrôle externe
Durée et température d'Affinage	Durée d'affinage 10 jours minimum à compter du jour d'emprésurage T°C ≥ 10°C Pour les affineurs la période de transport et de stockage à T°C < 10°C ne peut excéder 48 heures et n'est pas prise en compte	registre de fabrication et de ventes relevés de T°C	Contrôle visuel Contrôle documentaire	contrôle documentaire Vérification des enregistrements documentaires Vérification du respect de la durée d'affinage		5% , minimum un opérateur par an 3 -Contrôle chez 30% des transformateurs/an de plus de 30 tonnes
Identification des fromages	Identification du producteur sur le lot jusqu'au lieu de vente	Process	Respect de la traçabilité	Contrôle visuel des fromages		
Etiquetage	Caractères de dimension au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage Nom de l'appellation d'origine contrôlée Mention « fabriqué à la ferme » et « affiné par ... » en cas d'affinage en dehors de la ferme	Etiquettes	Respect des règles d'étiquetage	Contrôle documentaire Contrôle visuel des étiquettes		
conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et en cours d'affinage interdite	interdit	Fiche Process équipement	Respect du process	Contrôle visuel et documentaire		
Déclarations annuelles obligatoires	Avant le 1er février : - de production de fromages de l'année N-1 , - du nombre de fromages commercialisés AOP	déclarations	Envoi dans les temps	Contrôle documentaire	Contrôle chez 15% des producteurs fermiers/an	1 -Contrôle annuel chez 5% des producteurs fermiers, des producteurs livrant à l'affineur 2 - Transformateurs de moins de 30 tonnes 5% , minimum un opérateur par an 3 -Contrôle chez 30% des transformateurs/an de plus de 30 tonnes
Commercialisation	Présence des étiquettes au moment de la vente Registre d'entrées et de sorties des fromages	Registre d'entrées et de sorties des fromages	Registres bien remplis	Vérification des enregistrements des sorties des fromages pour les producteurs fermiers et les transformateurs Contrôle visuel des fromages étiquetés		

5.2.2 - Tableau II : Contrôle du produit

Les modalités d'organisation du contrôle des produits sont décrites dans le chapitre 5.3.

Caractéristique/	Valeur cible	Méthode de contrôle / lieu de	Contrôle interne	Contrôle externe
------------------	--------------	-------------------------------	------------------	------------------



QUALISUD

**CERTIFICATION
SELLES SUR CHER
PLAN DE CONTROLE**

Référence : PC/AOC/SEL/P300-4

Indice n°4

Page 18/38

			fréquence	fréquence
Extrait sec	Poids total de MS supérieur ou égal à 55 g par fromage	Analyse		1 analyse par an par opérateur
Taux de matière grasse	45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation (exprimé en gras sur sec)	Analyse		1 analyse par an par opérateur
Typicité de forme, de texture, d'odeur et de goût	Acceptabilité du produit dans l'AOC	Examen organoleptique par la Commission chargée de l'examen organoleptique	Minimum 1 examen organoleptique par an par opérateur	Minimum 1 examen organoleptique par an par opérateur

5.3. Modalités d'organisation du contrôle produit en externe: analytique et organoleptique

5.3.1 Identification des commissions

Pour chaque appellation est identifiée une commission ; cette identification entraîne l'enregistrement des éléments suivants :

- le nom de la commission : «Commission chargée de l'examen organoleptique de l'AOC Selles Sur Cher »
- la modalité de contrôle de l'AOC : Certification,
- la référence du plan de contrôle,
- l'adresse du lieu où se déroule la commission,
- la (les) référence(s) de la (des) fiche(s) de contrôle.

5.3.2 Désignation des membres de la commission par QUALISUD

L'ODG transmet la liste des candidats en précisant pour chaque personne :

- nom, prénom, adresse
- son collège d'appartenance, tel qu'il est défini dans le paragraphe suivant
- son activité professionnelle en cours ou passé justifiant l'appartenance au collège cité,

Les membres de la commission organoleptique sont désignés par le Directeur de QUALISUD .

Les membres de la Commission chargée de l'examen organoleptique représente un des 3 collèges suivants :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),
- porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession),
- usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis).

Les jurys doivent être composés au minimum de

- 5 membres minimum et en nombre impair,
- représentants au minimum 2 des 3 collèges cités ci-dessus,
- 1 ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire
- il peut être constitué plusieurs jurys ceux ci doivent respecter dans leur composition les règles énoncées ci-dessus

5.3.3. Déroulement des commissions

5.3.3.1 Convocation des commissions

5.3.3.2 Les commissions seront convoquées par QUALISUD. Les dates des Commissions de Dégustation sont communiquées par QUALISUD à l'ODG . **Prélèvement des échantillons – Anonymat**

Le préleveur est un agent habilité par QUALISUD sur son impartialité, son indépendance et ses compétences vis à vis de l'ODG. L'agent préleveur peut avoir des activités et être salarié de structures qui n'empêchent pas leur qualification au regard des règles posées par le COFRAC pour l'accréditation.

Un échantillon représente 3 fromages dont 2 destinés à la dégustation, 1 destiné aux analyses physicochimiques. Les prélèvements se font sur des produits ayant au moins la durée minimum légale d'affinage, en présence du responsable d'atelier ou de son représentant, les fromages prélevés sont représentatifs du lot.



Un lot de fromage doit faire partie de la même production journalière. L'agent responsable du prélèvement rédige un bordereau de prélèvement sur lequel sont inscrites les mentions suivantes :

- la date du prélèvement
- le nom de l'opérateur prélevé
- le nombre de fromages prélevés
- le n° de lot
- l'émargement du préleveur et du prélevé

La traçabilité de l'échantillon est validée par ce document.

