PLAN DE CONTROLE

LABEL ROUGE LA/16/99

Agneaux nourris essentiellement au lait maternel

Caractéristiques certifiées communicantes :

Agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de 75 jours maximum

Agneau non sevré, d'un poids de carcasse compris entre 11 et 15 kg

Organisme de Défense et de Gestion :

Association de l'Agneau de Pauillac
Route de Labarthe, 33190 Gironde sur Dropt
Tel : 05 56 71 14 45 – Fax : 05.56.71.16.92 – Email : agneaudepauillac@eleveursgirondins.fr

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VERIFICATION
0	13/09/2001	*Création du document à partir de AG1/P300-1*	Le Directeur : François LUQUET
1	01/09/2006	*Mise à jour du document suite à la mise en conformité à la Notice Technique Agneau du cahier des charges LA/16/99 et à la validation de l'IGP « Agneau de Pauillac » (JOUE 05/04/04)*	
2	20/02/2007	*Intégration des corrections en réponse aux observations de la SOC de déc 2006*	
3	18/02/2013	*Mise à jour du cahier des charges à la notice technique du 25/09/2009 et intégration du protocole de contrôle documentaire pour les usines certifiées GBPAC*	

Organisme certificateur : QUALISUD
Adresse sociale : QUALISUD – 2 allée Brisebois –31320 AUZEVILLE TOLOSANE
Adresse administrative : 15 avenue de l'Océan – 40500 SAINT SEVER
Tel : 05 58 06 15 21 / Fax : 05 58 75 13 36 / e-mail :contact@qualisud.fr

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION 3

2. CHAMP D'APPLICATION 3

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION 6

3.1. Organisation générale 6
3.2. Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification 7
3.3. Evaluation initiale de l'ODG 8
3.4. Evaluation périodique de l'ODG 9
3.5. Délégation de l'ODG à l'OPST 10

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS 12

4.1. Identification des opérateurs 12
4.2. Habilitation des opérateurs 12
4.3. Modalités et critères de contrôle pour habilitation 13
4.4 Liste des opérateurs habilités 17

5. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS 17

5.1. Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe 17
5.2. Modalités des contrôles des exigences du cahier des charges 18

6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS 36

6.1. Constat des non-conformités - Classification des non conformités 36
6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne 37
6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe 37
6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe 38

1 INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du Code Rural, est associé au cahier des charges du Label Rouge LA/16/99 dont l'Organisme de Défense et de Gestion est l'Association de l'Agneau de Pauillac, Route de Labarthe, 33190 Gironde sur Dropt

Ce plan de contrôle respecte les directives du CAC sur :

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

Ce document :

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

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

2 CHAMP D'APPLICATION

Schéma de vie

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges du Label Rouge Agneau de 11 à 15 kilos de carcasses les opérateurs suivants :

- ✓ Les éleveurs d'agneaux,
- ✓ Les éleveurs Fabricants d'Aliment à la Ferme (FAF)
- ✓ Les fabricants d'aliment complémentaire,
- ✓ abatteurs et ateliers de découpe, ateliers de surgélation

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

Les critères du label rouge LA/16/99 sont identifiés dans l'ensemble des tableaux du présent plan de contrôle par les codes (C1, C2,…). Les Caractéristiques Certifiées Communicantes, les points principaux à contrôler sont signalés en caractères gras

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)	
Conduite du Troupeau ↓ Naissance ↓ Elevage ↓ Sélection des agneaux Fabrication d'aliment à la Ferme	Éleveur	**C1** **C2** **C3** **C4** **C7** **C8** **C9** **C10** **C11** **C12** **C14** **C15** **C16** **C17** **E1** **C18** **E2** **C20** **C23** **C24** **C25** **C26** **C28** **E3** **E4** **E5** **C29** **C31** **C32** **C33**	**Catégorie des agneaux** Animaux non génétiquement modifiés Caractéristique certifiée sur la catégorie des agneaux Caractéristique certifiée sur l'alimentation Référencement des formules d'aliments Alimentation du troupeau reproducteur Matières premières des aliments composés Liste des matières premières pouvant être utilisées Additifs non autorisés Urée non autorisée **Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé** Ensilage et enrubannage non accessible aux agneaux (grignotage toléré) Utilisation du colza fourrager Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux) Durée d'alimentation au pâturage Qualité des fourrages et des ensilages distribués Qualité de l'eau **Races et croisements de races des Pères et des Mères** **Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage** Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur. Conditions d'habitat et surface au sol / animal Litière végétale Bâtiment nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an Mise en quarantaine des reproducteurs Abords de l'exploitation **Pas d'accès des agneaux au pâturage** Condition de manipulation des animaux Délais d'identification individuelle des agneaux Cahier de conduite d'élevage Identification des agneaux exclus du label
Fabrication D'aliment	Fabricant aliment complé-mentaire	**C4** **C7** **C9** **C10** **C11** **C12**	Caractéristique certifiée sur l'alimentation Référencement des formules d'aliments Matières premières des aliments composés Liste des matières premières pouvant être utilisées Additifs non autorisés Urée non autorisée
Enlèvement et Transport pour l'abattage	Éleveur et/ou Organisation de producteurs et /ou Abatteur	**C27** **C30** **C33** **C34** **C35** **C36** **E7**	Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage **Age d'abattage** Identification des agneaux exclus du label Exigences applicables au transport des agneaux vivants Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport Bordereau d'expédition éleveur
Allotement des agneaux	Centre de transit	**C29** **C36** **C37** **C38** **C39**	Condition de manipulation des animaux Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport Durée de présence en centre de transit Alimentation conforme au cahier des charges Litière végétale obligatoire

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)	
Attente avant abattage Abattage des agneaux Ressuage Sélection des agneaux Sélection des abats Stockage des carcasses, des quartiers et des Abats	Abattoir / Abatteurs	**C34** **E8** **E9** **C40** **C41** **E11** **E12** **E13** **E14** **C42** **C43** **C44** **C45** **E10** **C30 E6** **C46** **C47** **C47** **C48** **C48** **E15** **E16** **E17** **E18** **E19** **E20**	Exigences applicables au transport des agneaux vivants Nettoyage et désinfection du camion Condition d'attente en bergerie abattoir Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement) Gonflage à l'air filtré Pesée sans fressure Présentation des carcasses spécifique Délai après abattage pour obtenir des carcasses à 7°C à cœur en moins de 10 heures Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande en moins de 10 heures Absence de condensation sur la carcasse Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes Courbe de descente de la température des carcasses Contrôle des caractéristiques techniques et documentaires par un technicien **Age d'abattage** **Poids carcasse** Couleur de la viande Couleur et aspect du gras **Classes de conformation,** **Classe d'état d'engraissement** Présélection des carcasses Marquage des carcasses présélectionnées Stockage en carcasse entière avant classement final Classement final après ressuage obligatoire Marquage final des carcasses Abats non certifiables
Découpe PAD ou UVCI	Atelier de découpe	**C51** **C52** **C53** **C53** **E22**	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes Lieu de conditionnement des UVC Mode de conditionnement des viandes Identification et conditionnement des morceaux de découpe N° de certificat d'origine sur Bon de livraison ou facture

3 ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. réceptionne les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation ; cette identification est réalisée à l'aide de la déclaration d'identification qui contient l'engagement de l'opérateur dans le label ;

2. contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en réalisant les contrôles internes prévus dans le plan de contrôle :

2.1 contrôle interne des élevages en vue de leur habilitation par QUALISUD, puis dans le cadre du suivi annuel,

2.2 contrôle interne des abatteurs-expéditeurs, ateliers de découpe,

2.3 contrôle interne des caractéristiques des carcasses par des agents désignés par l'ODG,

2.4 référencement des formules d'aliment transmises par les fabricants d'aliments, contrôle documentaire du contenu de la formule (absence de composant interdit par le cahier des charges) et tenue à jour de la liste des sites de fabrication. Par aliment, on comprend les aliments complémentaires de sevrage, de croissance, d'élevage et d'engraissement des animaux destinés au label.

