


QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 1/50

PLAN DE CONTROLE

AGNEAU DE PAUILLAC

Organisme certificateur : Qualisud

Siège social : Qualisud – BP 102- Agropole – 47000 AGEN
 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

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	31/03/2011	<i>Création du document</i>	Le Directeur : François LUQUET 

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 2/50

SOMMAIRE

1.	INTRODUCTION	3
2.	CHAMP D'APPLICATION	3
2.1.	Schéma de vie	3
3.	ORGANISATION DE LA CERTIFICATION	6
3.1.	Organisation générale.....	6
3.2.	Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification	6
3.3.	Evaluation de l'ODG.....	7
4.	IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	10
4.1.	Identification des opérateurs	10
4.2.	Habilitation des opérateurs	11
4.3.	Critères de contrôle pour habilitation	11
4.4.	Liste des opérateurs habilités	14
5.	CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS	15
5.1.	Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe	15
5.2.	Modalités des contrôles des exigences du cahier des charges	15
6.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	43
6.1.	Constat des non-manquements - Classification des manquements.....	43
6.2.	Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne.....	43
6.3.	Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	44
6.4.	Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe.....	45

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 3/50

1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du Code Rural, est associé au cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée dont l'Organisme de Défense et de Gestion est : « Association de défense de l'agneau de Pauillac » route de Labarthe BP 12 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

2.1. Schéma de vie

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

- ✓ Les éleveurs d'agneaux,
- ✓ Les Organisations de Planification et de Suivi Technique des producteurs (OPST),
- ✓ Les fabricants d'aliment complémentaire,
- ✓ Les abattoirs, abatteurs et ateliers de découpe
- ✓ Les distributeurs (spécialisés ou non spécialisés).

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

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 4/50

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

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)	
<pre> graph TD A[Conduite du Troupeau] --> B[Naissance] B --> C[Elevage] C --> D[Sélection des agneaux] D --> C E[Fabrication d'aliment à la Ferme] --> C F[Fabrication D'aliment] --> C </pre>	Éleveur	C2 C4 C7 C8 C9 C10 C11 C12 C13 C14 C15 C17 C18 C20 C23 C24 C25 C26 C28 C29 C31 C32 C33	<p>Animaux non génétiquement modifiés</p> <p>Caractéristique certifiée sur l'alimentation</p> <p>Référencement des formules d'aliments</p> <p>Alimentation du troupeau reproducteur</p> <p>Matières premières des aliments composés</p> <p>Liste des matières premières pouvant être utilisées</p> <p>Additifs non autorisés</p> <p>Urée non autorisée</p> <p>Allaitement maternel</p> <p>Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé</p> <p>Ensilage et enrubannage non accessible aux agneaux (grignotage toléré)</p> <p>Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux)</p> <p>Qualité des fourrages et des ensilages distribués</p> <p>Races et croisements de races des Pères et des Mères</p> <p>Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage</p> <p>Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.</p> <p>Conditions d'habitat et surface au sol / animal</p> <p>Litière végétale obligatoire</p> <p>Bâtiment nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an</p> <p>Condition de manipulation des animaux</p> <p>Délais d'identification individuelle des agneaux</p> <p>Cahier de conduite d'élevage</p> <p>Identification des agneaux exclus de l'IGP</p>
	Fabricant aliment complémentaire	C4 C7 C9 C10 C11 C12	<p>Caractéristique certifiée sur l'alimentation</p> <p>Référencement des formules d'aliments</p> <p>Matières premières des aliments composés</p> <p>Liste des matières premières pouvant être utilisées</p> <p>Additifs non autorisés</p> <p>Urée non autorisée</p>
	Éleveur et/ou Organisation de producteurs et /ou Abatteur	C27 C29 C30 C33 C34 C35 C36 C37 C38 C39	<p>Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage</p> <p>Condition de manipulation des animaux</p> <p>Age d'abattage</p> <p>Identification des agneaux exclus de l'IGP</p> <p>Exigences applicables au transport des agneaux vivants</p> <p>Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport</p> <p>Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport</p> <p>Durée de transit</p> <p>Alimentation durant le délai d'attente</p> <p>Litière végétale</p>

