



PLAN DE CONTROLE LABEL ROUGE LA 03/94

VERSION APPROUVEE LE 14 MARS 2013

Agneau de plus de 15 kilos de carcasses

Organisme de Défense et de Gestion

A.R.E.O.V.L.A

Europarc - 3 bis Avenue Léonard de Vinci – 33608 Pessac cédex

Tel : 05 56 00 84 50 – Fax : 05 56.81.92.80 – Email : areovla@herbivores-aquitaine.com

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VERIFICATION
0	13/09/2001	<i>Création du document à partir de AG1/P300-1</i>	Le Directeur : François LUQUET 
1	01/03/2006	<i>Mise à jour du document suite à la ré-homologation du cahier des charges LA/03/94 (arrêté du 11/017/05) et à la validation de l'IGP « Agneau du Périgord » (séance INAO du 12/01/06)</i>	
2	20/02/2007	<i>Intégrations des réponses aux réserves de la SOC de déc 06</i>	
3	05/03/2013	<i>Mise à jour du cahier des charges à la notice technique du 25/09/2009 et intégration du protocole de contrôle documentaire pour les usines certifiées GBPAC</i>	

Organisme certificateur : QUALISUD

Adresse sociale : QUALISUD – 2 allée Brisebois – 31320 AUZEVILLE TOLOSANE

Adresse administrative : 15 avenue de l'Océan – 40500 SAINT SEVER

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



SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	3
2. CHAMP D'APPLICATION	3
3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION	7
3.1. Organisation générale	7
3.2. Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification	8
3.3. Evaluation initiale de l'ODG	9
3.4. Evaluation périodique de l'ODG	10
3.5. Délégation de l'ODG à l'OPST	11
4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	13
4.1. Identification des opérateurs	13
4.2. Habilitation des opérateurs	13
4.3. Critères de contrôle pour habilitation	13
4.4. Liste des opérateurs habilités	18
5. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS	18
5.1. Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe	18
5.2. Modalités des contrôles des exigences des cahiers des charges	19
6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	36
6.1. Constat des manquements – Classification des manquements	36
6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	37
6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	37
6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	38
7. ANNEXE 1 : GLOSSAIRE : SIGNIFICATION DES SIGLES EMPLOYES	47



1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du Code Rural, est associé au cahier des charges du Label Rouge dont l'Organisme de Défense et de Gestion est : L'A.R.E.O.V.L.A - Europarc - 3 bis Avenue Léonard de Vinci – 33608 Pessac cédex.

Ce plan de contrôle respecte les directives du CAC sur :

- les autocontrôles et contrôles internes
- les contrôles externes
- le traitement des manquements.

Ce document :

- ✓ décrit les différentes étapes de production, les points à contrôler s'y afférant et identifie les opérateurs concernés,
- ✓ précise l'organisation de la certification, le rôle de l'ODG dans la certification et les modalités de son évaluation par QUALISUD,
- ✓ décrit les modalités d'identification des opérateurs tels qu'ils sont définis par l'article L642-3 du Code Rural auprès de l'ODG et la délivrance de leur habilitation par QUALISUD,
- ✓ décrit les modalités de contrôle des conditions de production et des produits chez les opérateurs habilités, rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappelle les contrôles internes réalisés par l'ODG et précise les contrôles réalisés par QUALISUD,
- ✓ comprend le plan de traitement des manquements appliqué par QUALISUD.

Ce plan de contrôle est susceptible d'évoluer. Toute modification du plan de contrôle doit être approuvée par l'INAO préalablement à son entrée en vigueur.

2. CHAMP D'APPLICATION

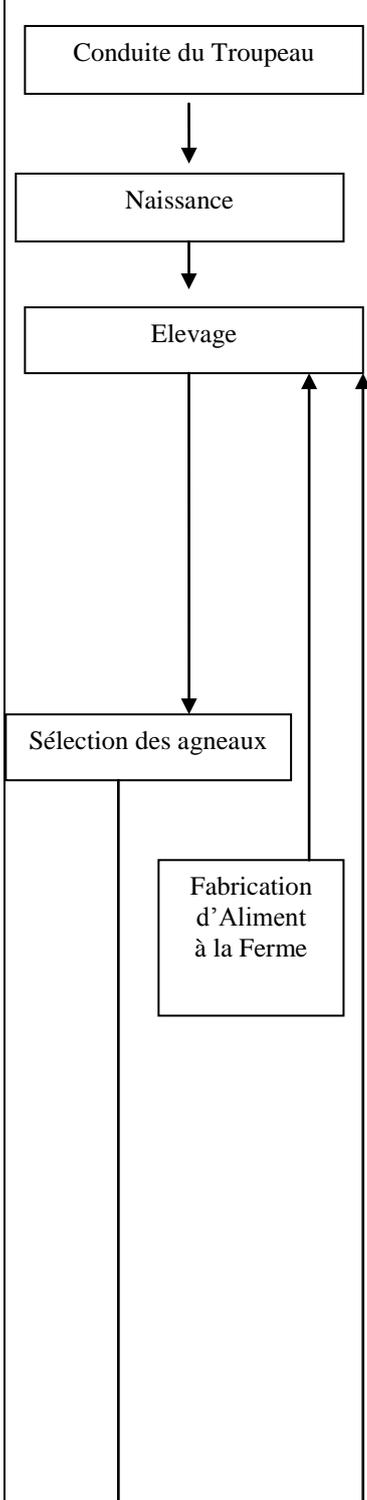
Schéma de vie

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges du Label Rouge Agneau de plus de 15 kilos de carcasses, les opérateurs suivants :

- ✓ L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG),
- ✓ Les éleveurs d'agneaux,
- ✓ Les éleveurs Fabricants d'Aliment à la Ferme (FAF)
- ✓ Les fabricants industriels d'aliment complémentaire,
- ✓ Les centres de transit
- ✓ Les abatteurs et ateliers de découpe,

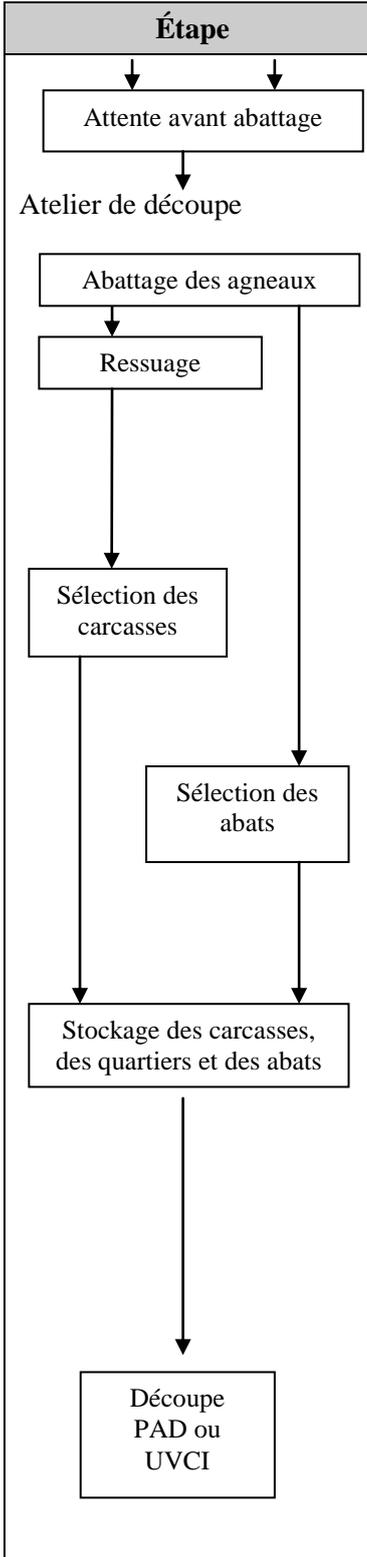
Le tableau suivant présente, à l'aide d'un schéma, les différentes étapes d'élaboration du produit, l'ensemble des points à contrôler y compris les principaux points à contrôler, ainsi que les opérateurs concernés.

Les critères du label rouge LA/03/94 sont identifiés dans l'ensemble des tableaux du présent plan de contrôles par les codes (C1, C2,...).

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)	
 <pre> graph TD A[Conduite du Troupeau] --> B[Naissance] B --> C[Elevage] C --> D[Sélection des agneaux] D --> E[Fabrication d'Aliment à la Ferme] E --> C </pre>	Éleveur	C1	Catégorie des agneaux
		C2	Animaux non génétiquement modifiés
		C3	Caractéristique certifiée sur la catégorie des agneaux
		C7	Référencement des formules d'aliments
		C8	Alimentation du troupeau reproducteur
		E1	Alimentation du troupeau reproducteur
		E2	Rotation des parcs
		E3	Durée de pâturage du troupeau reproducteur
		E4	Conservation des fourrages distribués en bergerie
		E5	Fourrages consommés en vert ou en sec
		E6	Elevage plein air ou bergerie avec la mère
		E7	Composition de l'alimentation complémentaire des agneaux
		E8	Valeur Nutritive des aliments complémentaires
		E9	Présentation « aplaties » des céréales ou grains entiers
		E10	Quantité de maïs dans les aliments complémentaires
E11	Aération des bâtiments		
E12	Accès à l'auge		
E13	Accès aux abreuvoirs		
C9	Matières premières des aliments composés		
C10	Liste des matières premières pouvant être utilisées		
C11	Additifs non autorisés		
C12	Urée non autorisée		
C13	Allaitement maternel (âge minimum au sevrage)		
C14	Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé		
C15	Ensilage et enrubannage non accessible aux agneaux (grignotage toléré)		
C16	Utilisation du colza fourrager pas plus de 3 semaines		
C17	Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux)		
C18	Qualité des fourrages et des ensilages distribués		
C19	Eau conforme aux normes de potabilité pour les bâtiments		
C20	Races et croisements de races des Pères et des Mères		
C21	Délai entre la castration et l'abattage		
C22	Identification et traçabilité des agneaux castrés		
C23	Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage		
C24	Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.		
C25	Conditions d'habitat et surface au sol / animal		
C26	Litière végétale obligatoire.- Bâtiment nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an		
C28	Nettoyage des bâtiments		
C29	Condition de manipulation des animaux		
C31	Délais d'identification individuelle des agneaux		
C32	Cahier de conduite d'élevage		
C33	Identification des agneaux exclus du label		
E14	Rebouclage des agneaux		
E15	Tri des agneaux par l'éleveur		



Étape	Opérateur		Point à contrôler (critère du cahier des charges)
Fabrication D'aliment	Fabricant d'aliment complémentaire	E7 E8 E9 E10 C7 C9 C10 C11 C12	Composition de l'alimentation complémentaire des agneaux Valeur Nutritive des aliments complémentaires Présentation « aplatie » des céréales ou grains entiers Quantité de maïs dans les aliments complémentaires Référencement des formules d'aliments Matières premières des aliments composés Liste des matières premières pouvant être utilisées Additifs non autorisés Urée non autorisée
Enlèvement et Transport pour l'abattage	Éleveur et/ou Organisation de producteurs et /ou Abatteur	C27 C30 C33 C34 C35 C36 E15	Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage Age d'abattage Identification des agneaux exclus du label Exigences applicables au transport des agneaux vivants Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport Tri des agneaux par l'éleveur
	Éleveur	E16 C29 C36	Bon de prise en charge Condition de manipulation des animaux Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport
Centre de transit	OPST	C37 C38 C39	Durée de présence en centre de transit Alimentation conforme au cahier des charges Litière végétale obligatoire