2.5 contrôle interne des distributeurs (détaillants),

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

3. tient à jour la liste des opérateurs identifiés qu'il transmet régulièrement à l'organisme de contrôle et à l'INAO.

4. informe les opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de la certification et les opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle ;

5. assure le suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leurs efficacités ;

6. informe sans délai QUALISUD, à des fins de traitement, de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité lorsque : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure corrective ne peut être proposée par l'ODG ou les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctives n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement;

7. enregistre, conformément aux exigences de la norme EN 45011, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié, et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.

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

3.3 ÉVALUATION INITIALE DE L'ODG

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

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

Lors de son évaluation QUALISUD vérifie :

1	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 le label.
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 : - Refus de contrôle, - Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, - Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et, d'une manière générale, manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.
9	La mise en place d'un registre de suivi des réclamations (EN 45011)
10	Les modalités de délégation de missions en sous-traitance aux OPST sont définies et décrites dans une convention. Cette convention prévoit que l'ODG reste responsable des missions confiées : l'ODG devra pouvoir à tout moment résilier la convention en cas de non réalisation par l'OPST des missions sous-traitées. Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les OPST à l'ODG (résultats des contrôles, résultat du suivi des non-conformités,…) sont décrites.

Au jour de la mise en application de la présente version du plan de contrôle du label LA/16/99, 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 à10,
2) réalise les missions précisées au §3.2 point 1 à 7.

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

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

- l'accompagnement et la supervision d'un contrôleur interne de l'ODG, par catégorie d'opérateur, chez un opérateur,

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

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

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

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

3.5 DELEGATION DE L'ODG A L'OPST

a) Contenu de la délégation

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

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

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

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

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

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

9	L'OPST dispose d'un système d'enregistrement : ✓ 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	Les modalités de transfert des informations aux élevages pour le compte de l'ODG.
11	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.
12	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. Les modalités d'information de l'ODG de la réalisation des contrôles et du suivi des non-conformités sont décrites.
13	Les modalités d'information de l'ODG des manquements suivants constatés lors des contrôles internes sont décrites : - Refus de contrôle, - Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, - Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et d'une manière générale manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.

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

b) Evaluation de l'OPST

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

Cette évaluation est réalisée :

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

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

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

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

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

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

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

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS.

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur souhaitant bénéficier du Label est tenu de s'identifier auprès de l'ODG (art L642-3 du Code Rural).

Cette identification prend la forme d'une déclaration contenant :

- l'identité du demandeur,
- les éléments descriptifs de son outil de production,
- l'engagement du demandeur à :
  - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges,
  - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes 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. L'ODG aura au préalable transmis à l'opérateur le cahier des charges du label ainsi que le présent plan de contrôle.

4.2 HABILITATION DES OPERATEURS

Afin de bénéficier du Label 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 l'OC d'une demande d'habilitation transmise par l'ODG (voir point 4.1). Elle prévoit une évaluation de l'opérateur par QUALISUD comprenant un contrôle initial de l'opérateur. Le paragraphe §4 .3 précise les modalités d'évaluation en particulier le responsable du contrôle initial et les points contrôlés. Conformément aux principes de la norme EN 45011, l'habilitation sera prononcée par le comité de certification de QUALISUD lorsqu'aucune non-conformité grave ou majeure n'aura été mise en évidence, ou, dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités. Dans le cas d'une demande d'habilitation contenant des non-conformités mineures, celle-ci ne sera prise en compte que sur proposition d'actions correctives pertinentes évaluées par le comité de certification de QUALISUD.

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.

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 pour l'habilitation initiale.

4.3 MODALITES ET CRITERES DE CONTROLE POUR HABILITATION

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

1. de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de Déclaration d'Identification validé pour le signe ;
2. de la signature de l'engagement prévu au point 4.1 ;
3. de la présence chez l'opérateur du cahier des charges et du plan de contrôle (ou éventuellement des extraits le concernant);
4. des exigences de moyens nécessaires à la maîtrise des points à contrôler du cahier des charges

a) Éleveur

Le contrôle initial est réalisé par l'ODG (contrôle interne). L'ODG transmet à QUALISUD, pour vérification documentaire, 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 :

📖 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
C2 Animaux non génétiquement modifiés	📖	Vérification documentaire des inséminations réalisées	Certificats d'insémination
C8 Alimentation du troupeau reproducteur	📖	Vérification documentaire de la conformité de l'alimentation	Étiquette aliment, bons de livraisons, liste des matières premières et additifs utilisés
C10, C12, C7, C8, C9, C10 Matières premières des aliments composés	📖	Vérification des aliments complémentaires fabriqués à la ferme	• Formules d'aliments FAF, • Liste des matières premières
C17 Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau	🛠	Une évaluation des ressources fourragères est effectuée en tenant compte de l'estimation des quantités de fourrages nécessaires : soit n l'effectif brebis du troupeau : Consommation fourragère annuelle du troupeau = 786 x n Kg MS. Comparer les factures d'achat des fourrages : ils doivent représenter au maximum 45% de la valeur 786 n.	Factures d'achats des fourrages
C18 Qualité des fourrages et des ensilages distribués	👁	Vérification des conditions de stockage des fourrages et ensilages	
C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères	📖	Vérifier la conformité de races présentes et des croisements réalisés en élevages	Registre d'élevage
C23 Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage	👁	Les agneaux sont élevés sur la même exploitation de leur naissance jusqu'à la finition.	Registre d'élevage Carnet d'agnelage
C24 Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	📖 et 👁	Certaines exploitations ont aussi vocation à produire et commercialiser des agneaux hors signe officiel de qualité (cas de la production laitière par exemple). Le cas échéant, les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux seront strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.	Registre d'élevage Carnet d'agnelage et de santé
C25 Conditions d'habitat et surface au sol / animal	🛠	Mesure du bâtiment ; évaluation de la surface disponible par animal	Plan du bâtiment
C26 Litière végétale obligatoire	👁	La bergerie offre un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des animaux qui sont élevés sur paille; la litière doit rester propre et être régulièrement renouvelée.	

b) Éleveur Fabricant d'aliments à la Ferme

Le contrôle initial est réalisé par l'ODG (contrôle interne). L'ODG transmet à QUALISUD, pour vérification documentaire, 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 :

📖 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
Capacité à respecter les exigences du cahier des charges	📖 et 👁	Évaluation documentaire et visuelle de l'organisation qualité mise en place par le fabricant pour - maîtriser et contrôler les composants des aliments et les additifs, - garantir la traçabilité des fabrications	▪ Procédures qualités, ▪ Journaux de fabrication
Respect des exigences du cahier des charges	📖	Vérification de la liste des formules d'aliments concentrés complémentaires référencées par l'ODG Évaluation documentaire des formules des aliments destinés aux agneaux label	▪ Liste des formules référencées ▪ Formules ouvertes, ▪ Étiquette, ▪ Fiches additifs ▪ Journaux de fabrication ▪ Registre fil de l'eau

c) Centre de transit

Le contrôle initial est réalisé par l'ODG (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 :

📖 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
Respect des exigences du cahier des charges C39 C36	👁	Vérification de la conformité du bâtiment et des aménagements propices aux conditions de manipulation des animaux	

d) Fabricants d'aliments complémentaires.