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 5/50

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)	
<pre> graph TD A[Attente avant abattage] --> B[Abattage des agneaux] B --> C[Ressuage] C --> D[Sélection des carcasses] D --> E[Stockage des carcasses, des quartiers] E --> F[Découpe PAD ou UVCI] F --> G[Vente au consommateur] </pre>	Abattoir / Abatteur	C40	Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage
		C41	Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement)
		C42	Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande
		C43	Absence de condensation sur la carcasse
		C44	Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes
		C45	Courbe de descente de la température des carcasses
		C30	Age d'abattage
		C46	Poids de la carcasse
		C47	Couleur de la viande
		C48	Couleur et aspect du gras
PM22	Identification des carcasses		
E1	Marquage spécifique des carcasses		
	Atelier de découpe	C51	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes
		C52	Lieu de conditionnement des UVCI
		C53	Mode de conditionnement des viandes
		PM22	Identification des carcasses
		E1	Marquage spécifique des carcasses
	Entreprise de Commercialisation	C51	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes
		C52	Lieu de conditionnement des UVCI
		C53	Mode de conditionnement des viandes et abats
		PM22	Identification des carcasses
		E1	Marquage spécifique des carcasses
		E2	Identification des produits à la vente
E3	Séparation des rayons et comptabilité matière		

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 6/50

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1. Organisation générale

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

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

Les modalités de délivrance de la certification à l'ODG sont décrites dans les procédures de certification 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, les directives de l'INAO et le cahier des charges de l'IGP (voir §3.2). L'ODG est périodiquement évalué par QUALISUD pour le maintien de la certification (voir §3.3).

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, fait office de plan d'évaluation nécessaire au respect des points 9, 10 et 13 de la norme EN 45011.

3.2. Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification

Conformément aux articles L642-3 et L642-22 du Code Rural, l'ODG

1. réceptionne les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation,
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 :
 - contrôle des élevages,
 - contrôle des caractéristiques des carcasses par des agents désignés par l'ODG et habilités par l'OC,
 - contrôle des distributeurs,
3. tient à jour la liste des opérateurs qu'il transmet régulièrement à l'organisme de contrôle et à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité,
4. référence les formules d'aliment transmises par les fabricants d'aliment habilités et réalise le contrôle documentaire du contenu de la formule (absence de composant interdit par le cahier des charges). Par aliment, on comprend les aliments complémentaires achetés pour l'alimentation du troupeau (agneaux et brebis).

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 7/50

Enfin, QUALISUD considère que l'ODG, fournisseur au sens de la norme EN 45011, est responsable

5. de l'information des opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de certification et de l'information des opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle,
6. du recueil des engagements des opérateurs à respecter les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle (autocontrôle),
7. de la réalisation ou de la délégation des contrôles internes des élevages en vu de leur habilitation à un agent de contrôle interne, puis de la récupération du rapport de contrôle interne et de la transmission à QUALISUD en vue de l'habilitation.
8. de la réalisation ou de la délégation de la réalisation :
 - des contrôles internes de suivi des élevages à un agent de contrôle interne,
 - de la conservation des rapports de contrôle interne,
 - du traitement des éventuelles non-conformités,
9. du suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leurs efficacités,
10. de l'information de l'OC de toute non-conformité grave constatée lors du contrôle interne,
11. de la gestion, conformément aux exigences de la norme NF 45011, des réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié avec la possibilité de déléguer une partie de cette gestion aux opérateurs habilités.

3.3. Evaluation de l'ODG

a) Evaluation initiale

QUALISUD réalisera une **évaluation initiale** de l'ODG, en tant que fournisseur, tel que prévue dans la norme EN 45011 : cette évaluation permettra la délivrance de la certification et le contrôle de l'IGP. Cette évaluation, réalisée par audit documentaire au siège de l'ODG, devra montrer la capacité de l'ODG à réaliser l'ensemble des missions prévues au point 3.2.

L'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer les missions citées ci-dessus. En particulier :

- les résultats du contrôle interne (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle), ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne, sont enregistrés et conservés pendant une durée de 5 ans : ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande par QUALISUD ou par l'INAO
- l'organisation des moyens humains et techniques est décrite,
- les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne sont décrits dans des fiches de missions (personnel salarié) ou convention (personnel mis à disposition) précisant entre autre les responsabilités,
- l'ODG dispose d'un système d'enregistrement des identifications des opérateurs et de leurs habilitations : les dossiers correspondant devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans l'IGP,

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 8/50

- les modalités de gestion des enregistrements transmis par les opérateurs, les modalités de contrôle interne citées ci-dessus ainsi que du suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires,
- Le suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs suite au contrôle interne doit faire l'objet d'un enregistrement conservé selon les modalités citées précédemment,
- Les modalités mises en œuvre pour l'information de QUALISUD (transmission des dossiers de demande d'habilitation, information des manquements majeurs ou critiques...) sont décrites.

