



VERSION APPROUVEE LE 28 JUIN 2013

PLAN DE CONTROLE

IGP AGNEAU DU PERIGORD

Cahier des charges afférent : Agneau du Périgord
Enregistré le 10/12/2010

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 | VALIDATION |
|--------|------------|-----------------------------|--|
| 0 | 26/06/2013 | <i>Création du document</i> | Le Directeur François LUQUET  |

Organisme certificateur : QUALISUD

Siège social : 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 | 5 |
| 3.1. Organisation générale | 5 |
| 3.2. Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification | 6 |
| 3.3. Evaluation initiale de l'ODG | 7 |
| 3.4. Evaluation périodique de l'ODG | 9 |
| 3.5. Délégation de l'ODG à l'OPST | 9 |
| 4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS | 12 |
| 4.1. Identification des opérateurs | 12 |
| 4.2. Habilitation des opérateurs | 13 |
| 4.3. Critères de contrôle pour habilitation | 13 |
| 4.4. Liste des opérateurs habilités | 17 |
| 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 | 18 |
| 6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS | 39 |
| 6.1. Constat des manquements – Classification des manquements | 39 |
| 6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne | 40 |
| 6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe | 40 |
| 6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe | 42 |



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 de l'Indication Géographique Protégée 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

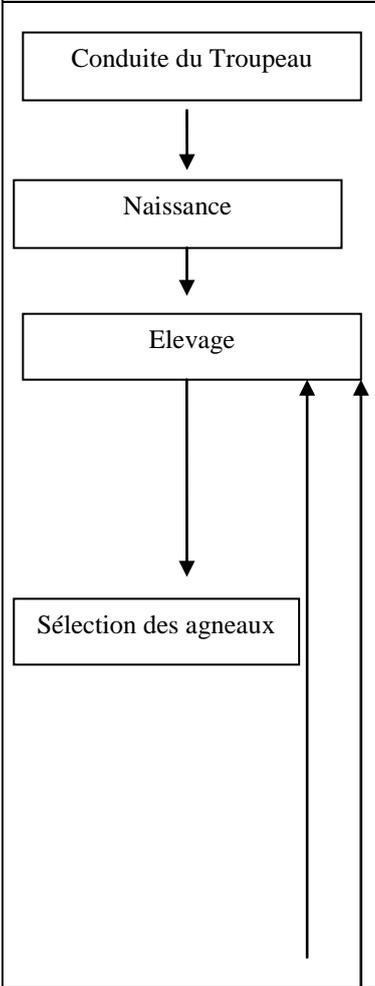
2.1. Schéma de vie

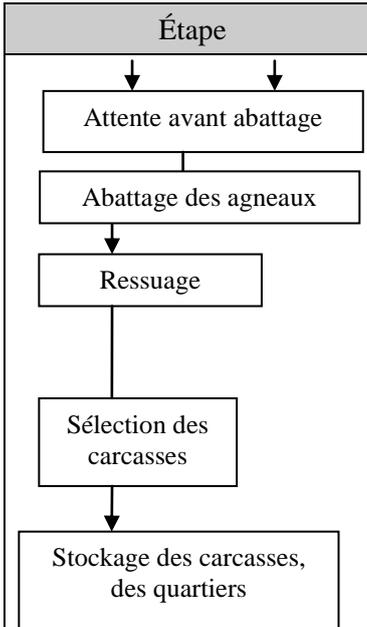
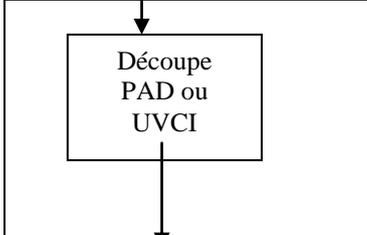
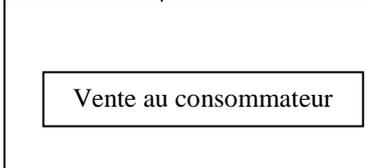
Sont concernés par la mise en œuvre de l'IGP AGNEAU DU PERIGORD les opérateurs suivants :

- ✓ Les éleveurs d'agneaux,
- ✓ Les centres de transits
- ✓ Les fabricants industriels d'aliment complémentaire,
- ✓ Les abatteurs et ateliers de découpe,
- ✓ Les points de ventes (spécialisés ou non spécialisés).

La codification des points à contrôler utilisée par Qualisud fait référence à trois lettres : C pour Caractéristique, E pour Exigence, PM pour Point de Maîtrise.

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.

| Étape | Opérateur | Point à contrôler (critère du cahier des charges) |
|---|---|--|
|  | Éleveur | C10 Liste des matières premières et additifs pouvant être utilisés C11 Additifs non autorisés C12 Urée non autorisée <u>C13 Durée d'allaitement maternel</u> C14 Allaitement maternel exclusif C15 Ensilage et enrubannage non accessible aux agneaux (grignotage) <u>C17 Fourrage produit sur la zone géographique</u> <u>C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères</u> 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 C26 Litière végétale obligatoire C31 Délais d'identification individuelle des agneaux C32 Carnet d'agnelage C33 Identification des agneaux exclus de l'IGP <u>C7 Référencement des formules d'aliments</u> <u>C8 Alimentation du troupeau reproducteur</u> <u>C9 Caractéristique de l'aliment complémentaire distribué aux agneaux</u> <u>E1 Finition en bergerie</u> <u>E2 Conduite au pâturage du troupeau reproducteur</u> <u>E3 Lutte Naturelle</u> |
| Fabrication d'aliment | Fabricant d'aliment complémentaire | <u>C4 Caractéristiques sur l'alimentation</u> <u>C7 Référencement des formules d'aliments</u> <u>C9 Matières premières des aliments composés</u> C10 Liste des matières premières pouvant être utilisées C11 Additifs non autorisés C12 Urée non autorisée |
| Enlèvement et Transport pour l'abattage Allotement des agneaux | Éleveur et/ou Organisation de producteurs et /ou Abatteur | C30 Age d'abattage C33 Identification des agneaux exclus de l'IGP C34 <u>Transport des animaux</u> C37 <u>Délai enlèvement / abattage</u> C38 <u>Alimentation et abreuvement durant le délai d'attente</u> C39 Litière végétale |