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

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

e) Abatteurs-Expéditeurs, Ateliers de Découpe,

L'évaluation d'habilitation est réalisée au cours d'un audit sur site au cours duquel QUALISUD vérifie les points suivants, en sus de ceux précisés au §4.3.
Dans le cas où les fonctions d'abattage des carcasses seraient réparties entre deux opérateurs, si 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'identification de l'abattoir ainsi que son habilitation ne sont plus demandées.

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
C41 Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement)	👁 🛠	Évaluation des conditions d'attente en bouverie (abreuvement, litière, délai). Vérification des modalités d'amenée au poste de tuerie, des modalités d'anesthésie (immobilisation et étourdissement) et d'abattage	Certificat agrément appareil d'anesthésie
C42 et C45 Descente de la température à cœur des carcasses	📖 🛠	Vérifier que l'abattoir dispose d'une courbe de descente de température conforme à l'exigence suivante : la température à cœur ne doit pas être inférieure à 7°C en moins de 10 heures après abattage	• Cinétique de température • Enregistrement des températures
C43 et C44 Séparation des carcasses de températures différentes	📖 et 👁	Vérifier que les carcasses avec des températures différentes soient suffisamment séparées pour éviter une condensation sur les plus froides	Instructions et Procédures internes
C30, C46, C47, C48 Sélection des carcasses	📖 et 👁	Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives au tri et au classement des carcasses Évaluation de la qualité des carcasses sélectionnées	• Instruction ou Procédure de sélection qui intègre les critères du cahier des charges • Registre de sélection
PM3 Délivrance du certificat de Garantie	📖	Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de marquage des carcasses	• Cahier des charges • Procédures de l'ODG,
C51 Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	📖	Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives à la découpe, au tranchage et à la conservation des viandes	• Instruction et Procédures internes • Registre de découpe
C52 Lieu de conditionnement des UVC	👁	Le conditionnement des UVCI Label est réalisé dans l'atelier de découpe	Registre de découpe
C53 Mode de conditionnement des viandes	👁	Vérifier que les modes de conditionnement utilisés correspondent à ceux précisés dans le cahier des charges	Registre de conditionnement

4.4. LISTE DES OPERATEURS HABILITES

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs identifiés 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'activités ou modifications portées à sa connaissance par les opérateurs .Qualisud tient la liste des opérateurs habilité

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**

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

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

- inopinées en élevage,
- avec information des dates de passage chez les autres opérateurs,
- les contrôles ne sont pas ciblés et l'ensemble des points à contrôler est vérifié à chaque fois.

✓ **Pression de contrôle spécifique /Analyse de risque**

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

✓ **Contrôle organoleptique du produit**

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

- 1 test hédonique pour tester la préférence du produit par le consommateur : test réalisé par un jury de 60 consommateurs ;

- 2 profils sensoriels pour vérifier les caractéristiques sensorielles du produit.

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

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

Ces dispositions cesseront de s'appliquer dès lors que la nouvelle procédure de suivi de la qualité supérieure du label sera entrée en application, c'est-à-dire après :
- validation du dossier de suivi de la qualité supérieure par le comité national
- signature de la convention entre l'ODG et l'OC pour l'encadrement de ce suivi

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).

a) Élevage

✍ : Enregistrement 🕮 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Habilitation des sites d'élevage	• Demande d'identification et habilitation des sites d'élevage • 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. Vérification des différentes conditions de production.	• Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle	🕮 👁 Réception des fiches d'identification, et demande d'habilitation ou de modification de l'habilitation. Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 👁 🛠 Évaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage. Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	**C1, C3 Caractéristique certifiée sur la catégorie des agneaux**	✍ Mise à jour du carnet d'agnelage ✍ Respect des âges des agneaux à la vente 👁 Vérification de l'identification des agneaux Identification et enregistrement spécifiques des agneaux sevrés	Carnet d'agnelage Document de circulation	🕮 Vérification de la tenue du carnet d'agnelage 🕮 Vérification des documents de circulation 👁 Vérification de l'identification du troupeau (mères et agneaux) 👁 🕮 Vérification de l'identification des agneaux sevrés et de la déclaration sur carnet sur carnet Vérification que les agneaux ont accès à la tétée Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 Vérification de la tenue du carnet d'agnelage 🕮 Vérification du document de circulation 👁 Vérification de l'identification du troupeau (mères et agneaux) 👁 🕮 Vérification de l'identification des agneaux sevrés et de la déclaration sur carnet sur carnet Vérification que les agneaux ont accès à la tétée Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C2 Animaux non génétiquement modifiés	👁 Génétique du troupeau ✍ Enregistrement des achats de reproducteurs ✍ Enregistrement des Inséminations Artificielles	• Registre d'élevage • Certificat d'origine sur l'achat de reproducteurs • Factures des Inséminations Artificielles	🕮 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des Inséminations Artificielles 👁 Contrôle visuel des animaux Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des Inséminations Artificielles 👁 Contrôle visuel des animaux 👁 🕮 Vérification de l'identification des agneaux sevrés et de la déclaration sur carnet sur carnet Vérifier que les agneaux ont accès à la tétée Fréquence : 10% des élevages/an

✍ : Enregistrement 🕮 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C4 Caractéristique certifiée sur l'alimentation	🕮 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Étiquettes des aliments ✍ Enregistrement d'un cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme	• Facture achat d'aliment complémentaire • Facture achat de matières premières • Cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme	🕮 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. 🕮 Contrôle documentaire du cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. 🕮 Contrôle documentaire du cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme Fréquence: 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C7 Référencement des formules d'aliments	🕮 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Etiquettes des aliments	Facture achat d'aliment complémentaire	🕮 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C8 Alimentation du troupeau reproducteur et des animaux destinés au Label Rouge	👁vérification de l'alimentation distribuée aux troupeaux reproducteurs et animaux destinés au Label Rouge	• Factures achat de fourrage / étiquettes • Stockage des fourrages	🕮👁Vérifier que les matières premières utilisées sont autorisées par le cahier des charges Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮👁Vérifier que les matières premières utilisées sont autorisées par le cahier des charges Fréquence : 10% des élevages/an
Aliments composés	C9Matières premières des aliments composés C10 Liste des matières premières pouvant être utilisées C11 Additifs non autorisés C12 Urée non autorisée	👁 Aliment complémentaire des agneaux 🕮 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Étiquettes des aliments 🕮 Vérification du respect des matières premières et des additifs autorisés par le référentiel	• Facture achat d'aliment complémentaire • Facture achat de matières premières • Fabrication d'aliment à la ferme	🕮 Contrôle des étiquettes d'aliment complémentaires. 🕮 Contrôle documentaire du cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme : Vérification des matières premières et additifs utilisés. 👁Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 Contrôle des étiquettes d'aliment complémentaires. 🕮 Contrôle documentaire du cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme : Vérification des matières premières et additifs utilisés. 👁Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation Fréquence : 10% des élevages/an