D'une manière générale, l'audit d'évaluation porte sur la capacité de l'ODG à réaliser l'ensemble des missions qui lui incombent, et qui sont décrites au paragraphe 3.2. Plus précisément, cela se traduit par une liste de points à auditer :

Objet	Méthode	Document
Organisation Activité	D'une manière générale, vérifier à l'aide des documents présentés (statuts, organigramme, rapport d'activité...), que l'ODG dispose des moyens et des compétences pour maîtriser la certification. Vérifier que l'ODG dispose de suffisamment d'opérateurs pour mettre sur le marché des produits certifiés. Relever la liste des opérateurs engagés dans la certification.	Statuts Organisation et personnel, Rapport d'activité Liste des opérateurs engagés dans la certification
Fonctionnement Organisation qualité	Décrire et évaluer, au vu du présent plan de contrôle, l'organisation (organisation qualité) mise en place pour maîtriser la certification ; consulter les documents existants (manuels, procédures, contrats...) Vérifier que l'organisation qualité fonctionne et est conforme à la directive « autocontrôle et contrôle interne » et les procédures adoptées par le CAC qui le concerne.	Manuels Procédures Contrats Certificats système qualité éventuels
Documentation	Vérifier que l'ensemble de la documentation relative à l'organisation qualité est tenue à la disposition de l'organisme certificateur et est à jour. Vérifier que les référentiels, le plan de contrôle et les documents associés sont présents aux endroits nécessaires, avec versions à jour, et ont été diffusés par l'ODG aux différents opérateurs. Vérification documentaire de l'existence et du contenu des procédures ou instructions - de contrôle interne des producteurs - du contrôle de la traçabilité des lots.	Liste de diffusion des documents nécessaires à la certification
Enregistrements	Evaluer (établissement et tenue) le système d'enregistrement qui doit être adapté aux besoins de l'ODG ; Vérifier que ces enregistrements sont tenus à la disposition de l'organisme certificateur.	Liste et dossiers des opérateurs

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 9/50

Objet	Méthode	Document
Engagement des opérateurs	Vérification documentaire du contenu des déclarations d'identification et des conventions signées avec les opérateurs engagés dans la certification Vérification documentaire des dossiers des opérateurs Faire le point sur les habilitations des différents opérateurs de la filière : liste des opérateurs à jour	Liste des opérateurs Conventions Dossier opérateurs
Réalisation des contrôles internes	Vérifier que l'ODG dispose de la documentation de réalisation des contrôles internes Dans le cas d'une délégation des contrôles internes des producteurs à une OPST : indiquer les liens avec le personnel. S'assurer que l'ODG dispose des informations sur ce personnel permettant de l'habiliter	Fiches et procédures de contrôle interne Liste des agents de contrôles internes pour habilitation par le comité de certification
Traitement des manquements	Evaluation de la procédure interne de traitement des manquements constatés chez les producteurs et autres opérateurs Vérification des moyens dont dispose l'ODG pour appliquer ou faire appliquer les décisions de l'organisme certificateur relatives au traitement des manquements : action corrective, sanction, déclassement de lot, retrait d'habilitation...	Procédure interne de traitement des manquements relevés chez les opérateurs
Traitement des réclamations	Vérifier la tenue d'un registre des réclamations relatives au produit certifié et à leur prise en compte	Registre réclamation
Suivi de la certification des produits	Vérifier que l'ODG dispose des éléments documentés relatifs à la certification des produits en termes de volumes.	Etat de certification...

L'examen du rapport d'évaluation permet au Comité de Certification :

- D'attribuer la certification à l'ODG,
- De prononcer l'habilitation des agents chargés du contrôle interne des producteurs.

Dans le cas où les résultats de cette évaluation seraient non conformes, QUALISUD refusera de certifier l'IGP et informera aussitôt l'INAO de sa décision.

b) Evaluations annuelles

Ensuite, afin de pouvoir continuer à certifier l'IGP AGNEAU DE PAUILLAC, QUALISUD réalisera **deux fois par an une évaluation de l'ODG** pour vérifier la réalisation des missions décrites au §3.2. (y compris les missions d'OPST)

De manière générale, l'audit d'évaluation porte sur la réalisation par l'ODG des missions qui lui incombent, et qui sont décrites au paragraphe 3.2., et sur la vérification de la conformité du mode de fonctionnement avec la directive « autocontrôle et contrôle interne » et les procédures adoptées par le CAC qui le concerne.