Étape	Opérateur		Point à contrôler (critère du cahier des charges)
 <pre> graph TD A[Attente avant abattage] --> B[Atelier de découpe] B --> C[Abattage des agneaux] C --> D[Ressuage] D --> E[Sélection des carcasses] C --> F[Sélection des abats] E --> G[Stockage des carcasses, des quartiers et des abats] F --> G G --> H[Découpe PAD ou UVCI] </pre>	Abatteur	E17	Abreuvement dans les locaux d'attente
		C34	Exigences applicables au transport des agneaux vivants
		C40	Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage
		C41	Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement)
		E18	Ressuage
		E19	Congélation interdite
		C42	Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande
		C43	Absence de condensation sur la carcasse
		C44	Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes
		C45	Courbe de descente de la température des carcasses
	Atelier de découpe	C30	Age d'abattage
		C46	Poids carcasse
		C47	Couleur de la viande
		C48	Couleur et aspect du gras
		C48	Classes de conformation,
		E20	Classe d'état d'engraissement
		E21	Exclusion des carcasses souillées
		E21	Identification des carcasses
		E21	Marquage spécifique des carcasses
		E22	Labellisation des carcasses
E23	Registre de labellisation		
C49	Liste des abats		
C49	Critères de sélection des abats		
C49	Modes de conditionnement des abats		
C50	Sélection des abats		
C51	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes		
C52	Lieu de conditionnement des UVC		
C53	Mode de conditionnement des viandes		
PM4	Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge non conforme		
E24	Identification des muscles sous vide		
E25	Identification des UVC		

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

QUALISUD réalise la certification du label selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime et dans le respect de la norme EN 45011 et du programme CPS REF 18 du COFRAC.

La certification est délivrée à l'ODG du label, fournisseur au sens de la norme EN 45011, pour le compte des opérateurs qui se sont identifiés auprès de ce dernier et qui ont obtenu leur habilitation accordée par QUALISUD (voir §4). Cette habilitation nécessite l'engagement de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle ainsi que son aptitude à respecter les exigences du cahier des charges le concernant.

Les modalités de délivrance de la certification à l'ODG sont décrites dans les procédures de certifications de QUALISUD qui respectent les points 9 à 12 de la norme EN 45011. Le rôle de l'ODG dans la certification est défini par le Code Rural et de la Pêche Maritime, les directives de l'INAO et le cahier des charges du label (voir §3.2). L'ODG est périodiquement évalué par QUALISUD pour le maintien de la certification (voir §3.3).

Dans le cadre de ce plan de contrôle, l'ODG délègue à d'autres structures la réalisation d'une partie de ses missions de contrôle interne. Ces structures appelées ci-après Organisations de Planification et de Suivi Technique des producteurs (OPST), réalisent en sous-traitance, pour le compte de l'ODG et **sous sa responsabilité**, une partie des missions de l'ODG. La délivrance de la certification à l'ODG indiquée dans le paragraphe ci-dessus est alors réalisée en tenant compte de la délégation de ces missions à des OPST.

La non réalisation par l'ODG, y compris ses sous-traitants sous sa responsabilité, des missions prévues dans le cadre de la certification, pourrait amener QUALISUD à retirer la certification à l'ODG, comme le prévoit la EN 45011 et à résilier la convention de certification : l'INAO serait aussitôt tenu informé de cette décision.

Les modalités d'habilitation des opérateurs après leur identification auprès de l'ODG sont décrites dans le chapitre §4. Les opérateurs ainsi que les produits font l'objet d'un contrôle de suivi dont les modalités sont décrites dans le chapitre §5 du présent document.

Le non-respect des exigences du cahier des charges par les opérateurs, entraînant une non-conformité sur les conditions de production ou sur les caractéristiques du produit, amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de la certification (déclassement du produit, suspension ou retrait de l'habilitation). Les modalités des suites données aux non-conformités sont décrites dans le chapitre §6 du présent document.

Le présent plan de contrôle, prévu par le Code Rural et de la Pêche Maritime, fait office de plan d'évaluation nécessaire au respect des points 9, 10 et 13 de la norme EN 45011.

3.2 ROLE DE L'ODG DANS L'ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

Conformément aux articles L642-3 et L642-22 du Code Rural et de la Pêche Maritime, aux directives du CAC et aux exigences de la EN 45011 ; l'ODG :

1. réceptionne les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation ; cette identification est réalisée à l'aide de la déclaration d'identification qui contient l'engagement de l'opérateur dans le label ;
2. contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en réalisant les contrôles internes prévus dans le plan de contrôle :
 - 2.1 contrôle interne des élevages en vue de leur habilitation par QUALISUD, puis dans le cadre du suivi annuel,
 - 2.2 contrôle interne des abatteurs-expéditeurs, ateliers de découpe,
 - 2.3 contrôle interne des caractéristiques des carcasses par des agents désignés par l'ODG,
 - 2.4 référencement des formules d'aliment transmises par les fabricants d'aliments, contrôle documentaire du contenu de la formule (absence de composant interdit par le cahier des charges) et tenue à jour de la liste des sites de fabrication. Par aliment, on comprend les aliments complémentaires de sevrage, de croissance, d'élevage et d'engraissement des animaux destinés au label.
 - 2.5 contrôle interne des distributeurs (détaillants),

Lorsque les missions de contrôle interne sont déléguées à une OPST, l'ODG doit disposer du résultat des contrôles internes et s'assurer qu'ils sont réalisés par l'OPST selon les modalités prévues par le présent plan de contrôle.

3. tient à jour la liste des opérateurs identifiés qu'il transmet régulièrement à l'organisme de contrôle et à l'INAO.
4. informe les opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de la certification et les opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle ;
5. assure le suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leurs efficacités ;
6. informe sans délai QUALISUD, à des fins de traitement, de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité lorsque : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure corrective ne peut être proposée par l'ODG ou les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctives n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement;
7. enregistre, conformément aux exigences de la norme EN 45011, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié, et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.

Comme vu au §3.1, l'ODG peut déléguer, en sous-traitance, une partie de ses missions à des OPST : cette délégation est décrite dans des conventions signées entre l'ODG et les OPST. Ces conventions précisent les missions déléguées. Il est rappelé que l'ODG reste responsable de la réalisation des missions confiées : les OPST devront justifier auprès de l'ODG la réalisation des missions confiées selon des modalités précisées dans les conventions signées entre l'ODG et les OPST.

3.3 ÉVALUATION INITIALE DE L'ODG

Prévue par la norme EN 45011 cette évaluation initiale a pour objet la vérification de l'aptitude de l'ODG à réaliser les missions prévues au §3.2 (points 1 à 7).

En particulier QUALISUD doit vérifier que l'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer les missions et responsabilités qui lui incombent. La directive «autocontrôle et contrôle interne » du CAC de l'INAO précise des exigences en terme d'organisation.

Lors de son évaluation QUALISUD vérifie :

1	<p>L'ODG décrit l'organisation des moyens humains et technique dont il dispose pour assurer les missions précisées au §3.2, en particulier les opérations de contrôle interne.</p> <p>Cette organisation doit être adaptée au périmètre d'activité : en particulier les moyens humains doivent être suffisants et adaptés (en compétence).</p>
2	<p>Les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne et les procédures encadrant l'activité de ce personnel sont décrits et documentés.</p>
3	<p>Les documents à produire par les opérateurs pour démontrer la réalisation des autocontrôles ainsi que la durée de conservation de ces documents sont décrits.</p>
4	<p>L'ODG dispose d'un système d'enregistrement des identifications des opérateurs et de leurs habilitations : les dossiers correspondant devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans le label.</p>
5	<p>Les modalités d'information des opérateurs sur le contenu du cahier des charges et du plan de contrôle et sur toute décision de l'INAO sur l'application du cahier des charges et du plan de contrôle sont définies.</p>
6	<p>Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les opérateurs, les modalités des contrôles internes citées au §3.2 point 2 ainsi que de suivi par l'ODG des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs suite aux contrôles, sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires.</p>
7	<p>Les modalités de gestion et de conservation des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande, par QUALISUD ou par l'INAO ;</p>

8	Les modalités d'information de QUALISUD des manquements suivants constatés lors des contrôles internes sont décrites : <ul style="list-style-type: none"> - Refus de contrôle, - Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, - Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et, d'une manière générale, manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.
9	La mise en place d'un registre de suivi des réclamations (EN 45011)
10	Les modalités de délégation de missions en sous-traitance aux OPST sont définies et décrites dans une convention. Cette convention prévoit que l'ODG reste responsable des missions confiées : l'ODG devra pouvoir à tout moment résilier la convention en cas de non réalisation par l'OPST des missions sous-traitées. Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les OPST à l'ODG (résultats des contrôles, résultat du suivi des non-conformités,...) sont décrites.

Au jour de la mise en application de la présente version du plan de contrôle du label LA/03/94, la certification est déjà octroyée à l'ODG. Cependant conformément à la norme EN 45011 qui prévoit au chapitre 6 « modification des exigences pour la certification », le premier audit de l'ODG réalisé après la mise en application de la présente version du plan de contrôle sera considéré comme un audit d'évaluation initiale du fournisseur tel que prévu dans la norme EN 45011. Les résultats de cet audit permettront au comité de certification de confirmer ou d'infirmer la délivrance de la certification à l'ODG selon les nouvelles modalités de contrôles définies dans le présent plan de contrôle.

3.4 EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG

QUALISUD réalisera **deux fois par an une évaluation de l'ODG** pour vérifier que l'ODG :

- 1) continue de disposer, et met en œuvre l'organisation précisée au §3.3 point 1 à 10,
- 2) réalise les missions précisées au §3.2 point 1 à 7.

Cette évaluation a lieu chez l'ODG (audit documentaire). L'agent de QUALISUD enregistre le résultat de son audit dans un rapport mettant clairement en évidence les non-conformités éventuellement constatées, qui devront être corrigées par l'ODG.

En sus des deux évaluations annuelles de l'ODG, QUALISUD réalisera une évaluation de la qualité du contrôle interne sur le terrain grâce à :

- l'accompagnement et la supervision d'un contrôleur interne de l'ODG, par catégorie d'opérateur, chez un opérateur,
- la vérification, systématiquement, chez les opérateurs contrôlés dans le cadre du contrôle externe, de la cohérence entre le résultat du contrôle externe, et le résultat du dernier contrôle interne réalisé. Cette cohérence sera évaluée en tenant compte du délai entre le contrôle externe et le contrôle interne d'une part et le caractère évolutif des points contrôlés d'autre part.

