

## Cahier des charges et plan de contrôle

### Filière Lait & Produits laitiers

Version	Date	Evolutions	Validation
0	10/03/2022	Création du document	

Ce document présente les points de contrôle et les modalités de contrôle associées des cahiers des charges de la filière Lait & Produits laitiers.

Les cahiers de charges concernés sont :

- Tronc commun
- Ecu et Ecusson fermier

## I. Pré-requis – Informations complémentaires

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Niveau	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
<b>PRE-REQUIS</b>								
PR1	PRE-REQUIS	Identification de l'opérateur dans la démarche	Une demande d'adhésion à la démarche a été réalisée et validée par le Conseil Départemental de l'Aude	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Accusé de réception du département du dossier de candidature Liste des adhérents	Vérification que le dossier de candidature a été validé par le conseil départemental ou que l'opérateur est déjà adhérent de la Marque
PR2	PRE-REQUIS	Numéro SIRET	L'opérateur doit avoir un numéro SIRET	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	K-Bis	Vérification du numéro SIRET de l'opérateur
PR3	PRE-REQUIS	Communication	Respect des modes de communications définis dans le contrat d'engagement à la marque et communication à bon escient, y compris en cas de vente en vrac	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Etiquettes Supports de communication (papiers et numériques)	Vérification du respect des règles de communication sur l'ensemble des produits et supports A minima un conditionnement ou un étiquetage avec la Marque Pays Cathare doit être prévu et présent, pour la vente en vrac cela peut être une étiquette sui suit le produit. S'il n'y en a aucun, ce point est non-conforme
PR4	PRE-REQUIS	Traçabilité	La traçabilité des produits engagés dans la Marque pays Cathare doit être assurée tout au long des processus, y compris lors du stockage	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Documents de suivi des lots Etiquettes	Vérification de l'identification et de la traçabilité des lots de produits Marque Pays Cathare tous au long du processus de production et de transformation, ainsi que lors du stockage
PR5	PRE-REQUIS	Comptabilité matière	La comptabilité matière des produits Marque Pays Cathare doit être cohérente	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Registre des entrées – sorties Registre des stocks	Vérification de la cohérence entre les volumes de produit réceptionnés, produits et commercialisés dans la Marque pays Cathare

VV : Vérification Visuelle

VD : Vérification Documentaire

Les points obligatoires doivent impérativement être respectés par les opérateurs ayant adhéré à la Marque Pays Cathare. Les points majeurs, s'ils ne sont pas respectés, correspondent à des axes d'amélioration de l'opérateur.

## II. Points applicables au tronc commun

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Niveau	VV	VD	Éléments de preuve	Méthode de contrôle
<b>ORIGINE</b>								
<b>O1</b>	ORIGINE	Le siège social de l'entreprise candidate se situe dans l'Aude	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	K-Bis	Vérification de la localisation du siège social dans le département de l'Aude. Si le siège social n'est pas dans le département, une dérogation doit avoir été accordée par le Conseil Départemental de l'Aude
<b>O2</b>	ORIGINE	Les sites de transformation sont dans l'Aude (tolérance aux cantons limitrophes pour les sites si siège social dans l'Aude)"	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Justificatif de dérogation	Vérification de la localisation des sites de transformation et de conditionnement dans le département de l'Aude. Si les sites ne sont pas dans le département, une dérogation doit avoir été accordée par le Conseil Départemental de l'Aude
<b>O3</b>	ORIGINE	Le lait mis en œuvre provient à 100% d'entreprises agricoles audoises. Il est l'ingrédient principal du produit	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Factures d'achat / bons de livraison du lait	Vérification de l'origine géographique des laits mis en œuvre

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Niveau	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
<b>O4</b>	ORIGINE	Ingrédients autres que le lait	Pour les autres ingrédients sera recherchée la provenance audoise et sinon d'Occitanie. (Si des ingrédients ne peuvent être produits en Région, Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié)	<b>MAJEUR</b>		X	Factures d'achat des ingrédients	Vérification de l'origine géographique des ingrédients utilisés. Si les ingrédients ne proviennent pas du département et de la région, vérifier la pertinence de l'argumentaire ou les éventuelles dérogations (cout ou disponibilité des matières première par exemple)
<b>QUALITE</b>								
<b>Q1</b>	QUALITE	Les caractéristiques organoleptiques des produits de l'opérateur doivent être acceptables dans la Marque	Chaque opérateur concerné sera soumis au contrôle des caractéristiques organoleptiques au minimum 2 fois par cycle de 5 ans par le comité de dégustation de la Marque ou un comité externe équivalent. Les produits dégustés devront être jugés acceptables dans la Marque	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Rapport de dégustation	Vérifier que les dégustations des produits ont été réalisées et que les produits ont été jugés recevables dans la marque
<b>Q2</b>	QUALITE	Le produit ne contient ni colorant ni arôme artificiel ni huile de palme		<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Fiches recette Fiches de fabrication Factures d'achat des ingrédients	Vérification de la composition théorique des produits fabriqués et de la mise en œuvre des fiches recette. Vérification des produits en stock