Plus précisément, cela se traduit par une liste de points à auditer :

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 10/50

Points évalués
Organisation : moyens humains, documentation, enregistrement,
Réception des identifications des opérateurs et des engagements des opérateurs : transmission à QUALISUD pour habilitation,
Information des opérateurs sur les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle (lors de l'identification et lors de tout changement des documents) et transmission du cahier des charges et du plan de contrôle en vigueur,
Tenue à jour de la liste des opérateurs bénéficiant de l'habilitation,
Réalisation du référencement des aliments complémentaires,
Réalisation du contrôle interne des opérateurs : planification du nombre de contrôle à réaliser, nombre de contrôle réalisés, contenu des rapports de contrôle,
Réalisation du suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs à l'issue des contrôles, et vérification de leurs efficacités,
Suites données aux non conformités constatées lors des audits précédents.
Suites données aux demandes éventuelles de QUALISUD dans la cadre de ses attributions en tant qu'organisme certificateur de l'IGP AGNEAU de PAUILLAC ou à la demande de l'INAO

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 cas de non conformité grave ou répétée, QUALISUD :

- transmettra sans délai le rapport d'audit à l'INAO,
- pourra cesser la certification de l'IGP et résilier la convention de certification signée avec l'ODG : dans ce cas, l'INAO sera immédiatement tenu informé de sa décision.

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

4.1. Identification des opérateurs

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

Cette identification prend la forme d'une déclaration contenant :

- l'identité du demandeur,
- les éléments descriptifs de son outil de production,
- l'engagement du demandeur à :
 - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges,
 - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles 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.

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 11/50

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 de l'IGP ainsi que le plan de contrôle.

4.2.Habilitation des opérateurs

Afin de bénéficier de l'IGP, tout opérateur doit bénéficier au préalable d'une habilitation prononcée par QUALISUD.

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

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par 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 NF EN 45011 l'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, ou dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités.

L'opérateur et l'ODG sont tenus informés de la décision d'habilitation qui déclenche la mise en œuvre des contrôles de surveillance (Chapitre 5) : cette information a lieu au plus tard 15 jours après la décision d'habilitation.

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.Modalités et critères de contrôle pour l'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 DI 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 des extraits concernant l'opérateur
4. des exigences de moyens nécessaires à la maîtrise des points à contrôler du cahier des charges.










QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 12/50

a) Eleveur





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 :


Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
IG1 Zone géographique		Vérifier que l'exploitation est située dans la zone géographique définie	N° EDE de l'exploitation
C2 Animaux non génétiquement modifiés		Vérification documentaire des inséminations réalisées	Certificats d'insémination
C8 Alimentation du troupeau reproducteur		Vérification documentaire de la conformité de l'alimentation	Etiquette aliment, bons de livraisons, liste des matières premières et additifs utilisés
C9 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	
C19 Eau conforme aux normes de potabilité		Vérification des points d'eau	
C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères		Vérifier la conformité des races présentes et des croisements réalisés en élevages	Registre d'élevage
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

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 13/50

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
C24 Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	 et 	Certaines exploitations ont aussi vocation à produire et commercialiser des agneaux hors signe officiel de qualité (cas de la production laitière par exemple). Le cas échéant, les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux seront strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.	Registre d'élevage Carnet d'agnelage et de santé
C25 Conditions d'habitat et surface au sol / animal		Mesure du bâtiment ; évaluation de la surface disponible par animal	Plan du bâtiment
C26 Litière végétale obligatoire		La bergerie offre un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des animaux qui sont élevés sur paille ; la litière doit rester propre et être régulièrement renouvelée.	

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel




 : Mesure, analyse


:


b) Fabricants d'aliments complémentaires


Les fabricants d'aliments, avant leur habilitation et le référencement des aliments, doivent déposer une déclaration d'identification auprès de l'ODG.

L'ensemble des formules d'aliments complémentaires, avec le détail de leur composition, devront être transmises à l'ODG et présentées à QUALISUD lors de l'audit d'habilitation au cours duquel QUALISUD vérifie les points suivants, en sus de ceux précisés au §4.3 :

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

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel












 : Mesure, analyse


QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 14/50


c) Abattoirs, Abatteurs-Expéditeurs, Ateliers de Découpe


Dans le cas où les fonctions d'abattage et de préparation des carcasses seraient réparties entre deux opérateurs (abattoir prestataire, abatteur-expéditeur), chacun des deux opérateurs devra s'identifier auprès de l'ODG et obtenir l'habilitation pour les fonctions qu'il assume.

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

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

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

4.4. Liste des opérateurs habilités

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

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 15/50

5. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

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

✓ Contrôle des exigences du cahier des charges

Etape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par QUALISUD	Fréquence Globale (Colonne facultative)
ODG		2 Audits / an	2 Audits / an
OPST		2 Audits / OPST / an	2 Audits / OPST / an
Fabricant d'aliments industriels		1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage	1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage
Fabricant d'aliments composés à la ferme	1 contrôle / FAF / an	25% des FAF par an et éventuellement analyse	1 contrôle / FAF / an 25% des FAF par an et éventuellement analyse
Eleveur	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
Distributeurs Spécialisés	10% des contrôles / an	10% des contrôles / an	20% des contrôles / an
Distributeurs non Spécialisés	10% des contrôles / an	10% des contrôles / an	20% des contrôles / an

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

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

Les contrôles ne sont pas ciblés et l'ensemble des points à contrôler est vérifié chaque fois.