✍ : Enregistrement 🕮 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	**C14 Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé**	✍ Les animaux allaités de manière artificielle sont marqués avec une boucle et enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention « allaitement artificiel ») et exclus du label	Carnet d'agnelage Document de circulation	👁 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	👁 Contrôle visuel des agneaux allaités de manière artificielle 🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C15 Ensilage et enrubannage non accessible aux agneaux (grignotage toléré)	👁 Aménagement du bâtiment		👁 Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C16 Utilisation du colza fourrager	👁 Surface de pâturage de colza 👁Vérification des fourrages distribués au troupeau reproducteur	Stockage des fourrages Cahier de culture	👁🛠Contrôle visuel du colza fourrager mis en pâture ou distribué au troupeau reproducteur 👁 Contrôle visuel des fourrages stockés Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁🛠Contrôle visuel du colza fourrager mis en pâture ou distribué au troupeau reproducteur 👁 Contrôle visuel des fourrages stockés Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C17 Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux)	✍ Évaluation des besoins en ressources fourragères 👁 ✍ Fourrages naturels distribués produits essentiellement sur l'exploitation	Factures achat de fourrage	🕮 👁 🛠 Évaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage. Vérification de l'origine des fourrages naturels distribués. L'évaluation des ressources fourragère est effectuée en tenant compte des besoins du troupeau exprimé en Matière sèche soit 786kg par ovin adulte Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 👁 🛠 Évaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage. Vérification de l'origine des fourrages naturels distribués. L'évaluation des ressources fourragère est effectuée en tenant compte des besoins du troupeau exprimé en Matière sèche soit 786kg par ovin adulte Fréquence : 10% des élevages/an

✍ : Enregistrement 🕮 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C18Qualité des fourrages et des ensilages distribués	👁 Fourrages stockés dans les meilleures conditions : absence de moisissures.		👁 Contrôle visuel et olfactif de la qualité des fourrages. Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Contrôle visuel et olfactif de la qualité des fourrages. Fréquence : 10% des élevages/an
	E1 Durée de pâturage	Respect des durées de pâturage	🕮 👁 Plan d'alimentation Déclaration éleveur Examen des parcours	🕮 👁Vérifier que le plan d'alimentation établi, ainsi que les pratiques d'élevage garantissent une durée de pâturage de 7 mois minimum 1 fois par an et par élevage	🕮 👁Vérifier que le plan d'alimentation établi, ainsi que les pratiques d'élevage garantissent une durée de pâturage de 7 mois minimum Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	E2 Qualité de l'eau des bâtiments d'élevage	👁 Eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée		👁 Contrôle visuel et olfactif de la qualité de l'eau Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Contrôle visuel et olfactif de la qualité de l'eau Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	**C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères**	👁 Génétique du troupeau ✍ Enregistrement des achats de reproducteurs ✍ Enregistrement des Inséminations Artificielles	• Déclaration à l'ODG • Registre d'élevage • Certificat d'origine sur l'achat de reproducteurs • Facture des Inséminations Artificielles	• 🕮 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des Inséminations Artificielles 👁 Contrôle visuel des animaux Fréquence : 1 fois par an et par élevage	• 🕮 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des Inséminations Artificielles 👁 Contrôle visuel des animaux Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	E3 Mise en quarantaine	👁Les reproducteurs introduits sont mis en observation 3 semaines	• Registre d'élevage • Document de circulation	🕮👁 Vérifier que l'éleveur dispose de locaux de mise en quarantaine et que les animaux récemment acquis ont été mis en observation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮👁 Vérifier que l'éleveur dispose de locaux de mise en quarantaine et que les animaux récemment acquis ont été mis en observation Fréquence : 10% des élevages/an

✍ : Enregistrement 🕮 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

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	• Registre d'élevage • Carnet d'agnelage	🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage 👁 Contrôle visuel des agneaux présents Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage 👁 Contrôle visuel des agneaux présents Fréquence : 10% des élevages/an
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	• Registre d'élevage • Carnet d'agnelage • Facture achat d'aliment complémentaire • Cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme	👁 Vérifier qu'il n'y a pas d'élevage ovin hors label. (l'ensemble des animaux sont conduits dans le cadre du label) ou évaluer la séparation de la production sous label de celle réalisée en dehors du label. 👁 Production hors signe de qualité si les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux sont strictement séparés. Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Vérifier qu'il n'y a pas d'élevage ovin hors label. (l'ensemble des animaux sont conduits dans le cadre du label) ou évaluer la séparation de la production sous label de celle réalisée en dehors du label. 👁 Production hors signe de qualité si les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux sont strictement séparés. Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C25 Conditions d'habitat et surface au sol / animal	👁 Confort des animaux, accès à l'eau 🛠Surface des bâtiments, longueurs des auges, râteliers 👁 Eclairage	Déclaration à l'ODG	👁 🛠 Contrôle visuel et mesure de la surface des parcs, longueur des auges et râteliers. Vérification de l'accès à l'eau Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 🛠 Contrôle visuel et mesure de la surface des parcs, longueur des auges et râteliers. Vérification de l'accès à l'eau Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C26 Litière végétale obligatoire	👁La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée	Déclaration à l'ODG	👁 Contrôle visuel de l'état de la litière Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Contrôle visuel de l'état de la litière Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	E4 Abord	👁Les abords de l'exploitation sont propres et accessibles en toutes saisons. pas d'écoulements d'effluents, les haies et les fossés sont entretenus	👁	👁Vérifier les abords de l'exploitation, l'écoulement d'effluents, les haies et les fossés Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁Vérifier les abords de l'exploitation, l'écoulement d'effluents, les haies et les fossés 10% des élevages/an
	E5 Pas d'accès au pâturage des agneaux	👁 Lorsque les brebis sortent pâturer dans la journée, les agneaux restent consignés en bergerie	👁	👁 Vérifier que, quand les brebis sortent pâturer dans la journée, les agneaux restent consignés en bergerie Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Vérifier que, quand les brebis sortent pâturer dans la journée, les agneaux restent consignés en bergerie 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C28 Bâtiment nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an	✍ Enregistrements de la réalisation du nettoyage	Registre d'élevage	👁 🕮 Vérifier la réalisation du nettoyage du bâtiment d'élevage Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 🕮 Vérifier la réalisation du nettoyage du bâtiment d'élevage Fréquence : 10% des élevages/an

✍ : Enregistrement 🕮 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C29 Condition de manipulation des animaux	👁 Les manipulations sont faites dans le calme et en douceur sans usage de l'aiguillon électrique 👁 Équipement du bâtiment		👁 Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C31 Délais d'identification individuelle des agneaux	✍ Identification des agneaux dans les 3 jours suivant leur naissance Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + n° agneau + n° mère	Carnet d'agnelage	👁 Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge 🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge 🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C32 Tenue du carnet d'agnelage	✍ Enregistrements des numéros d'identification des agneaux et de leur mère et de la date de naissance et des ré identifications éventuelles en cas de reconnaissance formelle de la relation mère agneau	Carnet d'agnelage	🕮 👁 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et de l'identification des agneaux et de leurs mères, Fréquence : 1 fois par an et par élevage	. 🕮 👁 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, et de l'identification des agneaux et de leurs mères Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C33 Identification des agneaux exclus du label	✍ Les animaux sont marqués enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention particulière)	Carnet d'agnelage Document de circulation	👁 Contrôle visuel des agneaux exclus du label 🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Contrôle visuel des agneaux exclus du label 🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an