| Étape | Opérateur | Point à contrôler (critère du cahier des charges) | |
|--|---|--|---|
|  | Abatteur | C42 C30 C46 C47 C47 C48 C48 PM2 | Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande <u>Age d'abattage</u> <u>Poids de la carcasse</u> <u>Couleur de la viande</u> <u>Couleur et aspect du gras</u> <u>Classes de conformation</u> <u>Classe d'état d'engraissement</u> Marquage spécifique des carcasses |
|  | Atelier de découpe | C51 C52 C53 PM1 PM2 | Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes Lieu de conditionnement des UVCI Mode de conditionnement des viandes Marquage spécifique des carcasses Identification et enregistrement |
|  | Point de vente spécialisé ou non spécialisé | PM1 PM2 PM3 | Marquage spécifique des carcasses Identification des produits à la vente Séparation des rayons et comptabilité matière |

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

QUALISUD réalise la certification de l'IGP 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 de l'IGP, 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 de l'IGP (voir §3.2). L'ODG est périodiquement évalué par QUALISUD pour le maintien de la certification (voir §3.4).



| | | |
|-------------------------------|---------------------------------|-----------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | Indice : 0 | Page 6/48 |

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 l'IGP;
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 l'IGP
 - 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 | 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. Cette organisation doit être adaptée au périmètre d'activité : en particulier les moyens humains doivent être suffisants et adaptés (en compétence). |
| 2 | 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. |
| 3 | Les documents à produire par les opérateurs pour démontrer la réalisation des autocontrôles ainsi que la durée de conservation de ces documents sont décrits. |

| | |
|----|---|
| 4 | 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 l'IGP |
| 5 | 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. |
| 6 | 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. |
| 7 | 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 ; |
| 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 de l'IGP IG/002, 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 | <p>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.</p> <p>Cette organisation doit être adaptée au périmètre d'activité : en particulier les moyens humains doivent être suffisants et adaptés (en compétence).</p> |
| 8 | <p>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.</p> |
| 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.



| | | |
|-------------------------------|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | Indice : 0 | Page 12/48 |

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur (éleveur ; fabricant d'aliment complémentaire ; Organisation de Production et de Suivi Technique ; Abatteur,, atelier de découpe; point de vente spécialisé ou non spécialisé) souhaitant bénéficier de l'IGP 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 une demande d'habilitation à QUALISUD dans les 15 jours suivant sa réception. L'ODG aura au préalable transmis à l'opérateur le cahier des charges de l'IGP ainsi que le plan de contrôle.

4.2 HABILITATION DES OPERATEURS

Afin de bénéficier de l'IGP, tout opérateur doit bénéficier au préalable d'une habilitation 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 d'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 ;
- des exigences de moyens nécessaires à la maîtrise des points à contrôler du cahier des charges.

Le contenu des tableaux qui suivent est à considérer comme un exemple, à adapter en fonction de la nature des points à contrôler de chaque cahier des charges.

a) Eleveur

Le contrôle initial est réalisé par l'ODG ou, par délégation, l'OPST (contrôle interne). L'ODG transmet à QUALISUD le rapport de contrôle avec la déclaration d'identification.

La bonne réalisation de ces contrôles sera vérifiée par QUALISUD lors des audits de l'ODG et par sondage lors des contrôles des opérateurs.

Les modalités de contrôles sont les suivantes :

| Point à contrôler | Méthode de contrôle | | Documents / enregistrements |
|---|--|--|---|
| IG1 Zone géographique |  | Vérifier que l'exploitation est située dans la zone géographique définie | N° EDE de l'exploitation |
| E3 Lutte Naturelle |  | Vérifier qu'aucune insémination artificielle ne soit pratiquée (hors dérogation, ne concerne que les troupeaux en races bouchères pour leur besoin d'auto-renouvellement) | Certificats |
| C4 Caractéristiques des aliments distribués aux agneaux. |  | Vérification des aliments complémentaires distribués aux agneaux | Formules d'aliments, Liste des matières premières |
| C13 C14 Alimentation au lait maternel exclusif jusqu'au sevrage |   | Vérifier que la conduite du troupeau permette une alimentation exclusive au lait maternel jusqu'au sevrage | Plan d'alimentation |
| C17 Origine géographique des fourrages |  | Vérification de l'origine des fourrages achetés | Factures d'achats des fourrages |
| C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères |  | Vérifier la conformité des races présentes et des croisements réalisés en élevages (dérogation) | Registre d'élevage |
| C26 Litière végétale |  | Vérifier l'absence de caillebotis dans les bâtiments. 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. | |
| E1 Finition en bergerie |  | Vérifier que l'éleveur dispose de bâtiment ou logement disponible et suffisant pour assurer une finition en bergerie | |
| 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 |

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

| Point à contrôler | Méthode de contrôle | | Documents / enregistrements |
|--|---|--|---|
| 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 |

 : 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 par l'ODG des aliments proposés

c) Centre de transit

L'évaluation du centre est réalisée par un agent de l'ODG, 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 |
|--|---|---|---|
| DI |  | Vérifier la présence de la Déclaration d'Identification de l'OPST 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 |
| Modalités de la préparation des animaux |  | Vérifier que l'OPST dispose d'une organisation permettant de maîtriser la planification des enlèvements, les enlèvements et les annonces aux abatteurs dans le respect du cahier des charges. | Planning d'enlèvement, Bon d'enlèvement Planning d'annonce à l'abatteur |
| Maîtrise des locaux lorsqu'il y a allotement des animaux |  | Vérifier que l'OPST dispose de locaux d'allotement adaptés permettant de maîtriser les exigences du cahier des charges. | Plan des locaux d'allotement |