Le délai entre le prélèvement et la Commission chargée de l'examen organoleptique ne pourra excéder 4 jours. Les fromages prélevés sont conservés au frais à une température inférieure à la température d'affinage jusqu'à la séance (§Guide des bonnes pratiques d'hygiène en fabrication pour les produits laitiers et fromages fermiers).

Les fromages destinés à l'analyse physico-chimique seront transmis en l'état dans délai de 4 jours au laboratoire compétent.

L'anonymat des échantillons devra être réalisé de manière à ce que les membres du jury ne puissent identifier l'opérateur chez qui le produit a été prélevé. Il sera réalisé par l'animateur de la Commission chargée de l'examen organoleptique avant sa tenue : substitution du N° de prélèvement par le N° d'anonymat sur le produit et lien documentaire avec le N° de prélèvement par enregistrement sur le bordereau de prélèvement.

5.3.3.3 Animation et contrôle du déroulement de la commission

Elle est réalisée par un agent de QUALISUD ou une autre personne nommément désignée par QUALISUD.

L'animateur de la commission :

- Enregistre et fait signer les présents sur la fiche de compte rendu de réunion,
- Vérifie que chaque membre du jury est inscrit dans la liste des membres de la commission : dans le cas contraire la personne ne participe pas à la séance,
- vérifie la composition du jury,
- Vérifie que les conditions de contrôle organoleptique sont conformes aux exigences du plan de contrôle,
- vérifie que l'anonymat des produits a été réalisé,
- vérifie que les produits sont présentés selon les modalités définies §5.3.3.2.
- Enregistre le nombre d'échantillons contrôlés,
- conserve les fiches de dégustation ainsi que les fiches de consensus à Qualisud

Ces différentes vérifications sont enregistrées dans le compte rendu de commission.

5.3.3.4 Modalités du contrôle organoleptique

La Commission chargée de l'examen organoleptique procède à l'examen organoleptique des produits en fonction de la grille de dégustation et avec l'objectif de répondre à la question : le produit appartient-il à l'AOP revendiquée ?

La grille de dégustation est située en annexe de ce document.

Les échantillons présentés sont évalués sur :

- la présentation : aspect, forme, toucher
- la structure de la pâte à la coupe : aspect, texture
- les qualités organoleptiques : goût, odeur, et texture

L'animateur devra vérifier que les points sont correctement évalués: dans le cas contraire il indique dans la fiche d'enregistrement de QUALISUD les points qui ne sont pas respectés.

La commission d'examen organo déguste au moins 3 fromages et au max 15

5.3.3.5 Rapport de contrôle

Les membres du jury enregistrent leurs constatations sur une fiche individuelle prévue à cet effet.

En particulier ils enregistrent leur avis sur la conformité (appartenance) du produit par rapport à l'appellation: lorsque cet avis est défavorable il doit être motivé.

Lorsqu'il n'y a pas unanimité entre les membres du jury le plan de contrôle prévoit l'expression d'un consensus sur les motifs de refus. L'animateur veille au renseignement de la fiche de consensus prévue à cet effet. Les membres du jury ont la possibilité sur simple demande de déguster à nouveau le produit selon des conditions identiques à celle de la dégustation initiale.

A l'aide des fiches individuelles et de la fiche de consensus éventuelle, l'animateur de la commission, ou un agent de QUALISUD désigné à cet effet, réalise pour chaque échantillon contrôlé, la synthèse du contrôle soit sur fiche prévue à cet effet par l'ODG soit sur le modèle de Rapport de contrôle examens organoleptiques.

L'animateur de la commission chargé de la synthèse

- lève l'anonymat de l'échantillon et enregistre les références de l'échantillon (nom de l'opérateur, référence du lot...),
- reprend pour chaque membre du jury sa conclusion, y compris les motifs de refus éventuels,
- conclue à la conformité du produit (acceptabilité dans l'appellation) à la majorité des membres du jury.
- signe le rapport.

Le rapport de contrôle et les fiches individuelles des membres du jury sont transmis à QUALISUD.

5.3.4 Evaluation des membres de la commission

QUALISUD procédera à l'évaluation des membres de la commission de la manière suivante :

5.3.4.1 Evaluation du respect du protocole d'examen organoleptique

L'animateur de la commission vérifie que chaque membre de la commission respecte le protocole de dégustation : dans le cas contraire il enregistre l'anomalie détectée.

5.3.4.2 Détection des fortes différences d'appréciation

L'animateur de la commission est chargé de vérifier qu'il n'y a pas de forte différence d'appréciation et répétée entre un membre du jury et le reste du jury. Dans le cas contraire il enregistre l'anomalie détectée et programme pour la commission suivante la réalisation d'un contrôle sur échantillon test.

5.3.4.3 Contrôle sur échantillon test

Chaque fois que besoin (cf. 5.3.4.2) et au minimum une fois par an un contrôle sur échantillon test est réalisé selon les mêmes conditions que pour les échantillons à contrôler. L'animateur de la commission demande à l'ODG de lui fournir un échantillon dans l'appellation et dont la présentation est identique aux échantillons contrôlés. L'animateur enregistre la réalisation du test et renseigne la fiche de synthèse en indiquant « Echantillon » test.

A l'issue de la commission, l'animateur contactera l'ODG pour lui faire part du résultat du test et des anomalies éventuellement détectées.

5.3.4.4 Revue annuelle des membres de la commission

Une fois par an, QUALISUD réalise une revue des membres de la commission à l'aide des comptes rendus des commissions et des fiches de synthèses des échantillons test et analyses :

- la participation des membres de la commission,
- la synthèse des anomalies éventuelles constatées,
- le résultat des contrôles des échantillons test.