VALIDATION FINALE PREVUE AU COMITE DIRECTEUR DE MARQUE

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Niveau	VV	VD	Éléments de preuve	Méthode de contrôle
<b>Q3</b>	QUALITE	Seuls les additifs de synthèse (conservateurs, agents de texture, édulcorants et antioxydants...) autorisés en agriculture biologique sont autorisés, dans la limite des seuils de réglementation fixés pour les produits transformés Bio	Si l'utilisation d'un des additifs est indispensable à l'élaboration du produit, le candidat à la marque produira une demande de dérogation argumentée.	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Fiches recette Fiches de fabrication Factures d'achat des ingrédients	Vérification de la composition théorique des produits fabriqués et de la mise en œuvre des fiches recette par sondage sur au moins 3 fabrications par produit. Vérification des produits en stock
<b>ENVIRONNEMENT</b>								
<b>E1</b>	ENVIRONNEMENT	Pour ce produit l'entreprise utilise un emballage ou un packaging recyclable	Certificat fournisseur	<b>MAJEUR</b>	X	X	Certificat du fournisseur	Vérification que tous les emballages utilisés pour les produits étiquetés Marque Pays Cathare sont recyclables. Les emballages en verre sont considérés comme recyclables sans nécessiter de certificat du fournisseur
<b>E2</b>	ENVIRONNEMENT	Le produit agricole brut n'est pas issu d'animaux élevés en hors sols et le produit agricole brut est issu d'animaux élevés sans OGM dans l'alimentation	La preuve est à la charge du fabricant du produit transformé	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Preuve du mode d'élevage des animaux	Vérification de la présence de preuve du mode d'élevage non hors sol et de l'alimentation non OGM des animaux laitiers
<b>E3</b>	ENVIRONNEMENT	L'entreprise a mis en place une gestion économe de l'énergie, et/ ou de l'eau, et/ou participe à des collectes de déchets et/ ou dispose d'un dispositif de retraitement des effluents et/ou utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement	Sur présentation des dispositifs concernés pour l'énergie et l'eau Justifiés par des attestations de récupération ou des factures pour les déchets et le traitement des effluents	<b>MAJEUR</b>		X	Attestation d'engagement dans un dispositif Attestation / facture de retraitement	Vérification de la mise en place d'une démarche telle que définie et de la présence d'une pièce justificative

**VV** : Vérification Visuelle

**VD** : Vérification Documentaire

### III. Points applicables au cahier des charges Ecu et Ecusson fermier

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Niveau	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
<b>ORIGINE</b>								
01	ORIGINE	Le siège social de l'entreprise candidate se situe dans l'Aude	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	K-Bis	Vérification de la localisation du siège social dans le département de l'Aude. Si le siège social n'est pas dans le département, une dérogation doit avoir été accordée par le Conseil Départemental de l'Aude
02	ORIGINE	Les sites de transformation sont dans l'Aude (tolérance aux cantons limitrophes pour les sites si siège social dans l'Aude)"	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Justificatif de dérogation	Vérification de la localisation des sites de transformation et de conditionnement dans le département de l'Aude. Si les sites ne sont pas dans le département, une dérogation doit avoir été accordée par le Conseil Départemental de l'Aude
03	ORIGINE	Le lait mis en œuvre provient à 100% d'entreprises agricoles audoises. Il est l'ingrédient principal du produit	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Factures d'achat / bons de livraison du lait	Vérification de l'origine géographique des laits mis en œuvre

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Niveau	VV	VD	Éléments de preuve	Méthode de contrôle
<b>Q4</b>	ORIGINE	Ingrédients autres que le lait	Pour les autres ingrédients sera recherchée la provenance audoise et sinon d'Occitanie. (Si des ingrédients ne peuvent être produits en Région, Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié)	<b>MAJEUR</b>		X	Factures d'achat des ingrédients	Vérification de l'origine géographique des ingrédients utilisés. Si les ingrédients ne proviennent pas du département et de la région, vérifier la pertinence de l'argumentaire ou les éventuelles dérogations (cout ou disponibilité des matières première par exemple)
<b>QUALITE</b>								
<b>Q1</b>	QUALITE	Nature du lait mis en œuvre	lait cru de chèvre	<b>OBLIGATOIRE</b>	X			Vérification de la nature du troupeau laitier. En cas de coexistence de plusieurs troupeaux, vérification de la traçabilité des laits
<b>Q2</b>	QUALITE	Process	Fromage de chèvre fermier au lait cru type lactique pré-égoutté Salage au sel sec Moulage dans les blocs moules triangulaires aux côtés équilatéraux et angles arrondis identiques Affinage 2 à 7 jours pour le frais et au-delà de 7 jours pour 'affiné Nature ou aromatisé	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Fiche de fabrication Registre des sorties Factures d'achat des ingrédients	Vérification de la conformité des étapes mises en œuvre. Vérification de la conformité des moules utilisés. Vérification de la durée d'affinage