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

d) Abatteur , Atelier de Découpe

L'abatteur, l'atelier de découpe et l'atelier 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 |
|--|---|---|---|
| C 40 C41 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 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 |
| PM2 Identification, traçabilité |  et  | Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros 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 | |
| C30, C46, C47, C48, Sélection des carcasses |  et  | Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives au tri, au classement et au marquage 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 |

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

| Point à contrôler | Méthode de contrôle | | Documents / enregistrements |
|---|---|--|--|
| C51 Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes et abats |  | Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives à la découpe, au tranchage et à la conservation des viandes et abats | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Instructions et procédures internes ▪ Registre de découpe |
| C52 Lieu de conditionnement des UVCI |  | Le conditionnement des UVCI IGP est réalisé dans l'atelier de découpe | Registre de découpe |
| C53 Mode de conditionnement des viandes et abats |  | 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

e) Point de vente spécialisé ou non spécialisé

L'habilitation des points de vente est documentaire, elle est réalisée par QUALISUD suite à la réception de la DI par l'ODG.

4.4. LISTE DES OPERATEURS HABILITES

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs habilités suite aux décisions d'habilitation de QUALISUD (habilitation initiale et modifications d'habilitation). L'ODG est responsable de la diffusion de cette liste à QUALISUD et à l'INAO et doit informer QUALISUD de tout arrêt d'activité ou modifications portées à sa connaissance par les opérateurs.

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 / an | 110% des centres de transit / an |
| Fabricant industriel d'aliments complémentaires | Référencement des formules par l'ODG | 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 | 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 |
| Fabricant d'aliment à la ferme | 1 contrôle /élevage / an | 25% des fabricants d'aliment à la ferme / an | 125% des fabricants d'aliment à la ferme / an |
| Eleveur | 1 contrôle /élevage habilité / an | 10% des élevages habilités par an | 1,1 contrôles / élevage habilité / an |
| Abatteur, Atelier de découpe | 1 contrôle / an / site | 3 contrôles / an / site | 4 contrôles / an / site |
| Points de vente spécialisé ou non spécialisé | | 10% des contrôles / an | 10% des sites / an |

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

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

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).



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 19/48 |

a) Elevage

| Etape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|-------------------------------------|--|--|---|---|--|
| Identifica- tion Habilitation | Habilitation : maintien des conditions initiales, en particulier conduite du troupeau 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. Vérification des différentes conditions de production. | <ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle | <p>📖 👁 Réception des fiches d'identification, et demande d'habilitation ou de modification de l'habilitation.</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.</p> <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |
| Conduite d'élevage | <u>C7 Aliments référéncés</u> Annexe Aliment 1 | <p>📖 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Etiquettes des aliments</p> <p>Taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation.</p> <p>Quantités maximales distribuées</p> <p>Céréales distribuées entières ou concassées</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Facture achat d'aliment complémentaire • Facture achat de matières premières • Plan d'alimentation • Liste d'aliments référencés | <p>📖 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités.</p> <p>👁 Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation.</p> <p>👁 Vérifier que les quantités d'aliment distribuées n'excèdent pas celles permises</p> <p>👁 Vérifier que les céréales sont distribuées entières ou concassés</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p> | <p>📖 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités.</p> <p>👁 Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation</p> <p>👁 Vérifier que les céréales sont distribuées entières ou concassés</p> <p>👁 Vérifier que les quantités d'aliment distribuées n'excèdent pas celles permises</p> <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 20/48 |

| Étape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|-------|---|---|---|--|--|
| | <p><u>C9 Matières premières des aliments composés</u></p> <p><u>C10 Liste des matières premières pouvant être utilisées</u></p> <p><u>C11 Additifs non autorisés</u></p> <p><u>C12 Urée non autorisée</u></p> <p><u>Annexe aliment 1</u></p> | <p>👁️ Aliment complémentaire des agneaux</p> <p>📖 Vérification du respect de la liste des aliments référencés</p> <p>Étiquettes des aliments</p> <p>📖 Vérification du respect des matières premières et des additifs autorisés par le référentiel</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Facture achat d'aliment complémentaire • Facture achat de matières premières • Fabrication d'aliment à la ferme : mélange à la ferme d'aliments simples (céréales, oléagineux, protéagineux...) autorisés par le référentiel et de Complément azoté ou CMV référencés par l'ODG | <p>📖 Contrôle des étiquettes d'aliment complémentaires.</p> <p>📖 Contrôle documentaire du cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme : Vérification des matières premières et additifs utilisés.</p> <p>👁️ Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p> | <p>📖 Contrôle des étiquettes d'aliment complémentaires.</p> <p>📖 Contrôle documentaire du cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme : Vérification des matières premières et additifs utilisés.</p> <p>👁️ Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation</p> <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |
| | <u>E1 Finition en bergerie</u> | Durant la période de finition,, les animaux restent en bergerie | | Fréquence : 1 fois par an et par élevage | Fréquence : 10 % des élevages par an |

📖 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 21/48 |

| Etape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|--------------------|--|---|--|---|---|
| Conduite d'élevage | <u>C8 Alimentation du troupeau reproducteur</u> <u>Annexe aliment 2</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Vérification des fourrages distribués au troupeau reproducteur | <ul style="list-style-type: none"> • Factures achat de fourrage • Stockage des fourrages | <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel des fourrages distribués au troupeau reproducteur • Contrôle visuel des fourrages stockés <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel des fourrages distribués au troupeau reproducteur • Contrôle visuel des fourrages stockés <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |
| | <u>E2 Conduite au pâturage du troupeau reproducteur</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Accès aux prairies naturelles ou temporaires et parcours au minimum 7 mois par an | <ul style="list-style-type: none"> • Plan d'alimentation • Contrôle visuel de pacage | <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que, durant la période de mise à l'herbe prévue par le plan d'alimentation, les animaux soient bien à l'herbe. <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p> | <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que, durant la période de mise à l'herbe prévue par le plan d'alimentation, les animaux soient bien à l'herbe. <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |

: Enregistrement

: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: Mesure, analyse

Annexe aliment 1

a) Matières premières utilisées

Pour l'alimentation des animaux destinés à l'IGP, les aliments ne contiennent pas :

- de farines de viande, de farines d'os, de farines de viande et d'os ainsi que toute autre protéine d'origine animale y compris laitière
- de graisses animales

C9-C10 Seules les matières premières suivantes entrent dans la formulation des aliments composés:

- fourrages déshydratés
- grains de céréales, leurs produits et sous-produits
- graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits
- graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
- tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous-produits
- produits et sous-produits de la canne à sucre
- matières grasses végétales
- minéraux



L'aliment complémentaire est composé de 50% de céréales minimum dont 15% maximum de sous-produits de céréales. Cet aliment respecte également les exigences des points C9, C10, C11 et C12.