5.3.5 Renouvellement des membres de la commission

Le Directeur, en cas d'évaluation défavorable d'un membre d'une commission, peut décider de son retrait de la liste des membres de la commission : dans ce cas il informe par courrier la personne concernée, copie transmise à l'ODG. Ce courrier comprend le motif de décision de retrait de la liste.

En cas de nombre insuffisant de membres de la commission ne permettant pas d'organiser un jury, le Directeur de QUALISUD demande à l'ODG de lui proposer de nouveaux candidats.

Une fois par an, QUALISUD fera le point avec l'ODG sur le fonctionnement de la commission, la participation des membres de la commission, leurs évaluations etc... A l'issue de cette rencontre il pourra modifier la liste des membres de la commission selon les modalités prévues.

5.4. Modalités d'organisation du contrôle produit en interne : organoleptique

Identification des commissions

Pour chaque appellation est identifiée une commission

Désignation des membres de la commission par QUALISUD

Les membres de la commission organoleptique sont désignés par le Directeur de qualisud

Les membres de la Commission chargée de l'examen organoleptique représentent un des 3 collèges suivants :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),
- porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession),
- usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis).

Les jurys doivent être composés au minimum de

- 3 membres minimum, si le nombre de dégustateurs est un nombre pair la voix du président compte double. Le président de la commission organoleptique est le dernier membre arrivé à la commission.

Déroulement des commissions

Convocation des commissions

Les commissions seront convoquées par l'ODG.

Prélèvement des échantillons – Anonymat

Le préleveur est un agent habilité par QUALISUD sur son impartialité, son indépendance et ses compétences vis à vis de l'ODG. L'agent préleveur peut avoir des activités et être salarié de structures qui n'empêchent pas leur qualification au regard des règles posées par le COFRAC pour l'accréditation.

Un échantillon représente 3 fromages dont 2 destinés à la dégustation. Les prélèvements se font sur des produits ayant au moins la durée minimum légale d'affinage, en présence du responsable d'atelier ou de son représentant, les fromages prélevés sont représentatifs du lot.

Un lot de fromage doit faire partie de la même production journalière. L'agent responsable du prélèvement rédige un bordereau de prélèvement sur lequel sont inscrites les mentions suivantes :

- la date du prélèvement
- le nom de l'opérateur prélevé
- le nombre de fromages prélevés
- le n° de lot
- l'émargement du préleveur et du prélevé

La traçabilité de l'échantillon est validée par ce document.

Le délai entre le prélèvement et la Commission chargée de l'examen organoleptique ne pourra excéder 4 jours. Les fromages prélevés sont conservés au frais à une température inférieure à la température d'affinage jusqu'à la séance (§Guide des bonnes pratiques d'hygiène en fabrication pour les produits laitiers et fromages fermiers).

L'anonymat des échantillons devra être réalisé de manière à ce que les membres du jury ne puissent identifier l'opérateur chez qui le produit a été prélevé. Il sera réalisé par l'animateur de la Commission chargée de l'examen organoleptique avant sa tenue.

Animation et contrôle du déroulement de la commission

Elle est réalisée par un agent de l'ODG.

L'animateur de la commission :

- Enregistre et fait signer les présents,
- Vérifie que chaque membre du jury est inscrit dans la liste des membres de la commission : dans le cas contraire la personne ne participe pas à la séance,
- vérifie la composition du jury,
- Vérifie que les conditions de contrôle organoleptique sont conformes aux exigences du plan de contrôle,
- vérifie que l'anonymat des produits a été réalisé,
- Enregistre le nombre d'échantillons contrôlés,
- conserve les fiches de dégustation ainsi que les fiches de consensus

Modalités du contrôle organoleptique

La Commission chargée de l'examen organoleptique procède à l'examen organoleptique des produits en fonction de la grille de dégustation et avec l'objectif de répondre à la question : le produit appartient-il à l'AOP revendiquée ?

La grille de dégustation est gérée par l'ODG ;.

Les échantillons présentés sont évalués sur :

- la présentation : aspect, forme, toucher
- la structure de la pâte à la coupe : aspect, texture
- les qualités organoleptiques : goût, odeur, et texture

La commission d'examen organo déguste au moins 3 fromages et au max 15

Rapport de contrôle

Les membres du jury enregistrent leurs constatations sur une fiche individuelle prévue à cet effet.

En particulier ils enregistrent leur avis sur la conformité (appartenance) du produit par rapport à l'appellation: lorsque cet avis est défavorable il doit être motivé.

A l'aide des fiches individuelles, l'animateur de la commission réalise pour chaque échantillon contrôlé, la synthèse du contrôle soit sur fiche prévue à cet effet par l'ODG soit sur le modèle de Rapport de contrôle examens organoleptiques.

L'animateur de la commission chargé de la synthèse

- lève l'anonymat de l'échantillon et enregistre les références de l'échantillon (nom de l'opérateur, référence du lot...),
- conclue à la conformité du produit (acceptabilité dans l'appellation) à la majorité des membres du jury.

6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

6.1. Classification des manquements

Rappel des types de manquements possibles tels que définis dans la directive CAC 2007-05

- **Manquement grave** = manquement ou écart sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation
- **Manquement majeur** = manquement ou écart ayant un impact sur la qualité du produit.
- **Manquement mineur** = manquement ou écart non "rédhibitoire" pour le produit

Les manquements sont codés dans le tableau ci-après comme m (mineur), M (majeur) et C (critique).