Les non-conformités éventuellement constatées lors de ces évaluations (audits de l'ODG, observation des contrôleurs sur le terrain, contrôle de la cohérence entre contrôle interne et contrôle externe), sont notifiées à l'ODG.

En cas de non-conformité grave ou majeure répétée, QUALISUD :

- transmettra sans délai le rapport d'audit à l'INAO ;
- comme le prévoit la norme EN 45011, pourra retirer la certification octroyée à l'ODG. Dans ce cas, l'INAO sera immédiatement tenu informé de sa décision.

3.5 DELEGATION DE L'ODG A L'OPST

a) Contenu de la délégation

Dans le cadre de ce plan de contrôle, l'ODG peut déléguer, en sous-traitance à une OPST, une partie de ses missions relatives aux élevages :

1. Information des éleveurs sur le contenu et les modifications du cahier des charges et du plan de contrôle,
2. Réception, enregistrement des déclarations d'identification des éleveurs et transmission à l'ODG,
3. Contrôle initial des élevages pour habilitation et transmission de ces rapports à l'ODG,
4. Planification des contrôles internes en élevage, réalisation des contrôles selon des procédures validées par l'ODG et transmission du résultat des contrôles à l'ODG,
5. Suivi des non conformités constatées en élevage selon les modalités et procédures validées par l'ODG. Ce suivi est enregistré et transmis régulièrement à l'ODG,
6. Information de l'ODG des manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'éleveur et, d'une manière générale, manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.

La liste des missions confiées à l'OPST ainsi que les modalités de retour d'information à l'ODG sont précisées dans la convention signée entre l'ODG et l'OPST. Cette convention précise clairement que l'ODG reste responsable du dispositif de contrôle interne et que **la non réalisation par l'OPST de ses missions sous-traitées sera considérée par QUALISUD comme un manquement de l'ODG.**

La convention précise les modalités d'affectation des élevages à contrôler par l'OPST.

Elle précise également les moyens dont doit disposer l'OPST pour réaliser ses missions sous-traitées :

7	L'OPST décrit l'organisation des moyens humains et technique dont il dispose pour assurer les missions sous-traitées précisées au §3.5 a) points 1 à 6. Cette organisation doit être adaptée au périmètre d'activité : en particulier les moyens humains doivent être suffisants et adaptés (en compétence).
8	Les liens de l'OPST avec le personnel chargé du contrôle interne et les procédures encadrant l'activité de ce personnel sont décrits et documentés.

9	<p>L'OPST dispose d'un système d'enregistrement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ des déclarations d'identification des éleveurs et de leur transmission à l'ODG, ✓ des élevages pour lesquels il doit réaliser le contrôle interne en sous-traitance.
10	<p>Les modalités de transfert des informations aux élevages pour le compte de l'ODG.</p>
11	<p>Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les éleveurs, les modalités de planification et de réalisation des contrôles internes ainsi que de suivi par l'OPST des actions correctives mises en œuvre par les éleveurs suite aux contrôles, sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires, et validés par l'ODG.</p>
12	<p>Les modalités de gestion et de conservation des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande par l'ODG, QUALISUD ou par l'INAO.</p> <p>Les modalités d'information de l'ODG de la réalisation des contrôles et du suivi des non-conformités sont décrites.</p>
13	<p>Les modalités d'information de l'ODG des manquements suivants constatés lors des contrôles internes sont décrites :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refus de contrôle, - Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, - Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et d'une manière générale manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.

Considérant que cette délégation de l'ODG, en sous-traitance, d'une partie de ses missions à une OPST, est une information importante à connaître par QUALISUD pour réaliser la certification au sens de la norme EN 45011, l'ODG devra informer QUALISUD de cette sous-traitance, dès la signature de la convention avec l'OPST.

b) Evaluation de l'OPST

Dans le cadre de l'évaluation de l'ODG, QUALISUD réalise une évaluation de chaque OPST afin de vérifier le bon fonctionnement et la réalisation de la sous-traitance

Cette évaluation est réalisée :

- ✓ A la signature de la convention de délégation : QUALISUD évalue l'aptitude de l'OPST à réaliser en sous-traitance les missions déléguées prévues au §3.5 a) et dispose de l'organisation prévue au §3,5 a), point 7 à 13,

- ✓ Deux fois par an, dans le cadre du suivi de l'ODG : QUALISUD vérifie que l'OPST dispose toujours de l'organisation prévue au §3,5 a), point 7 à 13 et réalise pleinement les missions en sous-traitance, prévues au §3,5 a), point 1 à 6

L'évaluation est réalisée lors d'un audit documentaire au siège de l'OPST et pourra comprendre une observation sur le terrain en accompagnement d'un contrôleur interne.

L'agent de QUALISUD enregistre le résultat de son évaluation dans un rapport mettant clairement en évidence les non-conformités éventuellement constatées

En complément de ces évaluations documentaire, QUALISUD réalisera une évaluation de la qualité du contrôle interne sur le terrain, selon les modalités prévues au §3.4.

Les éventuelles non-conformités relevées sont notifiées à l'ODG, qui devra se rapprocher de l'OPST pour les traiter en concertation avec lui.

En cas de non-conformité grave ou récurrente, le comité de certification de QUALISUD informera l'ODG que sa certification ne pourra être maintenue s'il maintient ses liens avec l'OPST.

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur (éleveur ; fabricants d'aliment complémentaire ; Organisation de Production et de Suivi Technique ; entreprise d'abattage, ateliers de découpe et de conditionnement ;) souhaitant bénéficier du label est tenu de s'identifier auprès de l'ODG (art L642-3 du Code Rural).

Cette identification prend la forme d'une déclaration contenant :

- l'identité du demandeur,
- les éléments descriptifs de son outil 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 immédiatement transmise à QUALISUD par l'ODG.

L'ODG vérifie que la déclaration d'identification est complète, procède à son enregistrement et transmet la demande d'identification, ainsi qu'une demande d'habilitation dans les 15 jours suivant sa réception à QUALISUD. (pour les opérateurs cités au point 4.2). L'ODG aura au préalable transmis à l'opérateur le cahier des charges du label ainsi que le plan de contrôle.

4.2. HABILITATION DES OPERATEURS

Afin de bénéficier du label, les opérateurs suivants (Eleveurs ? Centre de transit, abatteurs , ateliers de découpe et de conditionnement) doivent bénéficier au préalable d'une habilitation pour leur activité correspondante prononcée par QUALISUD.



Cette habilitation est accordée après une évaluation qui doit montrer l'aptitude de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges et à mettre en œuvre les mesures d'autocontrôle précisées dans le présent document.

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par QUALISUD d'une demande précisant la portée de l'habilitation transmise par l'ODG (voir point 4.1). Elle prévoit une évaluation de l'opérateur : les tableaux présentés au point 4.3. précisent les points contrôlés. Conformément aux principes de la norme EN 45011 l'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, ou, dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités.

L'opérateur et l'ODG sont tenus informés de la décision d'habilitation qui déclenche la mise en œuvre des contrôles de surveillance (Chapitre 5) : cette information a lieu au plus tard 15 jours après la décision d'habilitation quelque soit la décision (acceptation ou refus avec le motif dans ce dernier cas).

Modification des habilitations :

QUALISUD devra être tenu informé par l'ODG :

- de tout changement d'identité d'un opérateur ;
- de toute modification importante de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

Au vu des modifications annoncées, QUALISUD décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation qui donnera lieu à une décision de modification de l'habilitation selon les mêmes modalités que celle pour l'habilitation initiale. En cas de nécessité d'une nouvelle évaluation, Qualisud informera au préalable l'ODG .

4.3. CRITERES DE CONTROLE POUR HABILITATION

De manière générale, l'évaluation pour habilitation comportera la vérification pour tous les opérateurs :

- de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI (Déclaration d'Identification) validé pour le signe ;
- de la signature de l'engagement prévu au point 4.1 ;
- de la présence chez l'opérateur du cahier des charges et du plan de contrôle ou des extraits correspondants à leurs activités ;
- des exigences de moyens nécessaires à la maîtrise des points à contrôler du cahier des charges ;

a) Élevages

L'évaluation de l'élevage est réalisée par un agent de l'ODG (contrôle interne) à qui l'ODG a délégué le contrôle. Le rapport d'évaluation est transmis à QUALISUD par l'ODG accompagné de la demande d'habilitation ;

Les modalités de contrôles sont les suivantes :

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
C2 Animaux non génétiquement modifiés		Vérification documentaire des inséminations réalisées	Certificats d'insémination
C8 Alimentation du troupeau reproducteur		Vérification documentaire de la conformité de l'alimentation	Etiquette aliment, bons de livraisons, liste des matières premières et additifs utilisés
C9 C12,E7 E8 E9 E10 Matières premières des aliments composés		Vérification des aliments complémentaires fabriqués à la ferme	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formules d'aliments FAF ▪ Liste des matières premières
C17 Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau		<p>Une évaluation des ressources fourragères est effectuée en tenant compte de l'estimation des quantités de fourrages nécessaires : soit n l'effectif brebis du troupeau :</p> <p>Consommation fourragère annuelle du troupeau = 712.5 x n Kg MS.</p> <p>Comparer les factures d'achat des fourrages : ils doivent représenter au maximum 30% de la valeur 712 n.</p>	Factures d'achats des fourrages
C18 Qualité des fourrages et des ensilages distribués		Vérification des conditions de stockage des fourrages et ensilages	
C19 Eau conforme aux normes de potabilité pour les bâtiments		Vérification des points d'eau pour les bâtiments	
C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères		Vérifier la conformité de races présentes et des croisements réalisés en élevages	Registre d'élevage
C23 Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage		Les agneaux sont élevés sur la même exploitation de leur naissance jusqu'à la finition.	Registre d'élevage Carnet d'agnelage
C24 Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	 et 	Certaines exploitations ont aussi vocation à produire et commercialiser des agneaux hors signe officiel de qualité (cas de la production laitière par exemple). Le cas échéant, les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux seront strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.	Registre d'élevage Carnet d'agnelage et de santé
C25 Conditions d'habitat et surface au sol / animal		Mesure du bâtiment ; évaluation de la surface disponible par animal	Plan du bâtiment
C26 Litière végétale obligatoire		La bergerie offre un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des animaux qui sont élevés sur paille ; la litière doit rester propre et être régulièrement renouvelée.	

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements	
Capacité à respecter les exigences du cahier des charges	 et 	Evaluation documentaire et visuelle de l'organisation qualité mise en place par l'éleveur pour la fabrication d'aliment à la ferme <ul style="list-style-type: none"> - maîtriser et contrôler les composants des aliments et les additifs, - garantir la traçabilité des fabrications 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures qualités, ▪ Journaux de fabrication
Respect des exigences du cahier des charges		Vérification de la liste des formules d'aliments concentrés complémentaires référencées par l'ODG Évaluation documentaire des formules des aliments destinés aux agneaux label	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Liste des formules référencées ▪ Formules ouvertes, ▪ Étiquette, ▪ Fiches additifs ▪ Journaux de fabrication ▪ Registre fil de l'eau

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

b) Fabricants d'aliments complémentaires.