VALIDATION FINANCIERE AU COMITE DIRECTEUR DE MONTAGNE

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Niveau	VV	VD	Éléments de preuve	Méthode de contrôle
Q3	QUALITE	Les caractéristiques organoleptiques des produits de l'opérateur doivent être acceptables dans la Marque	Chaque opérateur concerné sera soumis au contrôle des caractéristiques organoleptiques au minimum 2 fois par cycle de 5 ans par le comité de dégustation de la Marque ou un comité externe équivalent. Les produits dégustés devront être jugés acceptables dans la Marque	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Rapport de dégustation	Vérifier que les dégustations des produits ont été réalisées et que les produits ont été jugés recevables dans la marque
Q4	QUALITE	Le produit ne contient ni colorant ni arôme artificiel ni huile de palme		<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Fiches recette Fiches de fabrication Factures d'achat des ingrédients	Vérification de la composition théorique des produits fabriqués et de la mise en œuvre des fiches recette par sondage sur au moins 3 fabrications par produit. Vérification des produits en stock
Q5	QUALITE	Seuls les additifs de synthèse (conservateurs, agents de texture, édulcorants et antioxydants...) autorisés en agriculture biologique sont autorisés, dans la limite des seuils de réglementation fixés pour les produits transformés Bio	Si l'utilisation d'un des additifs est indispensable à l'élaboration du produit, le candidat à la marque produira une demande de dérogation argumentée.	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Fiches recette Fiches de fabrication Factures d'achat des ingrédients	Vérification de la composition théorique des produits fabriqués et de la mise en œuvre des fiches recette par sondage sur au moins 3 fabrications par produit. Vérification des produits en stock
<b>ENVIRONNEMENT</b>								



		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Niveau	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
E1	ENVIRONNEMENT	Pour ce produit l'entreprise utilise un emballage ou un packaging recyclable	Certificat fournisseur	<b>MAJEUR</b>	X	X	Certificat du fournisseur	Vérification que tous les emballages utilisés pour les produits étiquetés Marque Pays Cathare sont recyclables. Les emballages en verre sont considérés comme recyclables sans nécessiter de certificat du fournisseur
E2	ENVIRONNEMENT	Le produit agricole brut n'est pas issu d'animaux élevés en hors sol et le produit agricole brut est issu d'animaux élevés sans OGM dans l'alimentation	La preuve est à la charge du fabricant du produit transformé	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Preuve du mode d'élevage des animaux	Vérification de la présence de preuve du mode d'élevage non hors sol et de l'alimentation non OGM des animaux laitiers
E3	ENVIRONNEMENT	L'entreprise a mis en place une gestion économe de l'énergie, et/ ou de l'eau, et/ou participe à des collectes de déchets et/ ou dispose d'un dispositif de retraitement des effluents et/ou utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement	Sur présentation des dispositifs concernés pour l'énergie et l'eau Justifiés par des attestations de récupération ou des factures pour les déchets et le traitement des effluents	<b>MAJEUR</b>		X	Attestation d'engagement dans un dispositif Attestation / facture de retraitement	Vérification de la mise en place d'une démarche telle que définie et de la présence d'une pièce justificative
<b>CONDITIONNEMENT</b>								
C1	CONDITIONNEMENT	Format	Entre 27 et 29 mm d'épaisseur au démoulage pour l'écu et entre 17 et 18 mm pour l'Ecusson poids de 170 g au démoulage pour l'Ecu et 30 g pour l'Ecusson	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Fiche de fabrication Moules	Vérification de la taille et du poids des fromages au démoulage. Possibilité de réalisation de mesures pour le contrôle de ce point

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Niveau	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
C2	CONDITIONNEMENT	Etiquette	 <p>Etiquettes collectives selon charte graphique de la marque sur chaque unité de vente (fromage à l'unité ou en conditionnement de plusieurs unités)</p>	OBLIGATOIRE	X			Vérification de la conformité de l'étiquetage et de sa présence sur chaque unité de vente

VV : Vérification Visuelle

VD : Vérification Documentaire

VALIDATION FINALE PREVUE AU COMITE DIRECTEUR DE M...