Le tableau précise pour chaque manquement :

- la valeur cible,
- son classement, Majeur, mineur ou critique
- l'action de correction, DAC = demande d'action corrective
- la sanction :
 - o AV = avertissement,
 - o DEC = déclassement du produit,
 - o SUSP = suspension d'habilitation,
 - o EXCLU = retrait d'habilitation
- le délai à l'issue duquel la non conformité doit être corrigée,
- les modalités de vérification :
 - o CN = contrôle prévu par le plan de contrôle et réalisé par QUALISUD,
 - o CI = contrôle interne sous la responsabilité de l'ODG,
 - o CEXP= preuve documentaire transmise par l'opérateur responsable de la non-conformité,
 - o CSUP=contrôle supplémentaire chez l'opérateur facturé en sus directement à l'opérateur.

Si la non conformité n'est pas corrigée dans le délai prévu, les suites données sont :

- nouvelle sanction,
- nouveau délai de correction,
- nouvelle modalité de vérification.

Toutes non conformité non corrigée à l'issue de ce deuxième délai sera présentée au Comité de Certification qui statuera.

Le tableau précisant pour chaque manquement sa gravité est au chapitre 6.3. Les Points Principaux à Contrôler sont indiqués en caractères gras. Tout contrôle supplémentaire de l'opérateur réalisé par QUALISUD est facturé directement à l'opérateur (CSUP).

6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne

Tout manquement aux exigences du cahier des charges constaté lors des contrôles internes est notifié à l'opérateur par l'ODG.

L'ODG informe l'opérateur des mesures correctives pouvant être mis en œuvre ainsi que les modalités de vérification de leur efficacité par contrôle interne.

L'ODG enregistre les manquements ainsi que les suites données par les opérateurs (mesures correctives) et le résultat de la vérification de leur efficacité réalisée au cours du contrôle interne. Cet enregistrement sera vérifié par QUALISUD lors de l'audit de l'ODG ou de l'opérateur concerné.

L'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur³,
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

¹Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices..

Le traitement et le suivi sont assurés par QUALISUD cf. : Chap. 6.3

Dans le cas des manquements constatés par QUALISUD lors de contrôles externes, la mise en conformité de l'opérateur avec le cahier des charges peut être accompagnée par l'ODG (§ : Commission des Sages et Plan de progrès) : les manquements mineurs et prédéterminés peuvent être levés par QUALISUD à partir de rapports de visite de contrôle interne.

L'ODG a défini un tableau de suivi des écarts constatés en interne. Le respect et l'application de ces règles sont évalués lors des audits ODG, par l'Organisme Certificateur.

6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe

Notification à l'opérateur responsable et information de l'ODG

La décision de QUALISUD est notifiée à l'opérateur responsable du manquement par le Directeur de QUALISUD, par délégation de son Comité de Certification. Le courrier de notification comporte la description du manquement, la sanction ou autre suite donnée ainsi que les modalités éventuelles de vérification complémentaires.

QUALISUD transmet à l'ODG une copie de la notification à l'opérateur.

Le délai de notification à l'opérateur est de 15 jours ouvrés, ramené à 7 jours calendaires en cas de manquement grave.

Qu'il y ait ou non manquement constaté, le contrôleur remet à l'opérateur un exemplaire du rapport de contrôle.

Information de L'INAO en cas de retrait du bénéfice de l'appellation

QUALISUD peut notifier une suspension d'habilitation ou une décision de retrait du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée pour un lot ou pour l'ensemble de la production d'un opérateur ou pour une ou plusieurs activités de l'opérateur.

Dans ce cas, ou dans le cas d'une mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités, QUALISUD informe les services de l'INAO dans un délai de sept jours suivant la date de la décision ou de la validation du constat de manquement grave (art R. 642-55 du code rural). Le Comité de Certification décidera alors du devenir du stock.

Appels, réclamations et contestations :

Des dispositions sont prises par QUALISUD pour prendre en considération et examiner toute plainte à l'encontre de QUALISUD, de son personnel ou de ses sous-traitants, ou recours formulé à l'encontre d'une décision de QUALISUD dans le cadre des certifications entrant dans le champ du présent manuel.

Ces plaintes ou recours peuvent être de 3 niveaux :

- Plaintes relatives au fonctionnement de la certification
- Recours contre une décision prise par le personnel de certification ou de contrôle
- Recours contre une décision du Comité de Certification

La plainte ou recours doit être adressé(e) par écrit au Président de QUALISUD, au Président du comité de certification concerné ou au Directeur de QUALISUD, accompagné éventuellement d'éléments justificatifs.

Les éléments relatifs aux plaintes et recours sont présentés dans le manuel qualité des certifications de produits agricoles et alimentaires de QUALISUD et détaillés dans la procédure SQ/P025. Ces éléments sont communiqués sur simple demande.

Levée des manquements externes :

Les manquements classés majeurs et graves ne peuvent être levés que par Qualisud.

Les manquements mineurs et prédéterminés peuvent être levés par QUALISUD à partir de rapports de visite de contrôle interne.