b) Fabrication d'aliment à la Ferme

✍: Enregistrement 🕮: Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification	Identification de l'éleveur FAF 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	🕮 👁 Réception des fiches d'identification, et demande d'habilitation ou de modification de l'habilitation. 1 fois par an et par éleveur FAF	🕮👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 25% des éleveurs FAF par an
Maîtrise des exigences du cahier des charges	C4, C7, C8, C9, C10, C11, C12 Capacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables	✍Organisation qualité mise en place par le fabricant permettant de : • maîtriser et contrôler la qualité des matières premières, des additifs et des produits finis ; • maîtriser les fabrications dans le respect des formules référencées auprès de l'ODG ; ▪ garantir la traçabilité des fabrications ;	• Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués, • Journaux de fabrication	🕮Contrôle sur site des formules mises en fabrication, des fils de l'eau de fabrication et de la traçabilité 1 fois par an et par éleveur FAF	🕮 Contrôle sur site des formules mises en fabrication, des fils de l'eau de fabrication et de la traçabilité 25% des éleveurs FAF par an
Formules validées et fabriquées	C4, C7, C8, C9, C10, C11, C12 Composant de l'alimentation, additifs	✍Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour enregistrement ✍Enregistrement des formules ouvertes	Formules validées fabriquées Journaux de dosage	🕮 Vérification du référencement des formules auprès de l'ODG 1 fois par an et par éleveur FAF	🕮 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 25% des éleveurs FAF par an

c) Fabrication Industrielle d'aliment

✍ : Enregistrement 🕮 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identifi-cation	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		🕮 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3; vérification de l'identification auprès de l'ODG de tout nouveau site. Fréquence : 1 fois par an (contrôle fabricant)
Aliments complé-mentaires référencés	C4, C7,C8,C9, C10, C11, C12	🕮Respect des critères du cahier des charges ✍Demandes de référencement à l'ODG. ✍Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour référencement	Liste des aliments référencés	👁Respect de la liste des aliments référencés 🕮 Vérification des formules et étiquettes avant référencement. Mise à jour de la liste. Fréquence : à chaque demande de référencement	🕮Contrôle de la liste des aliments proposés par l'entreprise par rapport à la liste de l'ODG. 🕮 **(*)**1 contrôle par site de fabrication par an portant sur les journaux de dosage

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

d) Enlèvement et Transport des animaux pour l'abattage

✍ : Enregistrement 🕮 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C27 Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage	✍ Enregistrements des interventions réalisées. Tenue du carnet sanitaire	• Carnet sanitaire • Ordonnances vétérinaires • Carnet d'agnelage • Document de circulation	🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	**C30 Age d'abattage**	👁 Sélection des animaux à l'âge conforme	• Carnet d'agnelage • Document de circulation	🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C33 Identification des agneaux exclus du label	✍ Les animaux sont marqués et enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention particulière)	Carnet d'agnelage Document de circulation	👁 Contrôle visuel des agneaux exclus du label 🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Contrôle visuel des agneaux exclus du label 🕮 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants	👁 respect cahier des charges	Document de circulation Recommandations, et bonnes pratique de transport remises par l'ODG	🕮 Contrôle documentaire du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 Contrôle documentaire du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C35 Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport	✍ Enregistrements des interventions réalisées. Tenue du carnet sanitaire	• Carnet sanitaire • Ordonnances vétérinaires	🕮 Contrôle documentaire du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	🕮 Contrôle documentaire du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	👁 Protection des animaux 👁 Propreté du camion avant chargement		👁 Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement Fréquence :1 fois par an et par élevage	👁 Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement Fréquence :10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	E7 Bordereau d'expédition éleveur	✍L'éleveur remet la liste des numéros d'identification en élevage des agneaux présélectionnés à l'agent chargé de la collecte. Ce bordereau d'expédition comprend également l'âge et le numéro de l'agneau le plus jeune et de l'agneau le plus vieux	bordereau d'expédition Bon de livraison Carnet d'agnelage	Vérifier que l'éleveur délivre les bordereaux, en conserve un exemplaire et que les âges sont inscrits Vérifier la cohérence des informations avec le carnet d'agnelage Fréquence : 1fois par an et par élevage	Vérifier que l'éleveur délivre les bordereaux, en conserve un exemplaire et que les âges sont inscrits Vérifier la cohérence des informations avec le carnet d'agnelage Fréquence :10% des élevages/an

e) Centre de transit

✍ : Enregistrement 🕮 : Vérification documentaire 👁: Contrôle visuel 🛠 : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Centre de transit	C29 Condition de manipulation des animaux	👁 Les manipulations sont faites dans le calme et en douceur sans usage de l'aiguillon électrique 👁 Équipement du bâtiment		👁 Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux Fréquence : 1 fois par an et par centre	👁 Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux . Fréquence : 50 % par an
Centre de transit	C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	👁 Protection des animaux 👁 Propreté du camion avant chargement		👁 Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement Fréquence : 1 fois par an et par centre	👁 Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement Fréquence : 50 % par an
Centre de transit	C37 Durée de présence en centre de transit	🕮 Vérification du respect du délai maximum en centre de transit	Document de circulation	🕮 Contrôle documentaire du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par centre	🕮 Contrôle documentaire du document de circulation Fréquence : 50 % par an
Centre de transit	C38 Alimentation conforme au cahier des charges	🕮 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Étiquette des aliments	Facture achat d'aliment complémentaire	🕮 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. Fréquence : 1 fois par an et par centre	🕮 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 : 50 % par an
Centre de transit	C39 Litière végétale obligatoire et condition de logement, ambiance	👁La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée, les conditions de logement, surfaces, ambiance sont respectées		👁 Contrôle visuel de l'état de la litière et des conditions de logement Fréquence : 1 fois par an et par centre	👁 Contrôle visuel de l'état de la litière et des conditions de logement Fréquence : 50 % par an

f) Abattage, sélection des carcasses et des abats

✍ : **Enregistrement** 🕮 : **Vérification documentaire** 👁: **Contrôle visuel** 🛠 : **Mesure, analyse**

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	• Déclaration d'identification et habilitation des sites d'abattage, de sélection et d'expédition • Habilitation : maintien des conditions initiales • Présence du cahier des charges et du plan de contrôle	✍ 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	🕮 Vérification que les opérateurs disposent des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle Fréquence : 1 contrôle / an	🕮 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau du site d'abattage. Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Délai entre l'enlèvement et l'abattage	C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants	👁 Respect cahier des charges	Document de circulation	🕮 Contrôle documentaire du document de circulation 🛠Vérifier le délai entre l'enlèvement et l'abattage Fréquence : 1 contrôle / an	🕮 Contrôle documentaire du document de circulation 🛠Vérifier le délai entre l'enlèvement et l'abattage Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Attente avant abattage	E8 Nettoyage et désinfection des camions	👁 A chaque déchargement, les véhicules de ramassage sont lavés et désinfectés à l'abattoir sur une aire spécifiquement aménagée	👁	👁 Vérifier qu'à chaque déchargement, les véhicules de ramassage sont lavés et désinfectés à l'abattoir sur une aire spécifiquement aménagée Fréquence : 1 contrôle / an	👁 Vérifier qu'à chaque déchargement, les véhicules de ramassage sont lavés et désinfectés à l'abattoir sur une aire spécifiquement aménagée Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Attente avant abattage	E9 Condition d'attente avant abattage	👁 tout est mis en œuvre pour limiter le stress des animaux avant l'abattage (logement, alimentation, abreuvement, ambiance, circulation, aménagement couloir..).	👁	👁Vérifier que toutes les conditions visant à limiter le stress des animaux avant l'abattage (logement, alimentation, abreuvement, ambiance, circulation, a ménagement couloir..) sont respectées Fréquence : 1 contrôle / an	Vérifier que toutes les conditions visant à limiter le stress des animaux avant l'abattage (logement, alimentation, abreuvement, ambiance, circulation, aménagement couloir..) sont respectées Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)

✍ : **Enregistrement** 🕮 : **Vérification documentaire** 👁: **Contrôle visuel** 🛠 : **Mesure, analyse**