Il est préparé à la ferme ou acheté auprès de fournisseurs d'aliments référencés.

Les valeurs de cet aliment sont :

- matières azotées totales (MAT) : 17% maximum
- matières grasses (MG) : 5%
- les additifs sont incorporés à hauteur de 3% maximum.

Les céréales sont présentées exclusivement en grains entiers ou aplatis.

S'il s'agit d'un aliment complet, les céréales sont présentées exclusivement en grains entiers ou aplatis. En cas de complément azoté seul, le support en céréales n'a pas à respecter cette exigence.

Le maïs ne peut être utilisé qu'en mélange et ne peut dépasser 25% de la ration.

b) Additifs

C11 Les additifs suivants sont exclus dans l'alimentation des agneaux :

| Catégories d'additifs | Groupes fonctionnels |
|----------------------------|---|
| 1. Additifs technologiques | c. émulsifiants d. stabilisants e. épaississants f. gélifiants h. substances pour le contrôle de contamination de radionucléides j. correcteurs d'acidité k. additifs pour l'ensilage l. dénaturants |



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 23/48 |

| Catégories d'additifs | Groupes fonctionnels |
|--|--|
| 2. Additifs sensoriels | a. colorants |
| 3. Additifs nutritionnels | c. acides aminés, leurs sels et produits analogues d. urée et ses dérivés |
| 4. Additifs zootechniques | a. améliorateurs de la digestibilité b. stabilisateur de la flore intestinale c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement d. autres additifs |
| 5. Coccidiostatiques et histomonostatiques | Exclus |

Annexe aliment 2

Pour l'alimentation du troupeau reproducteur et pendant toute la durée de l'élevage pour les animaux destinés à l'IGP , les aliments ne contiennent pas :

- de farines de viande, de farines d'os, de farines de viande et d'os ainsi que toute autre protéine d'origine animale y compris laitière
- de graisses animales

Les fourrages récoltés :

Cultivés en totalité sur la zone et en majorité sur l'exploitation, ils proviennent :

- des prairies naturelles ou cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères,
- des cultures dérobées, essentiellement sur les exploitations de petite taille ou n'ayant que peu de surfaces disponibles pour l'alimentation du troupeau ovin.
- Les fourrages consommés par le troupeau (herbe pâturée, fourrages secs, fourrages conservés pour les brebis) sont issus principalement de l'exploitation.



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 24/48 |

| Etape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|--------------------|---|---|--|---|--|
| Conduite d'élevage | <u>C13 Allaitement</u> | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Les agneaux ne sont pas sevrés avant 60 jours | Carnet d'agnelage | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Contrôle visuel et vérification qu'ils sont élevés sous la mère. 📖 Contrôle documentaire des carnets d'agnelages Fréquence : 1 fois par an et par élevage | <ul style="list-style-type: none"> ☉ ☉ Contrôle visuel et vérification qu'ils sont élevés sous la mère 📖 Contrôle documentaire des carnets d'agnelages Fréquence : 10 % des élevages par an |
| Conduite d'élevage | C14 Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé | <ul style="list-style-type: none"> ✍ Les animaux allaités de manière artificielle sont marqués et enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention « allaitement artificiel ») et exclus de l'IGP | Carnet d'agnelage Document de circulation | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Contrôle visuel des agneaux allaités de manière artificielle 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Contrôle visuel des agneaux allaités de manière artificielle 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 10 % des élevages par an |
| Conduite d'élevage | C15 Ensilage et enrubannage non accessible aux agneaux (grignotage toléré) | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Aménagement du bâtiment | | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment Fréquence : 1 fois par an et par élevage | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment Fréquence : 10 % des élevages par an |
| Conduite d'élevage | <u>C17 Origine géographique des fourrages présents de l'exploitation</u> <u>C17 Origine des céréales distribuées aux agneaux</u> | <ul style="list-style-type: none"> ✍ Evaluation des besoins en ressources fourragères | Factures d'achat de fourrage | <ul style="list-style-type: none"> 📖 ☉ ✂ Vérification de l'origine géographique des fourrages présents sur l'exploitation et distribués aux animaux 📖 ☉ ✂ Vérification de l'origine géographique des céréales distribuées aux agneaux Fréquence : 1 fois par an et par élevage | <ul style="list-style-type: none"> 📖 ☉ ✂ Vérification de l'origine géographique des fourrages présents sur l'exploitation et distribués au animaux 📖 ☉ ✂ Vérification de l'origine géographique des céréales distribuées aux agneaux Fréquence : 10 % des élevages par an |

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

☉: Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 25/48 |

| Etape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|--------------------|--|--|--|---|---|
| Conduite d'élevage | <u>C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Génétique du troupeau races et croisement des pères et mères Races à viande (celles prévues par le cahier des charges) autorisées pour les mères jusqu'à l'échéance fixée par l'INAO : 10 décembre 2017. Races rustiques autorisées pour les pères jusqu'à l'échéance fixée par l'INAO : 10 décembre 2017. ✍ Enregistrement des achats de reproducteurs | <ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Registre d'élevage • Certificat d'origine sur l'achat de reproducteurs | <ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, • 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, • Contrôle visuel des animaux <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |
| | <u>E3 Lutte naturelle</u> | <ul style="list-style-type: none"> Lutte naturelle obligatoire sauf pour les troupeaux en phase de conversion ✍ Enregistrement des Inséminations Artificielles pour les troupeaux en phase de reconversion jusqu'à l'échéance fixée par l'INAO : 10 décembre 2017. | <ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • 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 pour les troupeaux en phase de reconversion jusqu'à l'échéance fixée par l'INAO <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</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 pour les troupeaux en phase de reconversion jusqu'à l'échéance fixée par l'INAO <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

• : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 26/48 |

| Étape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|--------------------|--|--|---|--|--|
| 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 par 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'aliment complémentaire • 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 IGP (l'ensemble des animaux est conduit dans le cadre de l'IGP) ou évaluer la séparation de la production sous IGP de celle réalisée en dehors de l'IGP. 👁 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 IGP (l'ensemble des animaux est conduit dans le cadre de l'IGP) ou évaluer la séparation de la production sous IGP de celle réalisée en dehors de l'IGP. 👁 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 par an</p> |
| Conduite d'élevage | C26 Litière végétale obligatoire | 👁 La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée | Déclaration à l'ODG | <ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel de l'état de la litière <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p> | <ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel de l'état de la litière <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 27/48 |

| Etape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|--------------------|--|--|---|--|--|
| Conduite d'élevage | C31 Délais d'identification individuelle des agneaux | <p>✍ Identification des agneaux dans les 3 jours suivant leur naissance</p> <p>Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + n° agneau + n° mère</p> | Carnet d'agnelage | <p>👁 Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge</p> <p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p> | <p>👁 Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge</p> <p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage</p> <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |
| Conduite d'élevage | C32 Carnet d'Agnelage | <p>✍ Enregistrements des opérations intervenues sur chaque animal de la naissance au départ de l'exploitation</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Carnet d'agnelage • Carnet sanitaire | <p>📖 👁 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, carnet sanitaire, registre d'élevage, document de circulation</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p> | <p>📖 👁 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, carnet sanitaire, registre d'élevage, document de circulation</p> <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |
| Conduite d'élevage | C33 Identification des agneaux exclus de l'IGP | <p>✍ Les animaux sont marqués d'une boucle spécifique et enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention particulière)</p> | <p>Carnet d'agnelage</p> <p>Document de circulation</p> | <p>👁 Contrôle visuel des agneaux exclus de l'IGP</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 exclus de l'IGP</p> <p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</p> <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p> |

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 28/48 |

b) Fabrication Industrielle d'aliment

| Etape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|---|---|--|---|--|--|
| Identifica- tion | 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 | • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle | | <p>📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3; vérification de l'identification auprès de l'ODG de tout nouveau site.</p> <p>📖 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 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</p> |
| Aliments complémen- taires référéncés | <u>C4, C7, C9, C10, C11, C12</u> <u>Conformités aux exigences annexe aliment 1</u> | <p>📖 Respect des critères du cahier des charges</p> <p>✍ Demandes de référencement à l'ODG.</p> <p>✍ Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour référencement</p> | Liste des aliments référencés | <p>👁 Respect de la liste des aliments référencés</p> <p>👁 Respect de la nature du broyage des céréales</p> <p>📖 Vérification des formules et étiquettes avant référencement. Mise à jour de la liste.</p> <p>Fréquence : Documentaire à chaque demande de référencement</p> | <p>📖 Contrôle de la liste des aliments proposés par l'entreprise par rapport à la liste de l'ODG.</p> <p>👁 Respect de la nature du broyage des céréales</p> <p>📖 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 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</p> |

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 29/48 |

| Etape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|--|---|--|--|--|---|
| Maîtrise des exigences du cahier des charges | <p><u>C4, C7, C10, C11, C12</u> <u>Capacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables</u></p> <p><u>Annexe aliment 1</u></p> <p>E3 origine géographique des céréales utilisées</p> | <p>☞ Organisation qualité mise en place par le fabricant permettant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> maîtriser les fabrications dans le respect des formules référencées auprès de l'ODG : plus de 50 % de céréales, maximum 17 % de MAT garantir la traçabilité des fabrications Céréales originaires de la zone géographique | <ul style="list-style-type: none"> Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués, Journaux de Fabrication Factures d'achat des aliments, attestation d'origine Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués, Journaux de fabrication | <p>📖 Vérification des formules et étiquettes avant référencement. Mise à jour de la liste.</p> <p>Fréquence : Documentaire à chaque demande de référencement</p> <p>📖 Vérification de l'origine des céréales utilisées</p> <p>Fréquence : Documentaire à chaque demande de référencement</p> | <p>📖 Vérification des formules et étiquettes Mise à jour de la liste</p> <p>Contrôle des journaux de dosage</p> <p>📖 <u>Contrôle de la liste des aliments proposés par l'entreprise par rapport à la liste de l'ODG.</u></p> <p>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</p> <p>📖 Vérification de l'origine des céréales utilisées</p> <p>📖 <u>Contrôle de la liste des aliments proposés par l'entreprise par rapport à la liste de l'ODG.</u></p> <p>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</p> |