5.2. Modalités des contrôles des exigences du cahier des charges

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

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 16/50

a) **Elevage**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	Habilitation : maintien des conditions initiales, en particulier conduite du troupeau (C3, C8) 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	📖 👁 ✂ Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage. Fréquence : 10 % des élevages par 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 Fréquence : 10 % des élevages par an
Conduite d'élevage	C4 C7 Caractéristique de l'alimentation des agneaux Annexe Aliment 1	📖 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Etiquettes 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 👁 Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation. 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 👁 Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation Fréquence : 10 % des élevages par an

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 17/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C8 Alimentation du troupeau reproducteur Annexe aliment 2	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification des fourrages distribués au troupeau reproducteur 	<ul style="list-style-type: none"> • Factures achat de fourrage • Stockage des fourrages 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle visuel des fourrages distribués au troupeau reproducteur ☞ Contrôle visuel des fourrages stockés <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle visuel des fourrages distribués au troupeau reproducteur ☞ Contrôle visuel des fourrages stockés <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>
Aliments composés Annexe	C9 C8 Matières premières des aliments composés C10 Liste des matières premières pouvant être utilisées C11 Additifs non autorisés C12 Urée non autorisée Annexe aliment 2	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Aliment complémentaire des agneaux ☞ Vérification du respect de la liste des aliments référencés ☞ Vérification du respect des matières premières et des additifs autorisés par le référentiel 	<ul style="list-style-type: none"> • Facture achat d'aliment complémentaire • Facture achat de matières premières • Fabrication d'aliment à la ferme : mélange à la ferme d'aliment simple (céréales, oléagineux, protéagineux...) autorisés par le référentiel et de Complément azoté ou CMV référencés par l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 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 <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 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 <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>

📄 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

☞ : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 18/50

Annexe aliment 1

Les compléments concentrés agneaux

Une alimentation complémentaire peut être fournie pour les agneaux. Elle ne doit pas dépasser 45% de l'alimentation totale.

Il s'agit d'un concentré équilibré préparé à la ferme ou acheté dans le commerce, limité à 18 % de matières azotées totales, 20 % pour les complémentaires de céréales et 5% de matière grasse.

Il est composé principalement de céréales et de complémentaire adapté. Les constituants sont les suivants :

- ✓ 50 % céréales minimum dont 15 % maximum de sous-produits de céréales
- ✓ graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
- ✓ graines oléagineuses, leurs produits et sous-produits y compris les tourteaux (arachide, colza, soja, tournesol, lin ...),
- ✓ Tubercules, racines, leurs produits et sous-produits
- ✓ Fourrages y compris fourrages grossiers
- ✓ Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produit
- ✓ Huile végétale
- ✓ Minéraux
- ✓ Mélasse
- ✓ Produits azotés autorisés par la réglementation. L'utilisation de l'urée est interdite.

Annexe aliment 2

C8 Pour l'alimentation du troupeau reproducteur, et pendant toute la durée de l'élevage pour les animaux destinés à l'IGP, les aliments ne contiennent pas :

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

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

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

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 19/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C13 Allaitement maternel	<ul style="list-style-type: none"> Les agneaux ne sont pas sevrés 	Carnet d'agnelage	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel et vérification qu'ils sont élevés sous la mère. Contrôle documentaire des carnets d'agnelages Fréquence : 1 fois par an et par élevage 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel et vérification qu'ils sont élevés sous la mère Contrôle documentaire des carnets d'agnelages Fréquence : 10 % des élevages par an
Conduite d'élevage	C14 Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé	<ul style="list-style-type: none"> Les animaux allaités de manière artificielle sont marqués et enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention « allaitement artificiel) et exclus de l'IGP 	Carnet d'agnelage Document de circulation	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des agneaux allaités de manière artificielle Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des agneaux allaités de manière artificielle Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 10 % des élevages par an
Conduite d'élevage	C15 Ensilage et enrubannage non accessible aux agneaux (grignotage toléré)	<ul style="list-style-type: none"> Aménagement du bâtiment 		<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment Fréquence : 1 fois par an et par élevage 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment Fréquence : 10 % des élevages par an
Conduite d'élevage	C17 Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux)	<ul style="list-style-type: none"> Evaluation des besoins en ressources fourragères 	Factures d'achat de fourrage	<ul style="list-style-type: none"> Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage. Fréquence : 1 fois par an et par élevage 	<ul style="list-style-type: none"> Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage. Fréquence : 10 % des élevages par an