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Attente avant abattage	E10 Sélection et vérification des lots avant abattage	👁 🕮 Un contrôle en vif des agneaux, est réalisé lors de la préparation des lots pour l'abattage.	• Bon de livraison • Bordereau d'expédition éleveur • Registre entrée abattoir. • Bon de tuerie	👁 🕮 Vérifier que les agneaux abattus correspondent aux agneaux déclarés par l'éleveur et l'abattoir (Nombre, marquage, état) Fréquence : 1 contrôle / an	👁 🕮 Vérifier que les agneaux abattus correspondent aux agneaux déclarés par l'éleveur et l'abattoir (Nombre, marquage, état) Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Attente avant abattage	C40Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage	👁 Respect cahier des charges	Registres d'abattage et documents réglementaires (ticket de pesées),	🛠Vérifier le délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage Fréquence : 1 contrôle / an	🛠Vérifier le délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Abattage	E11Dépeçage	👁 Gonflage des carcasses. à l'air filtré	👁	👁Vérifier que les carcasses sont gonflées à l'air filtré avant dépeçage 👁Vérification du filtre Fréquence : 1 contrôle / an	👁Vérifier que les carcasses sont gonflées à l'air filtré avant dépeçage 👁Vérification du filtre Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Pesée	E12	Pesées sans la fressure	👁	👁 Vérifier que les carcasses sont pesées sans la fressure Fréquence 1 fois par an (Contrôle Abattoir)	👁 Vérifier que les carcasses sont pesées sans la fressure Fréquence 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Pesée	E13 <u>Présentation de la carcasse à la pesée</u>	Présentation de la carcasse à la pesée, habillage, retrait de la fressure	👁	👁 Vérifier que les carcasses sont présentées à la pesée selon les exigences définies (présentation habillage…) Fréquence 1 fois par an (Contrôle Abattoir)	👁 Vérifier que les carcasses sont présentées à la pesée selon les exigences définies (présentation habillage…) Fréquence 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Ressuage des carcasses	C42, C45 E14 Descente de température	Les carcasses doivent être ramenées à une température de 7°C dans un délai minimum de 10 et maximum de 20 heures	Registre de suivi des températures	🕮 Vérification documentaire des enregistrements de température. 🛠Contrôle de la descente en température des carcasses Fréquence : 1 contrôle / an	🕮 Vérification documentaire des enregistrements de température. 🛠Contrôle de la descente en température des carcasses Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)

✍ : **Enregistrement** 🕮 : **Vérification documentaire** 👁: **Contrôle visuel** 🛠 : **Mesure, analyse**

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Ressuage des carcasses	C43 Absence de condensation sur la carcasse	👁 Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses	Registre de suivi des températures	👁 Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses Fréquence : 1 contrôle / an	👁 Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Ressuage des carcasses	C44 Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes	✍ Enregistrements de procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos 👁 Vérification visuelle de la séparation des carcasses de températures différentes	• Registre de suivi des températures • Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos	👁 Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses 🕮 Vérification documentaire des enregistrements de température. Fréquence : 1 contrôle / an	👁 Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses 🕮 Vérification documentaire des enregistrements de température. Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
	E16	Les carcasses présélectionnées sont identifiées à l'aide d'une marque distincte apposée sur l'étiquette carcasse et le ticket de pesée ou à défaut sur la carcasse à l'encre alimentaire, le classement de présélection étant répercuté sur le ticket de pesée.	• Bordereaux d'expédition • Bon de Tuerie • Ticket de pesée.	👁 🕮 Vérifier que les carcasses présélectionnées sont identifiées à l'aide d'une marque distincte apposée sur l'étiquette carcasse et le ticket de pesée ou à défaut sur la carcasse à l'encre alimentaire, le classement de présélection étant répercuté sur le ticket de pesée. Vérifier la conformité des carcasses sélectionnées aux critères d'âge, de poids, de conformation, d'état d'engraissement, de couleur de viande, de couleur et d'aspect de gras, de présentation Fréquence 1 fois par an (Contrôle Abattoir)	👁 🕮 Vérifier que les carcasses présélectionnées sont identifiées à l'aide d'une marque distincte apposée sur l'étiquette carcasse et le ticket de pesée ou à défaut sur la carcasse à l'encre alimentaire, le classement de présélection étant répercuté sur le ticket de pesée. Vérifier la conformité des carcasses sélectionnées aux critères d'âge, de poids, de conformation, d'état d'engraissement, de couleur de viande, de couleur et d'aspect de gras, de présentation Fréquence 1 fois par an (Contrôle Abattoir
Sélection des carcasses	**C30 E6 C30 Age d'abattage**	🕮 ✍ Vérification des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés	• Document de circulation des agneaux • Documents réglementaires (ticket de pesées),	🕮 Vérification documentaire des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés Fréquence : 1 contrôle / an	🕮 Vérification documentaire des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)

✍ : **Enregistrement** 🕮 : **Vérification documentaire** 👁: **Contrôle visuel** 🛠 : **Mesure, analyse**

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Sélection des carcasses	**C46 Poids carcasse**	✍🕮👁 Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et poids maximum des carcasses	• Ticket de pesée • Carcasse	🕮 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et poids maximum des carcasses Fréquence : 1 contrôle / an	🕮 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et poids maximum des carcasses Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des carcasses	C47 Couleur de la viande Couleur et aspect du gras	👁 Vérification visuelle de la couleur de la viande, de la couleur et aspect du gras		👁 Vérification visuelle de la couleur de la viande, de la couleur et aspect du gras Fréquence : 1 contrôle / an	👁 Vérification visuelle de la couleur de la viande, de la couleur et aspect du gras Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des carcasses	**C48 Classes de conformation**	🕮 Vérifier sur le ticket de pesée la conformation des carcasses	• Grille de Classement OFIVAL • Ticket de pesée Marquage de la carcasse	🕮 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée la conformation de la carcasse : Fréquence : 1 contrôle / an	🕮 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée la conformation de la carcasse : Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des carcasses	**C48 Classe d'état d'engraissement**	🕮 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement	• Grille de Classement OFIVAL • Ticket de pesée Marquage de la carcasse	🕮 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement de la carcasse : Fréquence : 1 contrôle / an	🕮 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement de la carcasse : Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
	E20 Abat non certifiable	👁 Les abats ne sont pas certifiables	Visuel	👁 Vérifier que les abats ne soient identifiés comme certifiables Fréquence 1 fois par an (Contrôle Abattoir)	👁Vérifier que les abats ne soient identifiés comme certifiables Fréquence 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des carcasses	E15 Sélection des carcasses	Le peseur vérifie et appose une marque de présélection attestant que les carcasses sont labellisables	• Bordereaux d'expédition éleveur • Bon de Tuerie	👁 🕮 Vérifier que le peseur vérifie et appose une marque de présélection attestant que les carcasses sont labellisables Fréquence 1 fois par an (Contrôle Abattoir)	👁 🕮 Vérifier que le peseur vérifie et appose une marque de présélection attestant que les carcasses sont labellisables Fréquence 3fois par an (Contrôle Abattoir)