☞ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 30/48 |

c) Enlèvement et Transport des animaux pour l'abattage

| Etape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|---|--|---|--|---|--|
| Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage | C30 Age d'abattage | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Sélection des animaux à l'âge conforme | <ul style="list-style-type: none"> • Carnet d'agnelage • Document de circulation | <ul style="list-style-type: none"> ☰ Contrôle de l'identification et âge des agneaux à partir de l'attestation de production remise par l'éleveur, du Carnet d'agnelage et du document de circulation <p>Fréquence: 1 fois par an et par élevage</p> | <ul style="list-style-type: none"> ☰ Contrôle de l'identification et âge des agneaux à partir de l'attestation de production remis par l'éleveur, du Carnet d'agnelage et du document de circulation <p>Fréquence: 10 % des élevages par an</p> |
| Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage | C33 Identification des agneaux exclus de l'IGP | <ul style="list-style-type: none"> ✂ Les animaux sont marqués, enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention particulière) | <ul style="list-style-type: none"> • Carnet d'agnelage • Document de circulation | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Contrôle visuel des agneaux exclus de l'IGP ☰ Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation <p>Fréquence: 1 fois par an et par élevage</p> | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Contrôle visuel des agneaux exclus de l'IGP ☰ Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation <p>Fréquence: 10 % des élevages par an</p> |
| Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage | <u>C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants</u> <u>Délai entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage : 96 heures max</u> | <ul style="list-style-type: none"> ☉ Respect des exigences communiquées par l'organisation de production | Document de circulation | <ul style="list-style-type: none"> ☰ Contrôle documentaire du document de circulation <p>Fréquence: 1 fois par an et par élevage</p> | <ul style="list-style-type: none"> ☰ Contrôle documentaire du document de circulation <p>Fréquence: 10 % des élevages par an</p> |

✂ : Enregistrement

☰ : Vérification documentaire

☉ : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 31/48 |

d) Centre de transit

| Etape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|-------------------|---|--|---|------------------|--|
| Centre de transit | <u>C37</u> <u>Durée de présence en centre de transit, délais d'enlèvement/ abattage, durée de transport</u> | Vérification du respect du délai maximum en centre de transit | Document de prise en charge lors du transport | | Vérification du respect du délai maximum en centre de transit Fréquence : 2 fois par an lors des audits OPST |
| Centre de transit | <u>C38</u> <u>Alimentation conforme au cahier des charges</u> | Vérification du respect de la liste des aliments référencés Etiquettes des aliments | Facture d'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 : 2 fois par an lors des audits OPST |
| Centre de transit | C39 Litière végétale obligatoire | La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée | | | Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 2 fois par an lors des audits OPST |

: Enregistrement

: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: Mesure, analyse

e) Abattage, sélection des carcasses

| Étape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|---|--|--|---|---|---|
| Identification Habilitation de l'entreprise d'abattage | 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 • Procédure de sélection des carcasses | <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</p> |
| Attente avant abattage | <u>C37 Délai enlèvement-abattage, durée de transport</u> | 📖 Vérification du respect du délai enlèvement abattage | Document de prise en charge lors du transport Attestation de production Ticket de pesée | <p>📖 Vérification du respect du délai départ exploitation-abattage</p> <p>Fréquence 1 contrôle / an</p> | <p>📖 Vérification du respect du délai départ exploitation-abattage</p> <p>Fréquence : 3 fois par an</p> |
| Ressuage des carcasses | C42 Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande en moins de 10 heures | <p>✂ Contrôle de la descente en température des carcasses.</p> <p>✍ Enregistrements des relevés de température.</p> | Registre de suivi des températures | <p>📖 Vérification documentaire des enregistrements de température.</p> <p>✂ Contrôle de la descente en température des carcasses</p> <p>Fréquence 1 contrôle / an</p> | <p>📖 Vérification documentaire des enregistrements de température.</p> <p>✂ Contrôle de la descente en température des carcasses</p> <p>Fréquence : 3 fois par an</p> |
| Sélection des carcasses | <u>C30 Age d'abattage</u> | 📖 ✍ Vérification des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés | <ul style="list-style-type: none"> • Attestation de production • Ticket de pesées, | <p>📖 Vérification documentaire des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés</p> <p>Fréquence 1 contrôle / an</p> | <p>📖 Vérification documentaire des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés</p> <p>Fréquence : 3 fois par an</p> |

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 33/48 |

| Étape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|-------------------------|---|---|---|--|---|
| Sélection des carcasses | <u>C46 Poids carcasse</u> | ✍️ 📖 👁️ 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 |
| Sélection des carcasses | <u>C47 Couleur de la viande</u> <u>Couleur et aspect du gras</u> | 👁️ 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 |
| Sélection des carcasses | <u>C48 Classes de conformation</u> | 📖 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 |
| | <u>C48 Intensité de la couleur et de la tenue du gras</u> | 👁️ Vérifier que la couleur et la tenue du gras de couverture des carcasses présélectionnées est satisfaisante | | 👁️ Vérifier que la couleur et la tenue du gras de couverture des carcasses présélectionnées est satisfaisante Fréquence 1 contrôle par an | 👁️ Vérifier que la couleur et la tenue du gras de couverture des carcasses présélectionnées est satisfaisante Fréquence 3 contrôles par an |
| Sélection des carcasses | <u>C48 Classe d'état d'engraissement</u> | 📖 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 |

✍️ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse



| Étape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|--------------------------------------|--|---|---|---|--|
| Identifi- cation des carcasses | <u>PMI Identification et marquages des carcasses et pièces de gros</u> | Identification des carcasses et pièces de gros après abattage et préalablement à l'expédition.. | Identification carcasse, Ticket de pesée Registre d'abattage Registre de sélection Bon de livraison | <p> et  Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros de l'abattage à l'expédition.</p> <p>Vérifier la présence d'une marque spécifique de présélection de la carcasse</p> <p>S'assurer que la présélection est effectuée par un technicien mandaté par l'ODG</p> <p>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</p> <p>1 fois par an (Contrôle entreprise d'abattage, abatteur-expéditeur)</p> | <p> et  Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros de l'abattage à l'expédition</p> <p>Vérifier la présence d'une marque spécifique de présélection de la carcasse</p> <p>S'assurer que la présélection est effectuée par un technicien mandaté par l'ODG</p> <p>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</p> <p>3 fois par an (Contrôle entreprise d'abattage, abatteur-expéditeur)</p> |

 : Enregistrement : Vérification documentaire : Contrôle visuel : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 35/48 |

f) Découpe des carcasses en atelier industriel

| Etape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|--------------------------------|--|--|---|---|--|
| Identification Habilitation | 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 | <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> |
| 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 | <p>📖 Vérification de la présence des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes</p> <p>Fréquence 1 contrôle / an</p> | <p>📖 Vérification de la présence des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes</p> <p>Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)</p> |