📝 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 20/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C18 Qualité des fourrages et des ensilages distribués	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Fourrages stockés dans les meilleures conditions : absence de moisissures. 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle visuel et olfactif de la qualité des fourrages. <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle visuel et olfactif de la qualité des fourrages. <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>
Conduite d'élevage	C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Génétique du troupeau ✍ Enregistrement des achats de reproducteurs ✍ Enregistrement des Inséminations Artificielles 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Registre d'élevage • Certificat d'origine sur l'achat de reproducteurs • Factures des Inséminations Artificielles • 	<ul style="list-style-type: none"> • ☞ Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des Inséminations Artificielles ☞ Contrôle visuel des animaux <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ☞ Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des Inséminations Artificielles ☞ Contrôle visuel des animaux <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>

✍ : Enregistrement

☞ : Vérification documentaire

☞ : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 21/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C23 Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage	☞ Enregistrement des achats d'agneaux	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Carnet d'agnelage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage ☞ Contrôle visuel des agneaux présents <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage ☞ Contrôle visuel des agneaux présents <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>
Conduite d'élevage	C24 Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	☞ Enregistrements séparés et spécialisation de la conduite de troupeau	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Carnet d'agnelage • Facture achat d'aliment complémentaire • Cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier qu'il n'y a pas d'élevage ovin hors l'IGP, (l'ensemble des animaux sont conduits dans le cadre de l'IGP) ou évaluer la séparation de la production sous IGP de celle réalisée en dehors de l'IGP. ☞ Production hors signe de qualité si les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux sont strictement séparés. <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier qu'il n'y a pas d'élevage ovin hors l'IGP, (l'ensemble des animaux sont conduits dans le cadre de l'IGP) ou évaluer la séparation de la production sous IGP de celle réalisée en dehors de l'IGP. ☞ Production hors signe de qualité si les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux sont strictement séparés. <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>
Conduite d'élevage	C25 Conditions d'habitat et surface au sol / animal Annexe Bat 1	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Confort des animaux ☞ Surface des bâtiments ☞ Eclairage 	Déclaration à l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Contrôle visuel et mesure de la surface des parcs. <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Contrôle visuel et mesure de la surface des parcs. <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>
Conduite d'élevage	C26 Litière végétale obligatoire	☞ La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée	Déclaration à l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle visuel de l'état de la litière <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle visuel de l'état de la litière <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>
Conduite d'élevage	C28 Bâtiment nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an	☞ Enregistrements de la réalisation du nettoyage		<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier la réalisation du nettoyage du bâtiment d'élevage <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier la réalisation du nettoyage du bâtiment d'élevage <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>

☞ : Enregistrement

☞ : Vérification documentaire

☞ : Contrôle visuel

☞ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 22/50

Annexe Bat 1 :

Les mesures sont prises, dans la conception du logement, pour assurer aux animaux un confort optimal (surfaces suffisantes pour assurer le mouvement) et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires. Une valeur-cible minimum de 0,5 m² par agneau et de 1,5 m² par brebis avec son agneau est recommandée.

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C29 Condition de manipulation des animaux	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Les manipulations sont faites dans le calme et en douceur sans usage de l'aiguillon électrique ☞ Equipement du bâtiment 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux et sur l'équipement du bâtiment pour faciliter le tri des agneaux <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux et sur l'équipement du bâtiment pour faciliter le tri des agneaux <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>
Conduite d'élevage	C31 Délais d'identification individuelle des agneaux	<ul style="list-style-type: none"> ✍ 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	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

☞ : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 23/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C32 Cahier de conduite d'élevage	✍ Enregistrements des opérations intervenues sur chaque animal de la naissance au départ de l'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Carnet d'agnelage • Carnet sanitaire 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, carnet sanitaire, registre d'élevage, document de circulation <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, carnet sanitaire, registre d'élevage, document de circulation <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>
Conduite d'élevage	C33 Identification des agneaux exclus de l'IGP	✍ Les animaux sont marqués d'une boucle spécifique et enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention particulière)	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet d'agnelage • Document de circulation 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel des agneaux exclus de l'IGP 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel des agneaux exclus de l'IGP 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 24/50

b) Fabrication Industrielle d'aliment

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 ; vérification de l'habilitation de tout nouveau site. <p>Fréquence : 1 fois par an (contrôle fabricant)</p>
Aliments complémentaires référencés	C4, C7, C9, C10, C11, C12 <u>Annexe AL2</u>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 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	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Respect de la liste des aliments référencés 📖 Vérification des formules et étiquettes avant référencement. Mise à jour de la liste. <p>Fréquence : à chaque demande de référencement</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle de la liste des aliments proposés par l'entreprise par rapport à la liste de l'ODG. <p>Fréquence : 1 fois par an (contrôle fabricant)</p>