L'évaluation pour habilitation est réalisée par QUALISUD sur examen documentaire du dossier transmis par l'ODG contenant la DI et la liste des aliments référencés

- Vérification documentaire de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI (déclaration d'identification) validé pour le signe ;
- Vérification du référencement des aliments proposés

c) Centre de transit.

L'évaluation du centre est réalisée par un agent de l'ODG (contrôle interne) à qui l'ODG a délégué le contrôle. Le rapport d'évaluation est transmis à QUALISUD par l'ODG, accompagné de la demande d'habilitation.

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements	
Document d'Identification		Vérifier la présence du Document d'Identification du centre ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle
Respect des exigences du cahier des charges C39 C36		Vérification de la conformité du bâtiment et des aménagements propices aux conditions de manipulation des animaux	Visuel

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

d) Abatteurs-, Ateliers de Découpe,

L'abatteur et l'atelier de découpe s'identifient auprès de l'ODG.

Dans le cas où les fonctions d'abattage des carcasses seraient réparties entre deux opérateurs une convention est signée entre l'abattoir et l'abatteur précisant la responsabilité unique de l'abatteur, ainsi que les conditions d'accès aux locaux d'abattage ;

L'évaluation d'habilitation est réalisée au cours d'un audit au cours duquel QUALISUD vérifie les points suivants, en sus de ceux précisés au §4.3.

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
 : Vérification documentaire  : Contrôle visuel  : Mesure, analyse C41 C17 Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement)	 	Evaluation des conditions d'attente en bouverie (abreuvement, litière, délai). Vérification des modalités d'amenée au poste de tuerie, des modalités d'anesthésie (immobilisation et étourdissement) et d'abattage	Certificat agrément appareil d'anesthésie
C42 et C45 Descente de la température à cœur des carcasses	 	Vérifier que l'abattoir dispose d'une courbe de descente de température conforme à l'exigence suivante : la température à cœur ne doit pas être inférieure à 7°C en moins de 10 heures après abattage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cinétique de température ▪ Enregistrement des températures
C43 et C44 Séparation des carcasses de températures différentes	 et 	Vérifier que les carcasses avec des températures différentes soient suffisamment séparées pour éviter une condensation sur les plus froides	Instruction et Procédures internes
C30, C46, C47, C48 Sélection des carcasses	 et 	Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives au tri et au classement des carcasses Evaluation de la qualité des carcasses sélectionnées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Instruction ou Procédure de sélection qui intègre les critères du cahier des charges ▪ Registre de sélection
C49 et C50 Sélection des Abats	 et 	Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives au tri et au classement des abats au cours du processus d'abattage Vérifier que les modes de conditionnement utilisés correspondent à ceux précisés dans le cahier des charges Evaluation de la traçabilité et de la qualité des abats sélectionnés	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Instruction ou Procédure de sélection qui intègre les critères du cahier des charges ▪ Registre de sélection
PM3 Délivrance du certificat de Garantie		Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de marquage des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cahier des charges ▪ Procédures de l'ODG
C51 Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes		Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives à la découpe, au tranchage et à la conservation des viandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Instruction et Procédures internes ▪ Registre de découpe
C52 Lieu de conditionnement des UVC		Le conditionnement des UVC label est réalisé dans l'atelier de découpe	Registre de découpe
C53 Mode de conditionnement des viandes		Vérifier que les modes de conditionnement utilisés correspondent à ceux précisés dans le cahier des charges	Registre de conditionnement des abats

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

4.4. LISTE DES OPERATEURS HABILITES

L'OC tient à jour la liste des opérateurs habilités suite aux décisions d'habilitation (habilitation initiale et modifications d'habilitation). L'OC est responsable de la diffusion de cette liste à l'ODG et à l'INAO.

5. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

5.1. PRESSION DE CONTROLE : REPARTITION ENTRE CONTROLE INTERNE ET CONTROLE EXTERNE

✓ contrôle des exigences du cahier des charges

Etape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par QUALISUD	Fréquence Globale (Colonne facultative)
ODG	-	2 audits / an	2 audits / an
Centre transit		1 contrôle par centre de transit par an	10% des centres de transit
Fabricant industriel d'aliments complémentaires	Référencement des formules d'aliments par l'ODG	1 contrôle / an / site de fabrication des journaux de dosage Pour les sites certifiés sur la base du GBPAC, ces contrôles sont réalisés selon les modalités de contrôle définies dans le protocole documentaire pour les usines certifiées GBPAC.	1 contrôle / an / site de fabrication des journaux de dosage Pour les sites certifiés sur la base du GBPAC, ces contrôles sont réalisés selon les modalités de contrôle définies dans le protocole documentaire pour les usines certifiées GBPAC.
Fabricant d'aliments composés à la ferme	1 contrôle / FAF / an	25% des FAF par an ou analyse	1 contrôle / FAF / an 25% des FAF par an ou analyse
Eleveur	1 contrôle /élevage / an	10% des élevages par an	1,1 contrôles / élevage / an
Abatteur y compris unité de découpe et de conditionnement	1 contrôle / an / site	3 contrôles / an / site	4 contrôles / an / site

Les visites de contrôle et audits de QUALISUD chez les opérateurs sont :

- inopinés chez les éleveurs
- avec prise de rendez vous pour les entreprises d'abattage, entreprises de découpe, fabricants d'aliments, OPST.



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses	Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 3	Page 19/48

✓ Contrôle organoleptique du produit

Afin de vérifier que le produit est toujours de qualité supérieure, QUALISUD réalise sur une période de trois ans (soit une analyse par an) :

- 1 test hédonique pour tester la préférence du produit par le consommateur : test réalisé sur un panel dont la taille est définie sur la base des calculs mentionnés dans la norme XP V09-500;
- 2 profils sensoriels pour vérifier les caractéristiques sensorielles du produit.

QUALISUD confie la réalisation des analyses à un laboratoire d'analyse sensorielle habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC selon le programme 133. Les analyses sont réalisées selon les normes AFNOR homologuées.

Le prélèvement des produits est réalisé sur chariot après conditionnement et étiquetage et avant expédition par un agent de QUALISUD.

Ces dispositions cesseront de s'appliquer dès lors que la nouvelle procédure de suivi de la qualité supérieure du label sera entrée en application, c'est-à-dire après :

- validation du dossier de suivi de la qualité supérieure par le comité national
- signature de la convention entre l'ODG et l'OC pour l'encadrement de ce suivi

✓ Pression de contrôle spécifique / Analyse de risque

Sur la base d'une revue annuelle des manquements relevés chez les opérateurs concernés par la certification, certains opérateurs voire même certaines catégories d'opérateurs concernés par des principaux points à contrôler pourront se voir appliquer des fréquences de contrôle plus élevées que la fréquence plancher.

5.2.MODALITES DES CONTROLES DES EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES

Les tableaux suivants détaillent pour chaque point à contrôler, les méthodes de contrôle (documentaires, visuelles, mesures ou analyses).



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 20/48

a) Elevage

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Habilitation des sites d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> • Demande d'identification et habilitation des sites d'élevage • Habilitation : maintien des conditions initiales • Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges. <p>Vérification des différentes conditions de production.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Réception des fiches d'identification, et demande d'habilitation ou de modification de l'habilitation. <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 ✂ Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage. <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
<i>Conduite d'élevage</i>	<i>C1, C3 Caractéristique certifiée sur la catégorie des agneaux</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✍ <i>Mise à jour du carnet d'agnelage</i> ✍ <i>Respect des âges des agneaux à la vente</i> 👁 <i>Vérification de l'identification des agneaux</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Carnet d'agnelage</i> • <i>Document de circulation</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 <i>Vérification de la tenue du carnet d'agnelage</i> 📖 <i>Vérification des documents de circulation</i> 👁 <i>Vérification de l'identification du troupeau (mères et agneaux)</i> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 <i>Vérification de la tenue du carnet d'agnelage</i> 📖 <i>Vérification du document de circulation</i> 👁 <i>Vérification de l'identification du troupeau (mères et agneaux)</i> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C2 Animaux non génétiquement modifiés	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Génétique du troupeau ✍ Enregistrement des achats de reproducteurs ✍ Enregistrement des Inséminations Artificielles 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Certificat d'origine sur l'achat de reproducteurs • Factures des Inséminations Artificielles 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des Inséminations Artificielles 👁 Contrôle visuel des animaux <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des Inséminations Artificielles 👁 Contrôle visuel des animaux <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 21/48

📝 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

🔬 : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C7 Référencement des formules d'aliments	📖 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Étiquettes des aliments	Facture achat d'aliment complémentaire	📖 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C8 Alimentation du troupeau reproducteur et animaux destinés au Label Rouge	👁️ Vérification de l'alimentation distribuée aux troupeaux reproducteurs et animaux destinés au Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> Factures achat de fourrage / étiquettes Stockage des fourrages 	📖 👁️ Vérifier que les matières premières utilisées sont autorisées par le cahier des charges Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 👁️ Vérifier que les matières premières utilisées sont autorisées par le cahier des charges Fréquence : 10% des élevages/an
Aliments composés	C9 Matières premières des aliments composés	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Aliment complémentaire des agneaux 📖 Vérification du respect de la liste des aliments référencés 📖 Vérification du respect des matières premières et des additifs autorisés par le référentiel 	<ul style="list-style-type: none"> Facture achat d'aliment complémentaire Facture achat de matières premières Fabrication d'aliment à la ferme 	📖 Contrôle des étiquettes d'aliment complémentaires. 📖 Contrôle documentaire du cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme : Vérification des matières premières et additifs utilisés. 👁️ Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation 1 fois par an et par élevage	📖 Contrôle des étiquettes d'aliment complémentaires. 📖 Contrôle documentaire du cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme : Vérification des matières premières et additifs utilisés. 👁️ Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation 25 % des élevages/an
	C10 Liste des matières premières pouvant être utilisées			C11 Additifs non autorisés	C12 Urée non autorisée