Manquements constatés au sein de l'ODG

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	suivi	2 ^{ème} constat	suivi
CONDITION GENERALE					
Refus de visite ou d'accès aux divers documents sans justification	Grave	infos INAO Retrait resp. en tant que « FOURNISSEUR »		Arrêt certification Information INAO	
ORGANISATION - FONCTIONNEMENT					
Organisation générale insuffisante	mineur	AV		AV + CSUP	
Moyens mis en œuvre pour la maîtrise de la certification insuffisante	Majeur	AV + CSUP		AV + CSUP	
GESTION DOCUMENTAIRE					
Gestion documentaire incomplète	mineur	AV		AV	
Gestion documentaire absente	Majeur	AV + CSUP		AV + CSUP	
Gestion des engagements des opérateurs non conforme	Mineur	AV		AV + CSUP	
Liste des opérateurs habilités dans la certification absente ou non à jour	Majeur Ou mineur	AV + CSUP AV		AV + CSUP	
FONCTIONNEMENT DE LA CERTIFICATION					
Non réalisation du plan de contrôle interne, suivi des non conformités non réalisé	≥ 90% mineur < 90 % Majeur	AV AV + CSUP		AV + CSUP	
Mauvaise gestion des commissions organoleptiques : formation évaluation des membres du jury, grilles de dégustation, commissions internes etc...	mineur	AV		AV	
Non suivi des réclamations consommateurs (EN 45011)	mineur	AV		AV	
Non diffusion des exigences des cahiers des charges, plan de contrôle	Majeur	AV + CSUP		AV + CSUP	
Mauvaise information à l'OC relative au début d'activité ou à l'arrêt d'activité d'un opérateur	Majeur mineur	AV + CSUP AV		AV + CSUP	
Mauvais suivi de la qualification des agents effectuant le contrôle interne	Majeur	AV + CSUP		AV + CSUP	

En cas de manquement grave ou critique présentée par l'ODG lors de l'évaluation du contrôle interne, la grille de traitement des manquements doit prévoir une transmission du dossier à l'INAO par l'organisme de contrôle, en vue d'un éventuel retrait de la reconnaissance en ODG, en application de l'article L 642-26 du code rural.



Manquements relatifs aux producteurs de lait, producteurs fermiers, fabricants et affineurs

Point à contrôler	Manquements	gravité	sanction	Délai de mise en conformité	Modalités de suivi	Action en absence de correction
Tout opérateur						
Présence des documents officiels : cahier des charges et plan de contrôle à jour	Absence ou version périmée	m	AV	1 mois	CEXP	SUSP
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	Absence d'identification ou identification erronée dans le cadre du démarrage de production	M	Refus d'habilitation			
	Absence d'identification ou identification erronée à l'échéance du délai donné (période transitoire)	M	Retrait ou suspension de l'habilitation			
	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son outil de production	m	Avertissement	1 mois	CEXP	SUSP
Réalisation des contrôles Paiement des cotisations	Refus de contrôle	G	Suspension / retrait / refus d'habilitation			
	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	G	Suspension / retrait / refus d'habilitation			
	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externes)	G	Suspension / retrait / refus d'habilitation			
Production du lait						
Localisation géographique de la production de lait	Atelier en dehors de la zone géographique	G	suspension/retrait habilitation			
80% des chevrettes de renouvellement sont nées et élevées dans l'aire géographique.	Achat de plus de 20% chevrettes de renouvellement en dehors de la zone géographique pour le renouvellement du troupeau	m	AV	12 MOIS	C SUP ou CEXP	SUSP
Race du troupeau : Alpine, Saanen et croisement des 2	Race non inscrite aux référentiels	M	AV	12 MOIS	C SUP	SUSP
Chargement maximal du troupeau : surface par chèvre ≥ 1,5 m2 en chèvrière et surface fourragère ≥ 1000 m2 / chèvre laitière ou équivalent à la surface correspondant à l'alimentation achetée	Aire paillé inférieur à 1.5 m2 Surface fourragère inférieure à 1000 m2 par chèvre laitière	M	AV	12 MOIS	C EXP ou C SUP	SUSP



QUALISUD

**CERTIFICATION
SELLES SUR CHER**

PLAN DE CONTROLE

Référence : PC/AOC/SEL/P300-4

Indice n°4

Page 30/38

Point à contrôler	Manquements	gravité	sanction	Délai de mise en conformité	Modalités de suivi	Action en absence de correction
Type de fourrages autorisés : liste du CDC et origine : zone AOP	Non respect de la liste positive	M	AV	12 MOIS	C SUP OU CEXP	SUSP
Ration totale annuelle d'une chèvre laitière comporte au minimum 550 kg de MS de fourrages grossiers. Ration complémentaire : taux et origine et consommation annuelle maximale / ch. laitière : 550 kg de concentré / ch.lait / an	Consommation annuelle de fourrage grossier inférieur à 550kgs Taux d'aliment complémentaire supérieur à 550kgs pour une chèvre laitière	M	AV	6 MOIS	C EXP ou C SUP	SUSP
Limite d'utilisation de l'enrubané : 350 kg MS/ ch laitière / an et taux de MS de l'enrubané > 50%	Consommation annuelle d'enrubané supérieur à 350 kg/chèvre laitière Taux matière sèche de l'enrubané inférieur à 50%	M	AV	12 MOIS	CEXP ou CSUP	SUSP
Interdiction ensilage d'herbe et de maïs (voir dérogation)	Utilisation d'ensilage herbe et/ou maïs après la dérogation (31/12/2014)	M	AV + CSUP	6 MOIS	CSUP	SUSP
Taux d'aliments issus de la zone AOP de la ration totale annuelle des chèvres laitières ≥ 75% soit 825 kg de MS / chèvre laitière / an	Non respect des 75 % de la ration totale annuelle issue de la zone	< 60 % G	AV+CSUP	6 MOIS	CSUP	EXCLU
		60% à 70 % M	AV	12 MOIS	CSUP ou CEXP	CSUP
		70 à 75 % m	AV	12 MOIS	CEXP	CSUP
Aliment complémentaire maxi 275 kg/chèvre laitière provenant HZone	Aliment complémentaire consommé produit hors zone supérieur à 275 kgs par chèvre laitière	M	AV	12 mois	CSUP ou CEXP	SUSP
Liste positive par le contrôle de l'absence des aliments interdits : huile de coprah, palmiste (ou sels d'acide gras) et coton	Non respect des interdits (Contrôle de la liste positive par l'absence d'aliments interdits)	M	AV + CSUP	2 mois	CSUP OU CEXP	SUSP
Aliment totalement non OGM. Absence de cultures transgéniques sur l'exploitation	Présence OGM dans l'alimentation des chèvres Culture d'OGM sur l'exploitation	M	AV + CSUP	2 mois pour les aliments 12 mois pour les cultures	CSUP OU CEXP	SUSP
Système alimentaire paille concentré interdit	Système alimentaire non-conforme	G	SUSP	1 mois	CSUP	EXCLU
Enregistrement des volumes hebdomadaires de lait produit sur l'exploitation	Non suivi de la production hebdomadaire	m	AV	1 mois	CEXP	AV