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 25/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Maîtrise des exigences du cahier des charges	C4, C7, C9, C10, C11, C12 Capacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables <u>Annexe AL2</u>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Organisation qualité mise en place par le fabricant permettant de : <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués, • Journaux de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification des formules et étiquettes avant référencement. Mise à jour de la liste. <p>Fréquence : à chaque demande de référencement</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Évaluation documentaire de l'organisation qualité permettant la maîtrise du respect des exigences et des critères du cahier des charges en termes de formulation et de composition des aliments. <p>Fréquence : 1 fois par an (contrôle fabricant)</p>
Fabrication des aliments	C4, C7, C9, C10, C11, C12 Composant de l'alimentation, additifs <u>Annexe AL2</u>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour enregistrement ☞ Enregistrement des formules ouvertes 	<ul style="list-style-type: none"> • Demande de référencement des formules • Attestation de référencement • Journaux de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification des formules et étiquettes avant référencement. Mise à jour de la liste. <p>Fréquence : à chaque demande de référencement</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification que toutes les formules sont référencées 📖 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) <p>1 fois par an (audit fabricant)</p>

☞ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 26/50

c) **Enlèvement et Transport des animaux pour l'abattage**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C27 Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage	✍ Enregistrements des interventions réalisées. Tenue du carnet sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet sanitaire • Ordonnances vétérinaires • Carnet d'agnelage • Document de circulation 	<p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, du Carnet sanitaire et du document de circulation</p> <p>Fréquence: 1 fois par an et par élevage</p>	<p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, du Carnet sanitaire et du document de circulation</p> <p>Fréquence: 10 % des élevages par an</p>
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C30 Age d'abattage	👁 Sélection des animaux à l'âge conforme	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet d'agnelage • Document de circulation 	<p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</p> <p>Fréquence: 1 fois par an et par élevage</p>	<p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</p> <p>Fréquence: 10 % des élevages par an</p>
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C33 Identification des agneaux exclus de l'IGP	✍ Les animaux sont marqués, enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention particulière)	<p>Carnet d'agnelage</p> <p>Document de circulation</p>	<p>👁 Contrôle visuel des agneaux exclus de l'IGP</p> <p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</p> <p>Fréquence: 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁 Contrôle visuel des agneaux exclus de l'IGP</p> <p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</p> <p>Fréquence: 10 % des élevages par an</p>
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants	👁 Respect des exigences communiquées par l'organisation de production	<p>Document de circulation</p> <p>Recommandations, et bonnes pratiques de transport remises par l'ODG</p>	<p>📖 Contrôle documentaire du document de circulation</p> <p>Fréquence: 1 fois par an et par élevage</p>	<p>📖 Contrôle documentaire du document de circulation</p> <p>Fréquence: 10 % des élevages par an</p>

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 27/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C35 Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Enregistrements des interventions réalisées. Tenue du carnet sanitaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet sanitaire • Ordonnances vétérinaires 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du Carnet sanitaire et du document de circulation <p>Fréquence: 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du Carnet sanitaire et du document de circulation <p>Fréquence: 10 % des élevages par an</p>
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Protection des animaux 👁 Propreté du camion avant chargement 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement <p>Fréquence: 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement <p>Fréquence: 10 % des élevages par an</p>

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

d) Centre de transit

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Centre de transit	C29 Condition de manipulation des animaux	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Les manipulations sont faites dans le calme et en douceur sans usage de l'aiguillon électrique 👁 Equipement du bâtiment 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux <p>Fréquence : 1 fois par an et par centre</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence. <p>Fréquence : 2 fois par an lors des audits OPST</p>
Centre de transit	C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Protection des animaux 👁 Propreté du camion avant chargement 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement <p>Fréquence : 1 fois par an et par centre</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence. <p>Fréquence : 2 fois par an lors des audits OPST</p>

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 28/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
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	📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence 2 fois par an lors des audits OPST :
Centre de transit	C38 Alimentation conforme au cahier des charges	📖 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Etiquettes des aliments	Facture d'achat d'aliment complémentaire	📖 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. Fréquence 1 fois par an et par centre	📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 2 fois par an lors des audits OPST
Centre de transit	C39 Litière végétale obligatoire	👁️ La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée		👁️ Contrôle visuel de l'état de la litière Fréquence 1 fois par an et par centre :	📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence 2 fois par an lors des audits OPST :

📝 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 29/50

e) Organisations de planification et de suivi technique (OPST)