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 22/48

📄 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C13 Allaitement maternel (âge minimum au sevrage)	👁️ Les agneaux ne sont pas sevrés avant l'âge minimum autorisé par le référentiel	Carnet d'agnelage	<p>👁️ Contrôle visuel des agneaux d'âge inférieur au minimum autorisé par le référentiel au sevrage et vérification qu'ils sont élevés sous la mère.</p> <p>📖 Contrôle documentaire des carnets d'agnelages</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁️ Contrôle visuel des agneaux d'âge inférieur au minimum autorisé par le référentiel au sevrage et vérification qu'ils sont élevés sous la mère.</p> <p>📖 Contrôle documentaire des carnets d'agnelages</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C14 Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé	📄 Les animaux allaités de manière artificielle sont marqués (boucle rouge ou bleue), enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention « allaitement artificiel ») et exclus du label	Carnet d'agnelage Document de circulation	<p>👁️ Contrôle visuel des agneaux allaités de manière artificielle</p> <p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁️ Contrôle visuel des agneaux allaités de manière artificielle</p> <p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C15 Ensilage et enrubannage non accessible aux agneaux (Grignotage toléré)	👁️ Aménagement du bâtiment		<p>👁️ Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁️ Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C16 Utilisation du colza fourrager	<p>👁️ Surface de pâturage de colza</p> <p>👁️ Vérification des fourrages distribués au troupeau reproducteur</p>	Stockage des fourrages Cahier de culture	<p>👁️ ✂️ Contrôle visuel du colza fourrager mis en pâture ou distribué au troupeau reproducteur</p> <p>👁️ Contrôle visuel des fourrages stockés</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁️ ✂️ Contrôle visuel du colza fourrager mis en pâture ou distribué au troupeau reproducteur</p> <p>👁️ Contrôle visuel des fourrages stockés</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C17 Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux) E1 Fourrages naturels distribués	<p>📄 Evaluation des besoins en ressources fourragères</p> <p>👁️ 📄 Fourrages naturels distribués produits essentiellement sur l'exploitation</p>	Factures achat de fourrage	<p>📖 👁️ ✂️ Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage. Vérification de l'origine des fourrages naturels distribués.</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>📖 👁️ ✂️ Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage. Vérification de l'origine des fourrages naturels distribués.</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 23/48

: Enregistrement

: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C18 Qualité des fourrages et des ensilages distribués	Fourrages stockés dans les meilleures conditions : absence de moisissures.		Contrôle visuel et olfactif de la qualité des fourrages. Fréquence : 1 fois par an et par élevage	Contrôle visuel et olfactif de la qualité des fourrages. Fréquence : 10% des élevages/an
	E2 Nombre de parc suffisant	Rotation suffisante des parcs	Plan parcellaire d'exploitation	Vérifier que le nombre de parcs permette la rotation des brebis nécessaire à la repousse de l'herbe 1 fois par an et par élevage	Vérifier que le nombre de parcs permette la rotation des brebis nécessaire à la repousse de l'herbe Fréquence : 10% des élevages/an
	E3 Durée de pâturage	Respect des durées de pâturage	Plan d'alimentation Déclaration éleveur Examen des parcours	Vérifier que le plan d'alimentation établi ainsi que les pratiques d'élevage garantissent une durée de pâturage de 210 jours minimum 1 fois par an et par élevage	Vérifier que le plan d'alimentation établi ainsi que les pratiques d'élevage garantissent une durée de pâturage de 210 jours minimum Fréquence : 10% des élevages/an
	E4 Conservation des fourrages	Vérification du stockage de fourrages distribués	Examen des lieux de stockage	Vérifier que les fourrages distribués soient stockés dans les meilleures conditions 1 fois par an et par élevage	Vérifier que les fourrages distribués soient stockés dans les meilleures conditions Fréquence : 10% des élevages/an
	E5 Fourrages verts ou secs	Fourrages verts ou secs distribués selon la saison	Examen fourrages	Vérifier que les fourrages verts ou secs distribués respectent le plan d'alimentation 1 fois par an et par élevage	Vérifier que les fourrages verts ou secs distribués respectent le plan d'alimentation Fréquence : 10% des élevages/an
	E6 Mode d'élevage des agneaux	Respect des modes d'élevage et de finition	Examen des modes d'élevage de l'exploitation Plan d'alimentation	Vérifier que les modes d'élevage et de finition des agneaux soient respectés 1 fois par an et par élevage	Vérifier que les modes d'élevage et de finition des agneaux soient respectés Fréquence : 10% des élevages/an



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 24/48

📄 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	E7 E8 Aliment Complémentaire	Vérification de la composition des aliments complémentaires	📖 👁️ Factures Etiquette aliment Liste d'aliments référencés	📖 👁️ Vérifier que les aliments complémentaires distribués soient référencés et respectent les exigences de composition définies 1 fois par an et par élevage	📖 👁️ Vérifier que les aliments complémentaires distribués soient référencés et respectent les exigences de composition définies Fréquence : 10% des élevages/an
	E9 Présentation des céréales	Présentation en grains entiers ou aplatis	👁️ Examen visuel des céréales	📖 👁️ Vérifier que les céréales hors complément azoté spécifique soient présentées entières ou aplaties 1 fois par an et par élevage	📖 👁️ Vérifier que les céréales hors complément azoté spécifique soient présentées entières ou aplaties Fréquence : 10% des élevages/an
	E10 Utilisation du maïs	Pas d'utilisation du maïs pur	📖 👁️ Examen des rations distribuées et référencements des aliments	📖 👁️ Vérifier que les aliments distribués ne contiennent pas plus de 25% de maïs 1 fois par an et par élevage	📖 👁️ Vérifier que les aliments distribués ne contiennent pas plus de 25% de maïs Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C19 Qualité de l'eau des bâtiments d'élevage	👁️ Eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée		👁️ Contrôle visuel et olfactif de la qualité de l'eau Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁️ Contrôle visuel et olfactif de la qualité de l'eau Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Génétique du troupeau 📄 Enregistrement des achats de reproducteurs 📄 Enregistrement des Inséminations Artificielles 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Registre d'élevage • Certificat d'origine sur l'achat de reproducteurs • Facture des Inséminations Artificielles 	<ul style="list-style-type: none"> • 📖 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des Inséminations Artificielles • 👁️ Contrôle visuel des animaux Fréquence : 1 fois par an et par élevage	<ul style="list-style-type: none"> • 📖 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des Inséminations Artificielles • 👁️ Contrôle visuel des animaux Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C21 Délai entre la castration des agneaux et l'abattage	📄 Enregistrement de la réalisation de la castration	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Carnet d'agnelage • Document de circulation 	📖 ✂️ Contrôle documentaire du délai entre la castration et l'abattage Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 ✂️ Contrôle documentaire du délai entre la castration et l'abattage Fréquence : 10% des élevages/an



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 25/48

🐄 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C22 Identification et traçabilité des agneaux castrés	🐄 Les agneaux sont marqués (boucle spécifique), enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention spécifique)	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Carnet d'agnelage 	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel des agneaux castrés 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel des agneaux castrés 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C23 Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage	🐄 Enregistrement des achats d'agneaux	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Carnet d'agnelage 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage 👁️ Contrôle visuel des agneaux présents <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage 👁️ Contrôle visuel des agneaux présents <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C24 Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	🐄 Enregistrements séparés et spécialisation de la conduite de troupeau	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Carnet d'agnelage • Facture achat d'aliments complémentaires • Cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme 	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Vérifier qu'il n'y a pas d'élevage ovin hors label. (l'ensemble des animaux est conduit dans le cadre du label) ou évaluer la séparation de la production sous label de celle réalisée en dehors du label. 👁️ Production hors signe de qualité si les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux sont strictement séparés. <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Vérifier qu'il n'y a pas d'élevage ovin hors label. (l'ensemble des animaux est conduit dans le cadre du label) ou évaluer la séparation de la production sous label de celle réalisée en dehors du label. 👁️ Production hors signe de qualité si les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux sont strictement séparés. <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C25 Conditions d'habitat et surface au sol / animal	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Confort des animaux ✂️ Surface des bâtiments 👁️ Eclairage 	Déclaration à l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> 👁️✂️ Contrôle visuel et mesure de la surface des parcs. <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁️✂️ Contrôle visuel et mesure de la surface des parcs. <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
	E11 Aération des bâtiments	✂️ Maitrise de la ventilation	Plan des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> ✂️ Vérifier que l'aération soit suffisante sans toutefois engendrer des courants d'air <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✂️ Vérifier que l'aération soit suffisante sans toutefois engendrer des courants d'air <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
	E12 Accès à l'auge	✂️ Mise à disposition d'une longueur d'auge en rapport avec la taille du troupeau	Aménagement du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> ✂️ Vérifier l'accès à l'auge de tous les animaux sans concurrence <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✂️ Vérifier l'accès à l'auge de tous les animaux sans concurrence <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>
	E13 Accès aux abreuvoirs	✂️ Mise à disposition et maintien de la propreté des abreuvoirs	Aménagement du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Vérifier l'accès aux abreuvoirs et vérification de l'état de propreté de l'eau <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Vérifier l'accès aux abreuvoirs et vérification de l'état de propreté de l'eau <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 26/48

📄 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C26 Litière végétale obligatoire	👁️ La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée	Déclaration à l'ODG	👁️ Contrôle visuel de l'état de la litière Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁️ Contrôle visuel de l'état de la litière Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C28 Bâtiments nettoyés de façon approfondie au moins 1 fois par an	📄 Enregistrements de la réalisation du nettoyage	Registre d'élevage	👁️📖 Vérifier la réalisation du nettoyage du bâtiment d'élevage Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁️📖 Vérifier la réalisation du nettoyage du bâtiment d'élevage Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C29 Condition de manipulation des animaux	👁️ Les manipulations sont faites dans le calme et en douceur sans usage de l'aiguillon électrique 👁️ Equipement du bâtiment		👁️ Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux et sur l'équipement du bâtiment pour faciliter le tri des agneaux Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁️ Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C31 Délais d'identification individuelle des agneaux	📄 Identification des agneaux dans les 3 jours suivant leur naissance Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + n° agneau + n° mère	Carnet d'agnelage	👁️ Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁️ Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C32 E14 Tenue du carnet d'agnelage	📄 Enregistrements des numéros d'identification des agneaux, de leurs mères et de la date de naissance et des ré-identifications éventuelles en cas de reconnaissance formelle de la relation mère agneau	Carnet d'agnelage	📖👁️ Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et de l'identification des agneaux et de leurs mères, Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖👁️ Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et de l'identification des agneaux et de leurs mères Fréquence : 10% des élevages/an
	E15 Tri des agneaux	Tri et enregistrement sur le bon de circulation des agneaux destinés au label (date de naissance des agneaux les plus jeunes et les plus âgés ,et identification des agneaux exclus du label	Carnet d'agnelage	📖👁️ Vérifier que les informations déclarées par l'éleveur sur les bons de circulation correspondent aux informations déclarées sur le carnet d'agnelage Fréquence 1 fois par an et par élevage	📖👁️ Vérifier que les informations déclarées par l'éleveur sur les bons de circulation correspondent aux informations déclarées sur le carnet d'agnelage Fréquence 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C33 Identification des agneaux exclus du label	📄 Les animaux sont marqués (boucle rouge ou bleue), enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention particulière)	• Carnet d'agnelage • Document de circulation	👁️ Contrôle visuel des agneaux exclus du label 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁️ Contrôle visuel des agneaux exclus du label 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 27/48

b) Fabrication Industrielle d'aliment

: Enregistrement

: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification	Maintien des conditions initiales d'habilitation Identification auprès de l'ODG Présence du cahier des charges et du plan de contrôle	Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle 		Évaluation du maintien des critères du §4.3; vérification de l'identification auprès de l'ODG de tout nouveau site. 1 contrôle par site de fabrication par an portant sur les journaux de dosage selon les modalités de contrôles définies par le protocole de contrôle documentaire pour les usines certifiées GBPAC et un contrôle par site de fabrication par an portant sur les journaux de dosage pour les autres
Aliments complémentaires référencés	C7, C9, C10, C11, C12 E7, E8, E9, E10	Respect des critères du cahier des charges Demandes de référencement à l'ODG. Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour référencement	Liste des aliments référencés	Respect de la liste des aliments référencés Vérification des formules et étiquettes avant référencement. Mise à jour de la liste. Fréquence : à chaque demande de référencement	Contrôle de la liste des aliments proposés par l'entreprise par rapport à la liste de l'ODG. (*)1 contrôle par site de fabrication par an portant sur les journaux de dosage
Fabrication des aliments	GRILLE DE FORMULATION C7, C9, C10, C11, C12 E7, E8, E9, E10	Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour enregistrement Enregistrement des formules ouvertes	<ul style="list-style-type: none"> • Demande de référencement des formules • Attestation de référencement • Journaux de fabrication 		<ul style="list-style-type: none"> • Demande de référencement des formules • Attestation de référencement • Journaux de fabrication (*)1 contrôle par site de fabrication par an portant sur les journaux de dosage