QUALISUD

**CERTIFICATION
SELLES SUR CHER
PLAN DE CONTROLE**

Référence : PC/AOC/SEL/P300-4

Indice n°4

Page 31/38

Point à contrôler	Manquements	gravité	sanction	Délai de mise en conformité	Modalités de suivi	Action en absence de correction
Fabrication des fromages						
Aire géographique de la fabrication	Atelier fabrication hors zone	G	EXCLU			
Enregistrement des quantités de lait collecté destiné à la transformation en Selles Sur Cher et de leur provenance pour chaque tournée	Absence d'enregistrements	M	AV	1 mois	CEXP	SUSP
Enregistrement des quantités de lait transformé en Selles sur Cher par jour de fabrication	Absence d'enregistrements	M	AV	1 mois	CEXP	SUSP
Lait de chèvre entier et cru additionné d'une faible quantité de présure (caillé lactique)	Lait de chèvre non-conforme	G	SUSP	15 JOURS	CSUP	EXCLU
L'utilisation de souches pures de ferments est interdite. (diversité de la flore obligatoire)	Utilisation de souches pures de ferments	m	AV	1 mois	CSUP ou CEXP	SUSP
Emprésurage avec présure	Autre coagulant	G	SUSP	15 JOURS	CSUP	SUSP
Durée maxi de stockage du lait de 2 jours sur l'exploitation	Durée de stockage du lait supérieur à 2 jours	m	AV	1 mois	CEXP	SUSP
Durée de caillage entre 18 et 48 h à T°C < 25°C	Non respect des paramètres de caillage	M	AV	1 SEMAINE	CEXP	SUSP
Moulage manuel	Moulage non manuel	M	AV	1 MOIS	CEXP ou CSUP	SUSP
L'élimination du sérum est réalisée manuellement ou par pompage par le dessus	Elimination du sérum de manière non-conforme	m	AV	1 SEMAINE	CSUP	SUSP
Pré-égouttage sur toile interdit	Utilisation de toile d'égouttage	M	AV + CSUP	1 MOIS	CSUP	EXCLU
Mélange caillé-sérum autorisé manuellement ou mécaniquement (durée max de 10 mn et maxi 40 tours / mn)	Non respect de la durée et du nombre de tours/mn pour le mélange	m	AV	1 SEMAINE	CSUP	SUSP
Réincorporation de caillé congelé (moins de 30% d'ES) à hauteur de 50% maximum	Taux de matière sèche du caillé congelé	M	AV	1 SEMAINE	CEXP ou CSUP	SUSP
Taux de réincorporation du caillé congelé	Taux supérieur à 50%	<60% M >60% G	AV AV + CSUP	1 MOIS	CSUP ou CEXP CSUP	SUSP



QUALISUD

**CERTIFICATION
SELLES SUR CHER
PLAN DE CONTROLE**

Référence : PC/AOC/SEL/P300-4

Indice n°4

Page 32/38

Point à contrôler	Manquements	gravité	sanction	Délai de mise en conformité	Modalités de suivi	Action en absence de correction
Utilisation congelé entre le 1 ^{er} avril et le 31 juillet	Non respect de la période de réincorporation du caillé congelé	M	AV + CSUP	12 MOIS	CSUP ou CEXP	SUSP
Dimension des moules	Moule non-conforme	M	AV	2 MOIS	CSUP	SUSP
Délai moulage – démoulage : 18 à 48 h	Non respect des paramètres de démoulage	m	AV	1 SEMAINE	CSUP ou CEXP	SUSP
Délai emprésurage – démoulage : 44 à 72 h	Non respect du délai	m	AV	1 SEMAINE	CEXP ou CSUP	AV
Salage et cendrage avec du charbon végétal ; le salage est interdit dans la masse avant moulage..	Salage non-conforme Absence de salage et/ou de cendrage	M	AV + CSUP	1 MOIS	CSUP	SUSP
La conservation par congélation du lait et des fromages est interdite (caillé autorisé)	Conservation du lait et des fromages non conforme	G	DEC	IMMEDIAT	CSUP	SUSP
Enregistrement du nombre de fromages AOP produits par jour de fabrication Registre entrée et sortie	Absence d'enregistrements	M	AV	1 MOIS	CEXP	SUSP
affinage						
Atelier d'affinage dans l'Aire géographique	Atelier hors zone	G	EXCLU			
Durée à compter du jour d'emprésurage ≥ 10 jours, T°C > 10°C Pour les affineurs la période de transport et de stockage à T°C ≤ 10°C ne peut excéder 48 h et n'est pas prise en compte	Non respect de la durée d'affinage Non respect de la température d'affinage	M	AV	1 MOIS	CEXP	SUSP
Mention « FERMIER » : respect du décret fermier et interdiction du caillé congelé	Utilisation de caillé congelé pour un producteur fermier en laissant le terme fermier sur ces étiquettes	M	AV	IMMEDIAT	CEXP	SUSP
Identification des lots : identification du producteur sur le lot jusqu'au lieu de vente	Absence de traçabilité	M	AV	1 MOIS	CEXP OU CSUP	SUSP
Conservation sous atm modifiée des fromages frais et en cours d'affinage interdite	Stockage des fromages non-conforme	G	DEC	IMMEDIAT	CEXP OU CSUP	SUSP