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 36/48 |

| Étape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents/preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|----------------------------|---|--|---|---|---|
| | <u>PM1 Marquage des carcasses</u> | Vérifier que les carcasses présentes en frigo : -respectent tous les points du cahier des charges, -qu'elles soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire -qu'elles soient accompagnées d'un certificat de garantie | <ul style="list-style-type: none"> • Identification des carcasses • Factures Bon de livraison IGP • Certificats de garantie | <p>📖 et 👁</p> <p>Vérifier que les carcasses présentes en frigo : -respectent tous les points du cahier des charges, -qu'elles soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire -qu'elles soient accompagnées d'un certificat de garantie</p> <p>Il n'y a pas de contrôle interne des points de vente</p> | <p>📖 et 👁</p> <p>Vérifier que les carcasses présentes en frigo respectent tous les points du cahier des charges, et qu'elles soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p> |
| Identification traçabilité | PM 2 Identification et enregistrement en atelier de découpe | Identification des carcasses et pièces de gros après abattage et préalablement à l'expédition.. | Identification carcasse, Registre de découpe Bon de livraison Certificat de garantie Etiquette numérotée, facture achat et vente Comptabilité matière et étiquette | <p>📖 et 👁</p> <p>Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros de la réception à l'entrée en découpe</p> <p>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</p> <p>1 fois par an (Contrôle abatteur-expéditeur)</p> | <p>📖 et 👁</p> <p>Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros de la réception à l'expédition.</p> <p>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</p> <p>3 fois par an (Contrôle abatteur-expéditeur)</p> |

📖 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

g) Points de vente spécialisé sou non spécialisés

| Étape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents / preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|----------------------------------|--|---|--|------------------|--|
| Identification du point de vente | Engagement de l'opérateur | ✍ .Informer l'ODG de toute modification ayant une incidence sur l'identification du point de vente | Déclaration à l'ODG Engagement de l'opérateur | | 📖 Vérification de l'engagement de l'opérateur, Fréquence : 10% des points de vente/An |
| Conditions de commercialisation | PM2 Identification des produits à la vente permise par une étiquette et par la présence d'une publicité sur le lieu de vente | 📖 Identification du point de vente avec la publicité fournie. | PLV fournie Etiquette produit | | 📖 et 👁 Vérification de la présence et de la conformité de la PLV et de l'étiquette sur le point de vente Fréquence : 10% des points de vente/An |
| Conditions de commercialisation | PM3 Séparation des rayons et comptabilité matière si différentes viandes d'agneau proposées | 👁 ✂ Séparation des rayons si 2 types de viandes d'agneaux. ✍ Tenue du registre de comptabilité matière | Engagement de l'opérateur PLV fournie Registre de comptabilité matière | | 📖 et 👁 Vérification de la séparation des rayons et de la tenue du registre de comptabilité matière. Fréquence : 10% des points de vente/An |

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



| | | | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | | Indice : 0 | Page 38/48 |

| Étape | Point à contrôler | Autocontrôle | Documents / preuves | Contrôle interne | Contrôle externe |
|-------|----------------------------|---|---|------------------|--|
| | PM1 Marquage des carcasses | <p>Vérifier que les carcasses ou quartiers présents en frigo :</p> <ul style="list-style-type: none"> - respectent tous les points du cahier des charges, - soient identifiés par une marque distinctive - soient accompagnés d'un certificat de garantie <p>les UVC sont identifiées avec des étiquettes fournies par l'ODG</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Identification des carcasses • Factures Bon de livraison IGP • Certificats de Garantie • | | <p> et  Vérifier que les carcasses ou quartiers présents en frigo :</p> <ul style="list-style-type: none"> - respectent tous les points du cahier des charges - soient identifiés par une marque distinctive - soient accompagnés d'un certificat de garantie <p>les UVC sont identifiées avec des étiquettes fournies par l'ODG</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p> |

 : Enregistrement

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

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 (y compris les observations de l'audit remises à l'entité contrôlée ou auditée). Suite à un constat de manquement, une copie de cette fiche est également 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 auxquels 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 de l'IGP sur les PPC | 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 correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
 - les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur
 - l'application des mesures correctrices 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.

En général, un manquement sera considéré comme une récurrence s'il n'a pas été corrigé depuis le dernier contrôle ou s'il est constaté de nouveau dans un délai de 12 mois depuis le constat précédent. A noter cependant que la récurrence peut être appréciée sur une durée variable, en fonction des fréquences de contrôle externe, ou lors du contrôle supplémentaire si celui-ci doit être appliqué.

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 du produit ou la suspension d'habilitation de l'opérateur, ce délai sera réduit à 7 jours.



| | | |
|-------------------------------|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | Indice : 0 | Page 41/48 |

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 alors précisé) ;
- c. les modalités éventuelles de vérification en sus du contrôle normal prévu au point 5.

Les sanctions pouvant être notifiées sont les suivantes :

- ✓ **AVERTISSEMENT (AV)**
- ✓ **CONTRÔLE INTERNE (CI)** réalisé par l'ODG ou, par délégation, par 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 DOCUMENT RENFORCE (CDR)**
- ✓ **VISITE DE CONTROLE SUPPLEMENTAIRE (CS) ou ANALYSE SUPPLEMENTAIRE (AS)** pour s'assurer de l'efficacité de l'action corrective.
- ✓ **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 (carcasses expédiée, consommée), une pénalité financière sera appliquée.
- ✓ **SUSPENSION D'HABILITATION (SUSP)** : cette sanction se traduit par l'arrêt immédiat, à la date où l'opérateur est informé de la suspension d'habilitation, de toute certification et tout étiquetage des produits sous SIQO. A l'issue de la période de suspension d'habilitation déterminée par le Comité de Certification, une visite de contrôle facturée en sus sera effectuée afin de vérifier la mise en conformité aux exigences et critères du cahier des charges.
- ✓ **RETRAIT DE L'HABILITATION (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 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 15 jours après la notification de la décision et adressé au Directeur de QUALISUD ou au Président du Comité de Certification Agroalimentaire de QUALISUD.