* Si le site est certifié GBPAC, le contrôle est réalisé selon les modalités définies dans le Protocole de contrôle documentaire pour les usines certifiées GBPAC



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 28/48

c) Enlèvement et Transport des animaux pour l'abattage

: Enregistrement

: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: Mesure, analyse

	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C27 Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Enregistrements des interventions réalisées. Tenue du carnet sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet sanitaire • Ordonnances vétérinaires • Carnet d'agnelage • Document de circulation 	Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
<i>Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage</i>	<i>C30 Age d'abattage</i>	<i>Sélection des animaux à l'âge conforme</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Carnet d'agnelage</i> • <i>Document de circulation</i> 	<i>Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</i> Fréquence : <i>1 fois par an et par élevage</i>	<i>Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</i> Fréquence : <i>10% des élevages/an</i>
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C33 Identification des agneaux exclus du label	Les animaux sont marqués (boucle rouge ou bleue), enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention particulière)	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet d'agnelage • Document de circulation 	Contrôle visuel des agneaux exclus du label Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	Contrôle visuel des agneaux exclus du label Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants	Respect cahier des charges	Document de circulation	Contrôle documentaire du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	Contrôle documentaire du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C35 Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport	Enregistrements des interventions réalisées. Tenue du carnet sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet sanitaire • Ordonnances vétérinaires 	Contrôle documentaire du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	Contrôle documentaire du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	Protection des animaux		Contrôle visuel et des animaux au chargement et au déchargement Fréquence : 1 fois par an et par élevage	Contrôle visuel des animaux au chargement et au déchargement Fréquence : 10% des élevages/an



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 29/48

d) Centre de transit

📄: Enregistrement

📖: Vérification documentaire

👁️: Contrôle visuel

⚖️: Mesure, analyse

	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Centre de transit	C29 Condition de manipulation des animaux	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Les manipulations sont faites dans le calme et en douceur sans usage de l'aiguillon électrique 👁️ Equipement du bâtiment 		<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence.
				Fréquence : 1 fois par an et par centre	Fréquence : 10 % des centres de transit/an
Centre de transit	C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Protection des animaux 👁️ Propreté du camion avant chargement 		<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence.
				Fréquence : 1 fois par an et par centre	Fréquence : 10 % des centres de transit/an
Centre de transit	C37 Durée de présence en centre de transit	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification du respect du délai maximum en centre de transit 	Document de circulation	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du document de circulation 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence.
				Fréquence : 1 fois par an et par centre	Fréquence : 10 % des centres de transit/an
Centre de transit	C38 Alimentation conforme au cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Etiquettes des aliments 	Facture achat d'aliment complémentaire	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence.
				Fréquence : 1 fois par an et par centre	Fréquence : 10 % des centres de transit/an
Centre de transit	C39 Litière végétale obligatoire	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée 		<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel de l'état de la litière 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence.
				Fréquence : 1 fois par an et par centre	Fréquence : 10 % des centres de transit/an



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 30/48

e) Abattage, sélection des carcasses et des abats

📄 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration d'identification et habilitation des sites d'abattage, de sélection et d'expédition ▪ Habilitation : maintien des conditions initiales ▪ Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	<p>📄 Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle 	<p>📖 Vérifier que les opérateurs disposent des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle</p> <p>Fréquence : 1 contrôle / an</p>	<p>📖👁️ Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau du site d'abattage.</p> <p>Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)</p>
Délai entre l'enlèvement et l'abattage	C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants	👁️ Respect cahier des charges	Document de circulation	<p>📖 Contrôle documentaire du document de circulation</p> <p>✂️ Vérifier le délai entre l'enlèvement et l'abattage</p> <p>Fréquence : 1 contrôle / an</p>	<p>📖 Contrôle documentaire du document de circulation</p> <p>✂️ Vérifier le délai entre l'enlèvement et l'abattage</p> <p>Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)</p>
Attente avant abattage	C40 Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage	👁️ Respect cahier des charges	Registres d'abattage et documents réglementaires (ticket de pesées)	<p>✂️ Vérifier le délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage</p> <p>Fréquence : 1 contrôle / an</p>	<p>✂️ Vérifier le délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage</p> <p>Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)</p>
Abattage des agneaux	C41 E17 Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement)	<p>👁️ Evaluation des conditions d'attente en bergerie (abreuvement, litière, délai).</p> <p>👁️✂️ Vérification des modalités d'amenée au poste de tuerie, des modalités d'anesthésie (immobilisation et étourdissement) et d'abattage</p>	Certificat agrément appareil d'anesthésie	<p>👁️ Vérification de l'état des agneaux en bergerie</p> <p>👁️ Vérification visuelle des conditions d'abattage</p> <p>Fréquence : 1 contrôle / an</p>	<p>👁️ Vérification de l'état des agneaux en bergerie</p> <p>👁️ Vérification visuelle des conditions d'abattage</p> <p>Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)</p>



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 31/48

📝 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Ressuage des carcasses	C42, C45 E18 Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande en moins de 10 heures	✂️ Contrôle de la descente en température des carcasses. 📝 Enregistrements des relevés de température.	Registre de suivi des températures	📖 Vérification documentaire des enregistrements de température. ✂️ Contrôle de la descente en température des carcasses Fréquence : 1 contrôle / an	📖 Vérification documentaire des enregistrements de température. ✂️ Contrôle de la descente en température des carcasses Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Ressuage des carcasses	C43 Absence de condensation sur la carcasse	👁️ Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses	Registre de suivi des températures	👁️ Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses Fréquence : 1 contrôle / an	👁️ Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Ressuage des carcasses	C44 Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes	📝 Enregistrements de procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos 👁️ Vérification visuelle de la séparation des carcasses de températures différentes	<ul style="list-style-type: none"> Registre de suivi des températures Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos 	👁️ Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses 📖 Vérification documentaire des enregistrements de température. Fréquence : 1 contrôle / an	👁️ Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses 📖 Vérification documentaire des enregistrements de température. Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des carcasses	C30 Age d'abattage	📖 Vérification des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés	<ul style="list-style-type: none"> Document de circulation des agneaux Documents réglementaires (ticket de pesées), 	📖 Vérification documentaire des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés Fréquence : 1 contrôle / an	📖 Vérification documentaire des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des carcasses	C46 Poids carcasse	📝 📖 👁️ Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et du poids maximum des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> Ticket de pesée Carcasse 	📝 et 👁️ Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et du poids maximum des carcasses Fréquence : 1 contrôle / an	📝 et 👁️ Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et du poids maximum des carcasses Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 32/48

: Enregistrement

: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Sélection des carcasses	C47 Couleur de la viande Couleur et aspect du gras	Vérification visuelle de la couleur de la viande, de la couleur et aspect du gras		Vérification visuelle de la couleur de la viande, de la couleur et aspect du gras Fréquence : 1 contrôle / an	Vérification visuelle de la couleur de la viande, de la couleur et aspect du gras Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des carcasses	C48 Classes de conformation	Vérifier sur le ticket de pesée la conformation des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> Grille de Classement OFIVAL Ticket de pesée Marquage de la carcasse 	et Vérifier sur le ticket de pesée la conformation de la carcasse Fréquence : 1 contrôle / an	et Vérifier sur le ticket de pesée la conformation de la carcasse Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des carcasses	C48 Classe d'état d'engraissement	Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement	<ul style="list-style-type: none"> Grille de Classement OFIVAL Ticket de pesée Marquage de la carcasse 	Et Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement de la carcasse Fréquence : 1 contrôle / an	et Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement de la carcasse Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
	E20	Vérifier l'absence de souillure sur les carcasses	Visuel	Vérifier l'absence de souillure sur les carcasses Fréquence : 1 contrôle / an	Vérifier l'absence de souillure sur les carcasses Fréquence : 3 contrôle / an
Identification des carcasses	E21: Si la carcasse répond aux critères cités précédemment, l'agent de l'ODG procédera à un marquage qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence au produit Label Rouge.			. Vérifier que seules les carcasses conformes au cahier des charges portent la marque de sélection et Vérifier l'identification des carcasses en Label Rouge après abattage et préalablement à l'expédition. Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. 1 fois par an (Contrôle Abatteur)	et Vérifier l'identification des carcasses en Label Rouge après abattage et préalablement à l'expédition. Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. Vérifier que seules les carcasses conformes au cahier des charges portent la marque de sélection 3 fois par an (Contrôle Abatteur)



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 33/48

: Enregistrement

: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	E22 Délivrance du certificat de garantie	A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape, délivrance du certificat de garantie	<ul style="list-style-type: none"> Grille de Classement OFIVAL Ticket de pesée Marquage de la carcasse 	A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. 1 fois par an (Contrôle Abatteur)	A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. 3 fois par an (Contrôle Abatteur)
	E23 Registre de labellisation	A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape et des informations techniques et commerciales recueillies (date de livraison et destinataire), déclaration sur le registre de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> Grille de Classement OFIVAL Ticket de pesée Marquage de la carcasse Registre de labellisation 	et A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape et des informations techniques et commerciales recueillies (date de livraison et destinataire), vérifier la cohérence des informations déclarées 1 fois par an (Contrôle Abatteur)	et A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape et des informations techniques et commerciales recueillies (date de livraison et destinataire), vérifier la cohérence des informations déclarées 3 fois par an (Contrôle Abatteur)
Sélection des Abats	C49 Liste des abats	Respect cahier des charges	Factures de vente, Bon de Livraison	et Vérifier les codes articles sur factures ou Bon de Livraison Fréquence : 1 contrôle / an	et Vérifier les codes articles sur factures ou Bon de Livraison Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des Abats	C49 Critères de sélection des abats	Respect cahier des charges	Procédure, Instruction sur la sélection des abats	et Vérifier le respect des critères de sélection définis dans le cahier des charges Fréquence : 1 contrôle / an	et Vérifier le respect des critères de sélection définis dans le cahier des charges Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des Abats	C49 Modes de conditionnement des abats	Respect cahier des charges		et Vérifier le respect des modes de conditionnement des abats définis dans le cahier des charges Fréquence : 1 contrôle / an	et Vérifier le respect des modes de conditionnement des abats définis dans le cahier des charges Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 34/48