QUALISUD

**CERTIFICATION
SELLES SUR CHER**

Référence : PC/AOC/SEL/P300-4

PLAN DE CONTROLE

Indice n°4

Page 33/38

Point à contrôler	Manquements	gravité	sanction	Délai de mise en conformité	Modalités de suivi	Action en absence de correction
poids total de MS \geq 55 g	Analyse produit non-conforme	m	AV	6 MOIS	CEXP	AV
Taux de matière grasse \geq 45% exprimé en gras sur sec	Analyse produit non-conforme	m	AV	6 MOIS	CEXP	AV
Déclaration annuelle de production de fromages de l'année N-1 (avant le 1 ^{er} février) Déclaration du nombre de fromages commercialisés AOP.	Absence de déclaration	M	AV	1 MOIS	CEXP	SUSP
Tout fromages Selles sur Cher commercialisé est forcément étiqueté sur le fromage ou à côté (en caisse) : nom de l'AOP inscrit en caractères de dimension \geq 2/3 de celle des caractères les plus gros. L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé, à condition : mention « fabriqué à la ferme », + nom de l'affineur précédé de la mention « affiné par... ».	Etiquette non-conforme	M	AV	6 MOIS	CEXP	SUSP



QUALISUD

Point à contrôler	manquement	Niv de gravité	Sanctions	Délai de correction	Modalités de suivi	Sanction en abs de correction
caractéristiques organoleptiques du fromage	Avis non conforme Le produit n'appartient pas à la famille du produit revendiqué Ecart sur un élément ne pouvant pas évoluer favorablement	Majeur	AV	délai de 6 mois et Examen organoleptique à la prochaine commission externe	Avis conforme de la Commission chargée de l'examen organoleptique	AV Au bout de 3 AV, SUSP
	Avis non conforme Le produit n'appartient pas à la famille du produit revendiqué * Résultat non conforme	Grave	SUSP		Repassage en commission externe	

7. GLOSSAIRE

Action corrective : Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée. (ISO 9000)

Additifs : Substances ou préparations contenant des substances autres que les pré-mélanges qui, incorporées aux aliments pour animaux, sont susceptibles d'agir sur les caractéristiques de ces aliments ou sur la production animale (décret N° 73-1101 modifié).

Affinage : Il est admis que l'affinage débute dès que le fromage subit, sous l'action d'enzymes naturelles et microbiennes, des transformations physicochimiques qui lui confèrent ses caractéristiques organoleptiques.

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

AFNOR : Association Française de Normalisation.

Aliment médicamenteux : Tout médicament vétérinaire constitué par un mélange d'aliment et de pré-mélange médicamenteux, présenté pour être administré aux animaux sans transformation dans un but thérapeutique, préventif ou curatif, au sens de l'article L 511 du Code de la Santé Publique.

Audit : Examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et (**audit qualité**) résultats relatifs à la qualité satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et sont aptes à atteindre les objectifs (ISO 8402).

N. B. : Il faut distinguer les "audits de système qualité", les "audits (audits qualité de processus", "audits (audits qualité) de produit" et "audits (audits qualité) de services".

Autocontrôle : Contrôle par l'exécutant lui-même du travail qu'il accomplit, suivant les règles spécifiées. (ISO 8402)

C.A.C. : Conseil des Agréments et Contrôles.

C.A.P. : Commission Agrément Produit : c'est la commission de contrôle organoleptique.

Cahier des charges (Décret et/ou Règlement Technique d'Application) : Documents contenant les exigences (conditions de productions) d'un produit déterminé.

Caillage : Changement irréversible du lait de l'état liquide à l'état semi-solide. Cette coagulation résulte de l'action conjuguée de la présure et de l'acidification.

Caractéristique : Ce qui constitue le caractère distinctif, la particularité (Larousse).



Conditionnement : Opération qui réalise la protection du produit par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.

Conformité : Satisfaction aux exigences spécifiées (ISO 8402), c'est-à-dire aux exigences décrites dans le cahier des charges (règlement technique).

Contrôle : Activités telles que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques (ISO 8402).

N. B. : Il faut distinguer les "contrôles internes" effectués par l'entreprise ou le groupement d'entreprise auprès de ses membres, et les "contrôles externes" réalisés par l'organisme certificateur.

Délai d'attente : Délai à observer entre la dernière administration du médicament à l'animal dans les conditions normales d'emploi et l'abattage de cet animal ou l'utilisation des produits issus de cet animal (le lait).

Dénomination de vente : Fixée par le cahier des charges (règlement technique) qui est respecté par l'opérateur, elle permet de décrire et de caractériser le produit vendu. Elle ne peut faire référence à une origine géographique que si le produit fait l'objet d'une Indication Géographique Protégée.

D.L.U.O : Date Limite d'Utilisation Optimale

Enregistrement : Document qui fournit des preuves tangibles des activités effectuées ou des résultats obtenus (ISO 8402).

Ensemencer : Action d'ajouter des flores utiles (sous la forme de lactosérum, caillé, ferments du commerce, levains,...) à la fabrication fromagère.