✍ : **Enregistrement** 🕮 : **Vérification documentaire** 👁: **Contrôle visuel** 🛠 : **Mesure, analyse**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	E16	Les carcasses présélectionnées sont identifiées à l'aide d'une marque distincte apposée sur l'étiquette carcasse et le ticket de pesée ou à défaut sur la carcasse à l'encre alimentaire, le classement de présélection étant répercuté sur le ticket de pesée.	• Bordereaux d'expédition • Bon de Tuerie • ticket de pesée.	👁 🕮 Vérifier que les carcasses présélectionnées sont identifiées à l'aide d'une marque distincte apposée sur l'étiquette carcasse et le ticket de pesée ou à défaut sur la carcasse à l'encre alimentaire, le classement de présélection étant répercuté sur le ticket de pesée. 🕮 **et**👁 Vérifier la conformité des carcasses sélectionnées au critère d'âge, de poids, de conformation, d'état d'engraissement, de couleur de viande, de couleur et d'aspect de gras, de présentation 🕮 **et**👁 Vérifier l'identification des carcasses en Label Rouge après abattage et préalablement à l'expédition. 🕮 Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus 🕮 A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. Fréquence 1 fois par an (Contrôle Abattoir)	👁 🕮 Vérifier que les carcasses présélectionnées sont identifiées à l'aide d'une marque distincte apposée sur l'étiquette carcasse et le ticket de pesée ou à défaut sur la carcasse à l'encre alimentaire, le classement de présélection étant répercuté sur le ticket de pesée. 🕮 **et**👁 Vérifier la conformité des carcasses sélectionnées aux critères d'âge, de poids, de conformation, d'état d'engraissement, de couleur de viande, de couleur et d'aspect de gras, de présentation 🕮 **et**👁 Vérifier l'identification des carcasses en Label Rouge après abattage et préalablement à l'expédition. 🕮 Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus 🕮 A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. Fréquence 3fois par an (Contrôle Abattoir
	E17 E18 Marquage final	Le classement final des carcasses se réalise sur des carcasses entières, non découpée après le ressuage, dans la salle de stockage.	👁	👁 Vérifier que le classement final des carcasses se réalise sur des carcasses entières, non découpées après le ressuage, dans la salle de stockage Fréquence 1 fois par an (Contrôle Abattoir)	👁 Vérifier que le classement final des carcasses se réalise sur des carcasses entières, non découpées après le ressuage, dans la salle de stockage Fréquence 3fois par an (Contrôle Abattoir
	E19Délivrance du certificat de garantie	🕮 Les carcasses classées label sont marquées à l'aide d'un tampon d'une marque spécifique à l'agneau LA/16/99 sur la carcasse ou à l'aide d'une étiquette de certificat de garantie.	Ticket de pesée Marquage de la carcasse	🕮 👁 Vérifier le marquage des carcasses et la délivrance d'un certificat de garantie. A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. 1 fois par an (Contrôle Abatteur)	🕮 👁 Vérifier le marquage des carcasses et la délivrance d'un certificat de garantie. A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. 3 fois par an (Contrôle Abatteur)

g) Découpe des carcasses en atelier industriel

✍ : **Enregistrement** 🕮 : **Vérification documentaire** 👁: **Contrôle visuel** 🛠 : **Mesure, analyse**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	▪ Déclaration d'identification et habilitation des sites de découpe et d'expédition ▪ Habilitation : maintien des conditions initiales ▪ Présence du cahier des charges et du plan de contrôle	✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges.	• Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle	🕮 Vérifier que les opérateurs disposent des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle Fréquence : 1 contrôle / an	🕮 👁 Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau du site d'abattage. Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
Conditions de découpe	C51 Procédures de découpe et de conservation des viandes	👁Les morceaux de découpe commercialisés en gros sous label sont : le gigot, la culotte (2 gigots), le baron à 8 - 9 côtes (culotte + 8 - 9 côtes), le carré à 8 - 9 côtes, le quart avant à 4 - 5 côtes (avec ou sans épaule), le coffre (carcasse entière moins la culotte), - l'épaule.	Procédures de découpe et de conservation des viandes	🕮 Vérifier la présence des procédures de découpe et de conservation des viandes 👁 Vérifier le respect des exigences des morceaux de découpe Fréquence : 1 contrôle / an	🕮 Vérifier la présence des procédures de découpe et de conservation des viandes 👁 Vérifier le respect des exigences des morceaux de découpe Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
Conditions de découpe	C52 Lieu de conditionnement des UVC	✍ Déclaration du lieu de conditionnement des UVC	Déclaration à l'ODG	👁 Vérification du lieu de conditionnement des UVC Fréquence : 1 contrôle / an	👁 Vérification du lieu de conditionnement des UVC Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)

✍ : **Enregistrement** 🕮 : **Vérification documentaire** 👁: **Contrôle visuel** 🛠 : **Mesure, analyse**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conditions de découpe	C53 Mode de conditionnement des viandes	👁Tous les morceaux de découpe sont identifiés (cf. classement final des carcasses), conditionnés et expédiés dans des cartons. Ils sont au préalable enveloppés dans des feuilles de papier alimentaire. Les UVC se présentent soit sous vide, soit sous atmosphère protégée	👁	🕮 et 👁 Vérifier le respect des modes de conditionnement des viandes définis dans le cahier des charges Fréquence : 1 contrôle / an	🕮 et 👁 Vérifier le respect des modes de conditionnement des viandes définis dans le cahier des charges Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
	E22 Bon de livraison	Chaque carcasse label ou morceau de découpe label doit être accompagné d'un bon de livraison ou d'une facture portant le n° de certificat de garantie.	Bon de livraison ou facture	👁Vérifier que chaque carcasse label ou morceau de découpe label est accompagné d'un bon de livraison ou d'une facture portant le n° de certificat de garantie. Fréquence : 1 contrôle / an	👁Vérifier que les muscles sous-vide sont identifiés par une étiquette comportant une mention faisant référence au label rouge 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
Identifi-cation et mentions spécifiques au Label Rouge	PM 14 Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comporte au minimum les indications suivantes : - le logo Label Rouge conformément à la charte graphique - le numéro d'homologation du cahier des charges - les caractéristiques certifiées : - le nom de l'Organisme de Défense et de Gestion ainsi que l'adresse postale.	🕮 Utilisation des étiquettes fournies par l'ODG	Document de certification : CG, Etiquette	🕮Vérification de la conformité des étiquetages et des mentions spécifiques au Label Rouge 1 fois par an	🕮Vérification de la conformité des étiquetages et des mentions spécifiques au Label Rouge 3 fois par an

6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

6.1 CONSTAT DES MANQUEMENTS - CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS

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

Cette fiche de manquement comprend :

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

La gravité du manquement est évaluée de la manière suivante

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

6.2. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE INTERNE

Tout manquement constaté lors des contrôles internes est notifié à l'opérateur par l'ODG selon les modalités définies par son plan de correction.

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

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

- 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 a l'ODG de lever les manquements

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 .L'opérateur contrôlé pourra compléter la fiche de manquement de toutes les remarques qu'il juge nécessaire. 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 récidive 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 récidive 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.

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 les techniciens habilités par l'ODG pour s'assurer que les exigences du cahier des charges soient bien à nouveau respectées (uniquement pour des manquements mineurs).
- ✓ **VISITE DE CONTROLE SUPPLEMENTAIRE (CS)** ou **CONTROLE DOCUMENTAIRE RENFORCE CDR)** .à la charge de l'opérateur responsable
- ✓ **PENALISATION FINANCIERE : ceci est exprimé à l'aide d'un code P 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'I.N.A.O

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. Les manquements majeurs récurrents concernant l'ODG seront transmis à l'INAO.