| | | |
|-------------------------------|---------------------------------|------------|
| IGP AGNEAU DU PERIGORD | Référence :IG/002/P300-0 | |
| PLAN DE CONTROLE | Indice : 0 | Page 42/48 |

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

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

a) Non conformités générales concernant l'ensemble des opérateurs

| NON CONFORMITES CONSTATEES | 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 | Majeur | CS | SUSP |
| Non respect de l'archivage des enregistrements nécessaires au contrôle | Majeur | CDR | CS |
| Cahier des charges ou plan de contrôle non présent | Mineur | AV | CDR |

b) Elevage

| Point contrôlé | NON CONFORMITES CONSTATEES | Gravité | 1 ^{er} constat | 2 ^{ème} constat |
|----------------|--|---------|-------------------------|--------------------------|
| | <u>SELECTION</u> | | | |
| IGP1 | Exploitation hors zone géographique | Grave | RH | |
| C7 | Référencement des formules d'aliments | Majeur | CDR | SUSP |
| C8 | Alimentation du troupeau reproducteur | Majeur | CDR | SUSP |
| C9 | Matières premières des aliments composés | Majeur | CDR | SUSP |
| C10 | Liste des matières premières pouvant être utilisées | Majeur | D | SUSP |
| C11 | Additifs non autorisés | Majeur | D | SUSP |
| C12 | Urée non autorisée | Majeur | D | SUSP |
| C13 | Durée minimum d'allaitement | Majeur | D | SUSP |
| C14 | Aliment d'allaitement exclusif | Majeur | D | SUSP |
| C17 | Origine géographique des fourrages et céréales | Majeur | CDR | CS |
| C20 | Races et croisements de races des Pères et des Mères | Grave | D | RH |
| C23 | Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage | Majeur | D | SUSP |
| C24 | Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur. | Majeur | D | CS |
| C26 | Litière végétale obligatoire | Mineur | CI | CS |
| C28 | Bâtiment nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an | Mineur | CI | CS |
| C31 | Délais d'identification individuelle des agneaux | Mineur | CI | CS |
| C32 | Carnet d'agnelage | Mineur | CI | CS |
| C33 | Identification des agneaux exclus de l'IGP | Majeur | D | 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 |

d) Enlèvement et Transport pour l'abattoir

| Point contrôlé | NON CONFORMITES CONSTATEES | Gravité | 1 ^{er} constat | 2 ^{ème} constat |
|----------------|--|---------|-------------------------|--------------------------|
| | <u>SELECTION</u> | | | |
| C30 | Age d'abattage | Majeur | D | CS |
| C33 | Identification des agneaux exclus de l'IGP | Majeur | D | D et CS |
| C34 | Exigences applicables au transport des agneaux vivants | Mineur | AV | CI |

e) Centre de transit

| Point contrôlé | NON CONFORMITES CONSTATEES | Gravité | 1 ^{er} constat | 2 ^{ème} constat |
|----------------|---|---------|-------------------------|--------------------------|
| C37 | Durée de présence en centre de transit | Mineur | AV | CI |
| C38 | Alimentation conforme au cahier des charges | Mineur | AV | CI |
| C39 | Litière végétale obligatoire | Mineur | AV | CI |

f) Abatteur et sélection des carcasses

| Point contrôlé | NON CONFORMITES CONSTATEES | Gravité | 1 ^{er} constat | 2 ^{ème} constat |
|----------------|---|---------|-------------------------|--------------------------|
| | <u>SELECTION</u> | | | |
| C42 | Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande | Mineur | AV | CI |
| C30 | Age d'abattage | Majeur | D | CS |
| IG1 | Non respect de l'origine géographique | Grave | D+P | SUSP |
| C46 | Poids de la carcasse | Majeur | D | CS |
| C47 | Couleur de la viande Couleur et aspect du gras | Majeur | D | CS |
| C48 | Classes de conformation, Classe d'état d'engraissement | Majeur | D | CS |
| PM 2 | Marquage spécifique des carcasses | Mineur | AV | CI |

g) Atelier de découpe

| Point contrôlé | NON CONFORMITES CONSTATEES | Gravité | 1 ^{er} constat | 2 ^{ème} constat |
|----------------|---|---------|-------------------------|--------------------------|
| | <u>SELECTION</u> | | | |
| C51 | Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes | Mineur | AV | CI |
| C52 | Lieu de conditionnement des UVC | Mineur | AV | CI |
| C53 | Mode de conditionnement des viandes | Mineur | AV | CI |
| PM 2 | Identification des carcasses sans rupture de la traçabilité | Mineur | AV | CI |
| PM 2 | Identification et marquage des carcasses avec rupture de la traçabilité | Majeur | CDR | CS |
| PM1 | Marquage des carcasses (pas de rupture de traçabilité) | Mineur | AV | CI |

h) Point de vente spécialisé ou non spécialisé

| Point contrôlé | NON CONFORMITES CONSTATEES | Gravité | 1 ^{er} constat | 2 ^{ème} constat |
|----------------|---|---------|-------------------------|--------------------------|
| | <u>SELECTION</u> | | | |
| PM1 | Marquage des carcasses (pas de rupture de traçabilité) | Mineur | CI | CS |
| PM1 | Marquage des carcasses (avec rupture de traçabilité) | Majeure | CS | SUSP |
| PM2 | Identification des viandes mises en rayon | Mineur | CI | CS |
| PM3 | Séparation des rayons et comptabilité matière si différentes viandes d'agneau proposées | Mineur | CI | CS |

i) 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 |

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

| MANQUEMENTS CONSTATES | Gravité | 1° CONSTAT | 2° CONSTAT |
|---|---------|------------|------------|
| Suivi d'élevage | Mineur | AV | CDR |
| Organigramme et définition des postes | | | |
| 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 |