Entreprise : Unité économique dont la stratégie générale est définie sous la responsabilité d'une seule direction : par exemple, plusieurs filiales rattachées à un même groupe sont considérées comme une entreprise lorsque la stratégie générale est notamment commerciale est définie par le groupe.

ES : Extrait Sec

Fabrication : Mise en œuvre de la matière première

Fournisseur : Partie ayant la responsabilité d'assurer que les produits répondent et, s'il y a lieu, continuent de répondre aux exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Ferments lactiques : ce sont des microorganismes capables de provoquer des fermentations lactiques, en produisant de l'acide lactique à partir du lactose.

Habilitation : Terme réservé à l'usage de l'organisme certificateur, correspondant à la reconnaissance de cet organisme, et à la demande du fournisseur :

- de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et à les respecter, et de son engagement à appliquer le cahier des charges ;
- de la compétence d'un organisme chargé de la qualification et/ou du suivi des producteurs à s'assurer de l'aptitude d'un producteur aux exigences du cahier des charges.

Hâloir : Local d'affinage des fromages

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : "Analyse des Risques, Points Critiques pour la maîtrise" : Démarche conduisant à identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité, spécifiques à un produit alimentaire, à les évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (Alinorm 95/13 A, codex Alimentarius).

Hygrométrie : Elle caractérise l'humidité relative de l'air, à savoir la proportion de vapeur d'eau qu'il contient.

Identification : La déclaration d'identification est propre à chaque opérateur. C'est un document préalable à l'habilitation qui doit être renvoyé à l'Organisme de Défense et de Gestion.

INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité

Lactosérum : Constituant en partie la phase hydrique du lait, il est aussi appelé « petit lait ». Il constitue un milieu de choix pour les bactéries lactiques qu'il renferme de manière naturelle. Il peut être utilisé pour ensemercer le lait après la traite.

Lait cru : Lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou plusieurs femelles laitières et non chauffé au-delà de 40°C ni soumis à un traitement équivalent.

Lactique : Les fromages de chèvres de la région Centre sont des pâtes molles de type lactique avec une durée de caillage supérieure à 18 heures et un faible dose de présure.

Maîtrise de la qualité : Techniques et activités à caractère opérationnel utilisées pour satisfaire aux exigences pour la qualité (ISO 8402).

Manquement : Non conformité

Maturation : Phase de travail du lait après ensemencement avec les ferments avant emprésurage.

MG : Matière Grasse

MS : Matière Sèche

O.D.G. : Organisme de Défense et de Gestion

Organoleptique : Il s'agit du caractère d'un critère d'un produit pouvant être apprécié par les sens humains (toucher, goût, odorat). L'appréciation professionnelle d'un produit est appelée analyse sensorielle.

Plan de contrôle : Partie du dossier de la demande d'agrément de l'organisme certificateur qui définit l'ensemble des mesures, y compris la description de leur fréquence, des personnes responsables de leur application, etc ..., prises pour assurer la confiance dans la conformité des produits au cahier des charges (règlement technique). Dans le plan de contrôle il faut distinguer les **actions internes de maîtrise ou de contrôle**, effectuées par l'opérateur concerné ou le groupement (plan de maîtrise et de contrôle interne), et les **actions externes de suivi, de surveillance et de contrôle** réalisées par l'organisme certificateur (plan de contrôle externe).

Point à maîtriser : Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de maîtrise afin de prévenir, d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable un risque de non-conformité du produit aux exigences spécifiées.

Point à contrôler : Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de contrôle afin de s'assurer de la conformité du point, étape, procédure ou produit aux exigences spécifiées.

Pré-égouttage : Opération visant à la séparation d'une partie du lactosérum et du caillé avant moulage.

Présure : Enzymes (chymosine) extraits de la caillette des jeunes ruminants non sevrés coagulant le lait.

Procédé ou processus : Ensemble de moyens et d'activités liés qui transforment des éléments entrant en éléments sortants (ISO 8402).

Qualité : Ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites (ISO 8402).

Qualification : Reconnaissance par un organisme désigné par le fournisseur et habilitée par l'organisme certificateur et selon une procédure reconnue par ce dernier, de l'aptitude d'un producteur agricole à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son engagement à la respecter.

Ressuyage : Pendant cette phase, les fromages après démoulage finissent de s'égoutter et commencent à se couvrir avec une flore de surface.

RTA : Règlement Technique d'Application.

Cendrage : Cette étape correspond à l'ajout de charbon végétal sur la surface des fromages. La cendre peut être mélangée au préalable avec le sel si besoin ou être appliquée séparément.

Schéma de vie : Succession d'opérations réalisées par des opérateurs différents. Le schéma de vie va de l'élevage des animaux à la remise des produits aux consommateurs.

Sous-traitance : Opération effectuée sous la responsabilité d'un opérateur dans un atelier ne faisant pas partie de la même entreprise. Le produit reste la propriété de l'opérateur.

T° : Température.

Temps d'attente : Délai à observer entre la dernière administration du médicament de l'animal dans les conditions normales d'emploi et l'utilisation de son lait.

Terroir : Il désigne une aire géographique considérée comme homogène à travers les ressources qu'il est susceptible d'apporter, notamment (mais pas uniquement) par sa spécialisation agricole.

Tronconique : En forme de tronc de cône.

Traçabilité : Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées (ISO 8402).

Vente directe : Toute opération réalisée entre un détenteur d'aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation (telle que : vente à la ferme, sur les marchés, les foires, vente ambulante, vente sur place suivie de la livraison au consommateur...)

Vente indirecte : Intervention d'au moins une personne physique ou morale entre le producteur et le consommateur (exemples : vente à des détaillants, des GMS...)