📝 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Sélection des Abats	C50 Sélection des abats	📖 et 👁️ Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux exigences du cahier des charges au moment de leur séparation	<ul style="list-style-type: none"> Document de circulation des agneaux Registres d'abattage et documents réglementaires (ticket de pesées) 	📖 et 👁️ Vérifier le respect de la procédure de sélection des abats Fréquence : 1 contrôle / an	📖 et 👁️ Vérifier le respect de la procédure de sélection des abats Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)

f) Découpe des carcasses en atelier industriel

📝 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification et habilitation des sites de découpe et d'expédition Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	📝 Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle 	📖 Vérifier que les opérateurs disposent des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle Fréquence : 1 contrôle / an	📖 👁️ Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau du site d'abattage. Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
Conditions de découpe	C51 Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	📝 Enregistrement des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	📖 Vérification de la présence des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes Fréquence : 1 contrôle / an	📖 Vérification de la présence des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
Conditions de découpe	C52 Lieu de conditionnement des UVC	📝 Déclaration du lieu de conditionnement des UVC	Déclaration à l'ODG	👁️ Vérification du lieu de conditionnement des UVC Fréquence : 1 contrôle / an	👁️ Vérification du lieu de conditionnement des UVC Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses		Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 3	Page 35/48

: Enregistrement

: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	C53 Mode de conditionnement des viandes	Respect cahier des charges	Visuel	et Vérifier le respect des modes de conditionnement des viandes définis dans le cahier des charges Fréquence 1 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)	et Vérifier le respect des modes de conditionnement des viandes définis dans le cahier des charges Fréquence 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
	E24	Les muscles sous-vide sont identifiés par une étiquette comportant une mention faisant référence au label rouge		Vérifier que les muscles sous-vide sont identifiés par une étiquette comportant une mention faisant référence au label rouge Fréquence : 1 contrôle / an	Vérifier que les muscles sous-vide sont identifiés par une étiquette comportant une mention faisant référence au label rouge Fréquence : 3 contrôle / an
Identification et mentions spécifiques au Label Rouge	E25-PM4 Etiquetage	Utilisation des étiquettes fournies par l'ODG	Document de certification : CG, Etiquette	Vérification de la conformité des étiquetages et des mentions spécifiques au Label Rouge 1 fois par an	Vérification de la conformité des étiquetages et des mentions spécifiques au Label Rouge 3 fois par an



6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

6.1. CONSTAT DES MANQUEMENTS - CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS

Tout constat de manquement fait l'objet de la rédaction d'une fiche de manquement remise à l'entité contrôlée ou auditée. Suite à certains constats de manquements, une copie de cette fiche peut également être transmise à l'ODG afin de l'informer du manquement et de lui permettre de mettre en place s'il le souhaite des actions correctives.

Cette fiche de manquement comprend :

- Un descriptif précis du manquement, avec le n° du critère du cahier des charges auquel il se rapporte,
- Lorsque le manquement porte sur le produit, la référence du lot concerné, (n° de lot, date de production, producteurs, ...) ainsi que la quantité (nombre, poids, volume,...), de produit concerné,
- Le niveau de gravité du manquement : Mineur, Majeur, ou grave,

La gravité du manquement est évaluée de la manière suivante

Autocontrôle mal réalisé	Manquement mineur
Autocontrôle non réalisé	Manquement majeur
Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant peu d'impact sur le produit	Manquement mineur
Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant un impact sur le produit	Manquement majeur
Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant un impact sur les caractéristiques fondamentales du label, sur les PPC ou sur les caractéristiques certifiées communicantes	Manquement grave

6.2. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE INTERNE

Tout manquement constaté lors des contrôles internes est notifié à l'opérateur par l'ODG ou, par délégation, par l'OPST selon les modalités définies dans le plan de correction.

- 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 corrective ne peut être proposée par l'ODG,
 - les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur
 - l'application des mesures correctives n'ont pas permis à l'ODG de lever les manquements

L'ODG enregistre les manquements ainsi que les suites données par les opérateurs (mesures correctives) et le résultat de la vérification de leurs efficacités. Cet enregistrement sera vérifié par QUALISUD lors de l'audit de l'ODG.

QUALISUD effectuera une vérification du manquement, si nécessaire lors d'une visite sur site, ce qui amènera à une décision de sanction lorsque le manquement sera avéré, conformément aux tableaux ci-après.

6.3. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

a) Notification des suites données aux opérateurs

L'agent de contrôle de QUALISUD demande (dans la mesure du possible) la mise en place d'actions correctives immédiates après chaque constatation d'un manquement en présence d'un responsable du site contrôlé. et donne la possibilité à l'opérateur de produire ses observations. Le contrôleur et/ou auditeur vérifiera lors du prochain contrôle la mise en place effective des actions correctives. Le contrôleur complète la fiche de manquement.

La fiche de manquement est examinée par le Responsable de certification de QUALISUD qui applique le barème des suites données aux manquements tel que précisé au point 6.4. Lorsque le cas n'est pas prévu dans le barème, le dossier est soumis au Comité de Certification.

Un manquement sera considéré comme récidive s'il n'a pas été corrigé depuis le dernier contrôle ou s'il est constaté à nouveau dans un délai de 12 mois depuis le constat précédent.

La décision de QUALISUD est notifiée par courrier à l'opérateur dans un délai de 15 jours. Toutefois en cas de manquement grave entraînant le déclassement de produit ou la suspension d'habilitation de l'opérateur, ce délai sera réduit à 7 jours.

Cette notification comprend :

- a) la sanction telle que prévu au point 6.4
- b) une demande de mise en place d'actions correctives (un délai de mise en place est précisé),
- c) les modalités éventuelles de vérification en sus du contrôle prévu au point 5.



LABEL Agneaux de plus de 15 kilos de carcasses	Référence : LA/ 03/94 /P300-3	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 3	Page 38/48

Les sanctions pouvant être notifiées sont les suivantes :

- ✓ **AVERTISSEMENT (AV)**
- ✓ **CONTROLE INTERNE SUPPLEMENTAIRE (CIS)** réalisé par les techniciens de l'ODG ou, par délégation, les techniciens des OPST habilités pour s'assurer que les exigences du cahier des charges soient bien à nouveau respectées (uniquement pour des manquements mineurs)
- ✓ **CONTROLE SUPPLEMENTAIRE (CS) ou CONTRÔLE DOCUMENTAIRE RENFORCE(CDR)**
- ✓ **PENALISATION FINANCIERE** : ceci est exprimé à l'aide d'un code B dont le montant initial est défini : 15 €
- ✓ **DECLASSEMENT DU LOT (D)**. Dans le cas où le déclassement ne serait pas réalisable (carcasse expédiée, consommée) une pénalité financière sera appliquée B.
- ✓ **SUSPENSION TEMPORAIRE DE L'HABILITATION** de l'opérateur (**SUSP**)
- ✓ **RETRAIT DE L'HABILITATION** de l'opérateur (**RH**)

b) Information de l'INAO

QUALISUD informera les services de l'INAO dans un délai de 7 jours après la date de décision ou de validation du constat de toute suspension ou retrait d'habilitation d'un opérateur ainsi que de tout déclassement de lot.

c) Recours

Tout opérateur ou l'ODG peut demander un recours sur un constat de contrôle ou sur une décision de certification de QUALISUD. Le recours doit être transmis par courrier dans les délais mentionnés sur le courrier de notification de sanction et adressé au Directeur de QUALISUD ou au Président de son Comité de certification.

6.4. GRILLE DES SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

Les significations des codes des suites données aux non conformités, AV, CIS, CS, CDR, D, SUSP et RH, sont précisées dans le paragraphe §6.3 a).



a) Manquements généraux concernant l'ensemble des opérateurs

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1er constat	2ème constat
CONDITION GENERALE			
Refus de contrôle ou d'accès aux divers enregistrements nécessaires au contrôle	Grave	SUSP	RH
Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	Grave	CS	SUSP
Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à QUALISUD)	Grave	SUSP	RH
Faux - tromperie caractérisé	Grave	D + SUSP	RH
Modification de l'organisation (locaux process) pouvant avoir une incidence sur le respect du cahier des charges, sans information de l'ODG	Majeure	AV + CS	SUSP
Non respect de l'archivage des enregistrements nécessaires au contrôle	Majeure	CDR	CS
Cahier des charges ou plan de contrôle non présent	Mineure	AV	CS

b) Elevage

Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>Point de contrôle pas respecté</u>			
C2	Animaux non génétiquement modifiés	Grave	SUSP	RH
C7	Référencement des formules d'aliments	Majeure	CDR	SUSP
C8	Alimentation du troupeau reproducteur	Mineure	CI	CS
C9	Matières premières des aliments composés	Majeure	CDR	SUSP
E1	Alimentation du troupeau reproducteur	Mineure	CI	CS
E2	Rotation des parcs	Mineure	CI	CS
E3	Durée de Pâturage du troupeau reproducteur	Mineure	CI	CS
E4	Conservation des fourrages distribués en bergerie	Mineure	CI	CS
E5	Fourrages consommés en vert ou en sec	Mineure	CI	CS
E6	Elevage plein air ou bergerie avec la mère	Mineur	CI	CS
E7	<i>Composition de l'alimentation complémentaire des agneaux</i>	Majeure	CDR	CS
E8	Valeur Nutritive des aliments complémentaires	Mineur	CI	CS
E9	<i>Présentation « aplaties » des céréales ou grains entiers</i>	Majeure	CDR	CS
E10	Quantité de Maïs dans les aliments complémentaires	Mineure	CI	CS
E11	Aération des bâtiments	Mineure	CI	CS
E12	Accès à l'auge	Mineure	CI	CS



Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>Point de contrôle pas respecté</u>			
E13	Accès aux abreuvoirs	Mineure	CI	CS
C10	Liste des matières premières pouvant être utilisées	Majeure	D du lot	SUSP
C11	Additifs non autorisés	Majeure	D du lot	SUSP
C12	Urée non autorisée	Majeure	D du lot	SUSP
C13	<i>Allaitement maternel (âge minimum au sevrage)</i>	<i>Majeure</i>	<i>D des agneaux concernés</i>	<i>SUSP</i>
C14	Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé	Majeure	D des agneaux concernés	SUSP
C16	Utilisation du colza fourrager	Mineure	CI	CS
C17	Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux)	Mineure	CI	CS
C18	Qualité des fourrages et des ensilages distribués	Mineure	CI	CS
C19	Eau conforme des bâtiments aux normes de potabilité	Mineure	CI	CS
C20	Races et croisements de races des Pères et des Mères	Grave	D	RH
C21	Délai entre la castration et l'abattage	Mineure	CI	CS
C22	Identification et traçabilité des agneaux castrés	Majeure	D des agneaux concernés	SUSP
C23	Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage	Majeure	D des agneaux concernés	SUSP
C24	Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	Majeur	D	CU
C25	Conditions d'habitat et surface au sol / animal	Mineure	CI	CS
C26	Litière végétale obligatoire	Mineure	CI	CS
C28	Bâtiment nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an	Mineure	CI	CS
C29	Condition de manipulation des animaux	Mineure	CI	CS
C31	Délais d'identification individuelle des agneaux	Mineure	CI	CS
C32	Suivi des Opérations effectuées sur les animaux	Mineure	CI	CS
E14	Rebouclage des agneaux	Majeur	CDRD	CS
E15	Tri des agneaux par l'éleveur	Majeur	CDR D	CS
C33	Identification des agneaux exclus du label	Majeure	D des agneaux concernés si possible	CS

c) Fabricant industriel d'aliment complémentaire

Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	Point de contrôle pas respecté			
C4	Caractéristique certifiée sur l'alimentation	Majeure	CDR	CS
C7	Référencement des formules d'aliments	Majeure	AV CDR	CS
C9	Matières premières des aliments composés	Majeure	CDR	CS
C10	Liste des matières premières pouvant être utilisées	Majeure	CDR	CS
C11	Additifs non autorisés	Majeure	CDR	CS
C12	Urée non autorisée	Majeure	CDR	CS
E7	<i>Composition de l'alimentation complémentaire des agneaux</i>	Majeure	CDR	CS
E8	Valeur Nutritive des aliments complémentaires	Majeure	CDR	CS
E9	<i>Présentation « aplaties » des céréales ou grains entiers</i>	Majeure	CDR	CS
E10	Quantité de Maïs dans les aliments complémentaires	Majeure	CDR	CS
E9	<i>Présentation « aplaties » des céréales ou grains entiers</i>	Majeure	CDR	CS
C4,C7,C9,C10, C11,C12	Incapacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiable	Majeure	CDR	CS
C4,C7,C9,C10, C11,C12	Difficultés à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables	Mineure	AV	CS
C4,C7,C9,C10, C11,C12	Un écart sur la formule ou le journal de dosage entraînant le non-respect des caractéristiques communicantes est constaté sur une ou plusieurs des formules échantillonnées.	Majeur	CS	SUSP
C4,C7,C9,C10, C11,C12	Plus de 20 % des formules contrôlées dans l'échantillon considéré présentent un écart (formules ouvertes, journaux de dosage) sur des points ne remettant pas en cause le respect des caractéristiques communicantes (les écarts de dosage liés aux paramètres de métrologie sont pris en compte)	Majeur	CS	SUSP
C4,C7,C9,C10, C11,C12	Dans le cas où sont réalisés au cours d'un même contrôle documentaire, plusieurs échantillonnages (dont chacun pour un cahier des charges), le taux de formules échantillonnées présentant un écart (sur formule ou journal de dosage) excède 10 %	Majeur	CS	SUSP
C4,C7,C9,C10, C11,C12	Le fabricant d'aliment n'est pas en mesure de présenter les éléments demandés par l'OC	Majeur	CS	SUSP
C4,C7,C9,C10, C11,C12	Dans le cas d'un contrôle documentaire depuis les locaux de l'OC, le délai de transmission des informations n'est pas respecté (hors problème technique ou cas de force majeure identifié) ou présente des éléments falsifiés	Majeur	CS	SUSP

Grille utilisée lorsque le contrôle est réalisé selon le protocole de contrôle documentaire réservé aux sites certifiés sur la base du GBPAC :

Manquements potentiels	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
1- Un écart sur la formule ou le journal de dosage entraînant le non-respect des caractéristiques communicantes est constaté sur une ou plusieurs des formules échantillonnées	Contrôle documentaire supplémentaire (sur site ou depuis les locaux de l'OC), ou audit à la charge du fabricant concerné.	Suspension de l'habilitation du site de fabrication
2- Plus de 20 % des formules contrôlées dans l'échantillon considéré présentent un écart (formules ouvertes, journaux de dosage) sur des points ne remettant pas en cause le respect des caractéristiques communicantes (les écarts de dosage liés aux paramètres de métrologie sont pris en compte)		
3- Dans le cas où sont réalisés, au cours d'un même contrôle documentaire, plusieurs échantillonnages (dont chacun pour un cahier des charges), le taux de formules échantillonnées présentant un écart (sur formule ou journal de dosage) excède 10 %		
4- Le fabricant d'aliment n'est pas en mesure de présenter les éléments demandés par l'OC		
5- Dans le cas d'un contrôle documentaire depuis les locaux de l'OC, le délai de transmission des informations n'est pas respecté (hors problème technique ou cas de force majeure identifié) ou présente des éléments falsifiés		

- a) La non-conformité de l'échantillon pourra être levée par vérification d'éléments adressés par courrier ou email dans les trois semaines suivant le contrôle,
- b) Le contrôle documentaire complémentaire (sur site ou depuis les locaux de QUALISUD) ou l'audit, à la charge de fabricant d'aliment concerné, porte sur le cahier des charges concerné, ou pour le cas n°3, sur l'ensemble des cahiers des charges concernés, et devra être réalisé dans un délai d'un mois.
- c) Le contrôle documentaire ou audit supplémentaire est réalisé de la même manière que le contrôle de suivi.
- d) Le comité de certification de l'Organisme certificateur conserve ses prérogatives pour décider s'il y a lieu ou non d'appliquer la sanction prévue en fonction du contexte lié aux écarts constatés.

d) Enlèvement et Transport pour l'abattoir

Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>Point de contrôle pas respecté</u>			
C27	Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Majeure	Déclassement du lot	Déclassement du lot +Csup
E15	Tri des agneaux par l'éleveur	Majeur	CDR D	CUSP
C30	Age d'abattage	Majeure	Déclassement du lot	Déclassement du lot+CS
C33	Identification des agneaux exclus du label	Majeure	D des agneaux concernés si possible	D des agneaux concernés si possible + Csup
C34	Exigences applicables au transport des agneaux vivants	Mineure	AV	CI
C35	Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport	Majeure	CS	SUSP
C36	Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	Mineure	AV	CI

e) Abatteur et sélection des carcasses

Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	Point de contrôle pas respecté			
C40	Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage	Mineure	AV	CI
C41 E17	Conditions d'abattage (abreuvement, attente, amenée, immobilisation, étourdissement)	Mineure	AV	CI
C42	Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande	Mineure	AV	ci
E18	Ressuage	Mineure	AV	CI
C43	Absence de condensation sur la carcasse	Mineure	AV	CI
C44	Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes	Mineure	AV	CI
C45	Courbe de descente de la température des carcasses	Mineure	AV	CI
C30	Age d'abattage	Grave	D	CS
C46	Poids carcasse	Grave	D	CS
C47	Couleur de la viande Couleur et aspect du gras	Majeur	D	CS
C48	Classes de conformation, Classe d'état d'engraissement	Majeure	D	D +CS
C49	Liste des abats, Critères de sélection des abats Modes de conditionnement des abats	Majeure	D	D +CS
C50	Sélection des abats A quel moment se réalise la séparation des abats de la carcasse	Majeure	D	D +CS
PM3	Délivrance du certificat de Garantie	Mineure	AV	CI
PM2	Identification des viandes (avec rupture de la traçabilité)	Majeure	DR	CS
PM2	Identification des viandes insuffisante (sans rupture de la traçabilité)	Mineure	AV	CI

f) Découpe et/ou commercialisation

Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>Point de contrôle pas respecté</u>			
C51	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	Mineure	AV	CI
C52	Lieu de conditionnement des UVC	Mineure	AV	CI
C53	Mode de conditionnement des viandes	Mineure	AV	CI
E 24	Identification des PAD	Mineure	AV	CI
E 25	Identification des UVC	Mineure	AV	CI
E19	Congélation interdite	Majeure	D	D
E20	Exclusion des carcasses présentant des défauts	Majeure	D	D
E21	Marquage des carcasses	Majeure	DR	CS
E22	Labellisation des carcasses	Majeure	DR	CS
E23	Registre de labellisation	Majeure	DR	CS

g) Centre de transit

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
<u>Point de contrôle pas respecté</u>			
C29 Condition de manipulation des animaux	Mineure	AV	CI
C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	Mineure	AV	CI
C37 Durée de présence en centre de transit	Mineure	AV	CI
C38 Alimentation conforme au cahier des charges	Mineure	AV	CI
C39 Litière végétale obligatoire	Mineure	AV	CI



h) ODG

NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
ORGANISATION - FONCTIONNEMENT			
Organisation générale insuffisante	Mineure	AV	CS
Moyens mis en œuvre pour la maîtrise de la certification insuffisante	Mineure	AV	CS
GESTION DOCUMENTAIRE			
Gestion documentaire incomplète	Mineure	AV	CDR
Gestion documentaire non réalisée	Mineure	AV	CDR
Gestion des DI et des engagements des opérateurs non conforme	Mineure	AV	CDR
Liste des opérateurs habilités dans la certification non à jour	Majeur	CDR	CS
FONCTIONNEMENT DE LA CERTIFICATION			
Dysfonctionnement dans la délégation de contrôle (lorsqu'elle existe) à des OPST	Mineure	AV	CDR
Non réalisation du plan de contrôle interne, suivi des non conformités non réalisé	Majeure	CDR	CSUP
Non suivi des réclamations consommateurs (EN 45011)	Mineure	AV	CDR
Non diffusion des exigences des cahiers des charges et autres documents cités dans le cahier des charges	Majeure	CDR	CS
Mauvaise information à l'OC relative au début ou à l'arrêt d'activité d'un opérateur	Mineure	AV	CDR
Dysfonctionnement dans la désignation des agents chargés de la sélection des carcasses en abattoir	Mineure	AV	CDR
Référencement des aliments non réalisé	Majeure	CDR	CSUP

i) **OPST dans le cas de délégation du contrôle interne par l'ODG**

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Suivi d'élevage Organigramme et définition des postes	Mineur	AV	CDR
Formation initiale et continue des techniciens	Mineur	AV	CDR
Modalités des évaluations des agents	Mineur	AV	CDR
Présence des documents de source externe	Mineur	AV	CDR
Moyens de maîtrise de la documentation et des modifications	Mineur	AV	CDR
Maîtrise de la mise à jour des listes des producteurs	Majeur	CDR	CS
Maîtrise et planification des suivis des producteurs	Mineur	AV	CDR
Modalités d'information du fournisseur par l'organisme	Mineur	AV	CDR
Modalités d'information aux producteurs	Mineur	AV	CDR
réalisation du contrôle interne	Majeur	CDR	CS
Suivi des écarts en élevage	Majeur	CDR	CS



7. ANNEXE 1 : GLOSSAIRE

- C.A.C. ::** Conseil Agrément et Contrôles de l'INAO
- 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.
- Habilitation :** Reconnaissance par l'OC (certification) ou par l'INAO (inspection) de l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences d'un cahier des charges. Elle peut être remise en cause suite à un ou plusieurs constats de manquements par l'organisme de contrôle.
- OPST :** Organisation de Planification et de Suivi Technique des producteurs
- PPC :** Principaux Points de Contrôle
- UVC :** Unité de Vente Consommateur : pièces de viande conditionnées et étiquetées mises à la disposition du consommateur en magasin.