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

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

a) Manquements généraux 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
Défaut d'identification de l'opérateur	Grave	SUSP	RH
Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	Grave	SUSP	RH
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	CS	SUSP
Cahier des charges ou plan de contrôle non présent	Mineur	AV	CS

b) Elevage

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1er constat	2ème constat
	SELECTION			
C1	**Catégorie des agneaux**	Majeur	D	D+ CS
C2	Animaux non génétiquement modifiés	Majeur	D	D+CS
C3	**Caractéristique certifiée sur la catégorie des agneaux**	Grave	D	D+CS
C4	Caractéristique sur l'alimentation	Mineur	CI	CS
C7	Référencement des formules d'aliments	Majeur	CS	SUSP
C8	Alimentation du troupeau reproducteur	Majeur	CS	SUSP
C9	Matières premières des aliments composés	Majeur	CS	SUSP
C10	Liste des matières premières pouvant être utilisées	Majeur	CS	SUSP
C11	Additifs non autorisés	Majeur	D du lot CS	SUSP
C12	Urée non autorisée	Majeur	D du lot CS	SUSP
C13	Allaitement maternel (âge minimum au sevrage)	Majeur	D des agneaux concernés	SUSP
C14	**Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé**	Majeur	D + CS	SUSP

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1er constat	2ème constat
	SELECTION			
C17	Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux)	Mineur	CI	CSUP
E1	Durée d'alimentation au pâturage	Mineur	CI	CSUP
E2	Qualité de l'eau	Mineur	CI	CSUP
E3	Mise en quarantaine	Mineur	CI	CS
E4	Abords de l'exploitation	Mineur	CI	CS
E5	**Pas d'accès des agneaux au pâturage**	Grave	D + CS	CS
C18	Qualité des fourrages et des ensilages distribués	Mineur	CI	CS
C20	**Races et croisements de races des Pères et des Mères**	Grave	SUSP	RH
C23	**Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage**	Grave	D + CS	SH
C24	Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	Grave	SUSP	RH
C25	Conditions d'habitat et surface au sol / animal	Mineur	CI	CS
C26	Litière végétale obligatoire	Mineur	CI	CS
C28	Bâtiment nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an	Mineur	CI	CS
C29	Condition de manipulation des animaux	Mineur	CI	CS
C31	Délais d'identification individuelle des agneaux	Mineur	CI	CS
C32	Cahier de conduite d'élevage	Mineur	CI	CS
C33	Identification des agneaux exclus du label	Majeur	D + CS	SUSP

c) <u>Fabricant d'aliment complémentaire</u>

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Difficultés ou incapacités à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables	Majeur	CS	SUSP
C9 C10 C11 C12 C13 Composant de l'alimentation (nature), additifs, aliments médicamenteux non conformes	Grave	CS	SUSP
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
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
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
Le fabricant d'aliment n'est pas en mesure de présenter les éléments demandés par l'OC	Majeur	CS	SUSP
Dans le cas d'un contrôle documentaire depuis les locaux de l'OC, le délai de transmission des informations n'est pas respecté (hors problème technique ou cas de force majeure identifié) ou présente des éléments falsifiés	Majeur	CS	SUSP

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

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

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

d) Enlèvement et Transport pour l'abattoir

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1er constat	2ème constat
	SELECTION			
C27	Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Majeur	D + CS	SUSP
C30	**Age d'abattage**	Grave	D + CS	SUSP
C33	Identification des agneaux exclus de l'IGP	Majeur	D + CS	SUSP
C34	Exigences applicables au transport des agneaux vivants	Mineur	CI	CS
C35	Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport	Mineur	CI	CS
C36	Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	Mineur	CI	CS
E7	Bordereau d'expédition éleveur	Mineur	CI	CS

e) Centre de transit

Pt ctrl	Point à contrôler (critère du cahier des charges)	Gravité	1 er constat	2 nd Constat
C29	Condition de manipulation des animaux	Mineur	CI	CS
C36	Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	Mineur	CI	CS
C37	Durée de présence en centre de transit	Majeur	D + CS	SUSP
C38	Alimentation conforme au cahier des charges	Majeur	CS	SUSP
C39	Litière végétale obligatoire	Majeur	CS	SUSP

f) Abattoir et sélection des carcasses

Pt ctrl	Point à contrôler (critère du cahier des charges)	Gravité	1 er constat	2 nd Constat
C30 E6	**Age d'abattage**	Majeur	D + CS + P	SUSP
C34	Exigences applicables au transport des agneaux vivants	Mineur	CI	CS
C40	Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage	Mineur	CI	CS
C41	Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement),Gonflage à l'air filtré	Mineur	CI	CS
C43	Absence de condensation sur la carcasse	Mineur	CI	CS
C42	Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande	Mineur	CI	CS
C44	Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes,	Mineur	CI	CS
C45	Courbe de descente de la température des carcasses	Mineur	CI	CS
C46	**Poids carcasse**	Majeur	D + CS	D + CS
C47	Couleur de la viande	Mineur	CI	CS
C47	Couleur et aspect du gras	Mineur	CI	CS
C48	**Classes de conformation,**	Majeur	D + CS	D + CS
C48	**Classe d'état d'engraissement**	Majeur	D + CS	D + CS
E10	Contrôle des caractéristiques techniques et documentaires par un technicien	Mineur	CI	CS
E11	Gonflage des carcasses	Majeur	D + CS +2P	SUSP
E12	Pesée sans fressure	Mineur	CI	CS
E13	Présentation des carcasses spécifique	Mineur	CI	CS
E14 C42	Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande	Mineur	CI	CS
E15	Présélection des carcasses	Mineur	CI	CS
E16	Marquage des carcasses	Mineur	CI	CS
E17	Stockage en carcasse entière avant classement final	Mineur	CI	CS
E18	Classement final	Mineur	CI	CS
E19	Marquage final des carcasses	Mineur	CI	CS
E20	Abats non certifiables	Majeure	CS	CS
E8	Nettoyage et désinfection du camion	Mineur	CI	CS
E9	Condition d'attente en bergerie abattoir	Mineur	CI	CS
C30 E6	**Age d'abattage**	Majeur	D + CS + P	SUSP
C34	Exigences applicables au transport des agneaux vivants	Mineur	CI	CS
C40	Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage	Mineur	CI	CS
C41	Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement), Gonflage à l'air filtré	Mineur	CI	CS
C43	Absence de condensation sur la carcasse	Mineur	CI	CS
C44	Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes,	Mineur	CI	CS

g) Découpe

Pt ctrl	Point à contrôler (critère du cahier des charges)	Gravité	1 er constat	2 nd Constat
C51	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	Mineur	CI	CS
C52	Lieu de conditionnement des UVC	Majeur	D + CS	SUSP
C53	Mode de conditionnement des viandes	Mineur	CI	CS
C53	Identification et conditionnement des morceaux de découpe	Mineur	CI	CS
E22	Bon de livraison et N° de certificat d'origine	Majeur	D +CS+2P	SUSP
	Identification des carcasses	Mineur	CI	P
PM14	Etiquetage	Mineur	CI	CS
C51	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	Majeur	D + CS	SUSP

h) ODG

NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1er constat	2ème constat
ORGANISATION - FONCTIONNEMENT			
Organisation générale insuffisante	Mineur	AV	CDR
Moyens mis en œuvre pour la maîtrise de la certification insuffisante	Mineur	AV	CDR
GESTION DOCUMENTAIRE			
Gestion documentaire incomplète	Mineure	AV	CDR
Gestion documentaire non réalisée	Majeure	AV	CDR
Gestion des DI et des engagements des opérateurs non conforme	Mineur	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	Mineur	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 autre documents cités dans le cahier des charges	Majeur	CDR	CS
Mauvaise information à l'OC relative au début ou à l'arrêt d'activité d'un opérateur	Mineur	AV	CDR
Dysfonctionnement dans la désignation des agents chargés de la sélection des carcasses en abattoir	Mineur	AV	CDR
Référencement des aliments non réalisé	Majeure	CDR	CSUP

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

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