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle	✎ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges Suivi technique : fiche de suivi technique Respect du plan d'alimentation Aspect sanitaire de l'élevage Evolution des animaux Revue documentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 📢 Évaluation du maintien des critères du §4.3 Fréquence : 2 fois par an (audit OPST)
Structure et organisation	Suivi d'élevage Organigramme et définition des postes	L'OPST dispose d'une organisation adaptée pour la réalisation de ses missions. Les agents de contrôle interne sont mandatés par l'ODG.	<ul style="list-style-type: none"> • Organigramme et fiche de poste ou de fonction • Convention de mandatement des agents de contrôle. 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 1 fois par an lors d'un des 2 audits OPST
Structure et organisation	Formation initiale et continue des techniciens	Les agents de contrôles internes sont formés à la réalisation des missions de contrôle des producteurs et des centres de transit pour le cahier des charges.	Enregistrement des formations des agents de contrôles		<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 1 fois par an lors d'un des 2 audits OPST





✎: Enregistrement


📖: Vérification documentaire


📢: Contrôle visuel


✎: Mesure, analyse


QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 30/50

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Structure et organisation	Modalités des évaluations des agents	Les agents de contrôles internes sont évalués au moins une fois par an sur la réalisation des missions de contrôle des producteurs et des centres de transit pour le cahier des charges.	Fiches d'évaluation des agents		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 1 fois par an lors d'un des 2 audits OPST
Système documentaire et Qualité	Présence des documents de source externe	L'OPST dispose de l'ensemble des éléments fournis par l'ODG pour assurer la maîtrise du cahier des charges.	Documents qualifiés fournis par l'ODG : Cahier des charges, plan de contrôle, procédures, instructions, documents de contrôles		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 1 fois par an lors d'un des 2 audits OPST
Système documentaire et Qualité	Système Qualité interne	L'OPST dispose d'un système qualité minimum permettant d'appliquer les consignes fournies par l'ODG tout en l'adaptant à son organisation et à ses outils	Présence de documents qualité internes à l'OSPT : au minimum procédure de contrôle interne.		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 1 fois par an lors d'un des 2 audits OPST
Système documentaire et Qualité	Moyens de maîtrise de la documentation et des modifications	L'OPST assure le suivi de sa documentation et veille à ce que chacun dispose de la version de chaque document en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> • Procédure de gestion de la documentation. • Versions des documents en vigueur 		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 1 fois par an lors d'un des 2 audits OPST





 : Enregistrement


 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse


QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 31/50

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Maîtrise du suivi des producteurs	Maîtrise de la mise à jour des listes des producteurs	L'OPST dispose de système de mise à jour des listes des producteurs adapté aux consignes d'identification des opérateurs définie dans le présent plan de contrôle.	Liste des producteurs actifs et habilités		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 2 fois par an (audit OPST)
Maîtrise du suivi des producteurs et des centres de transit	Maîtrise et planification des suivis des producteurs et des centres de transit	L'OPST met en place une planification des contrôles internes de suivi afin que chaque producteur et centre de transit soit contrôlé conformément au présent plan de contrôle.	Planning de suivi des producteurs et des centres de transit.		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 2 fois par an (audit OPST)
Maîtrise du suivi des producteurs et des centres de transit	C18 Maîtrise du suivi des producteurs et des centres de transit	L'OPST dispose d'une organisation et des moyens de contrôle (personnel compétent, document de contrôle, traitement et suivi des manquements) adaptés pour assurer que chacun de ses producteurs respecte le cahier des charges et le plan de contrôle, alimentation, soins vétérinaires etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Rapports de contrôles, • Etats des manquements constatés et des actions mises en œuvre 		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Vérification des contrôles internes réalisés Fréquence : 2 fois par an (audit OPST)
Maîtrise et gestion des informations	Modalités d'information du fournisseur par l'OPST	L'OPST transmet à l'ODG, selon les fréquences définies avec lui, les informations nécessaires et utiles à la maîtrise du cahier des charges et du plan de contrôle.	Documents d'informations transmis à l'ODG : bilan des contrôles et des NC, plannings de mises en place, ...		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 2 fois par an (audit OPST)




 : Enregistrement

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 32/50

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Maîtrise et gestion des informations	Modalités d'information aux producteurs	L'OPST informe ses producteurs et ses centres de transit des évolutions du cahier des charges et du plan de contrôle ainsi que des résultats des contrôles qui les concernent. L'OPST dispose d'un système de traitement des recours des producteurs dans le cas où ils contesteraient une décision liée à l'application du cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none"> • Procédure d'information des producteurs et des centres de transit, • Gestion des recours des producteurs et des centres de transit 		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 2 fois par an (audit OPST)
Examen des actions correctives amenées	Ecart relevés en audits OQSP	L'OPST dispose de mesures de corrections et d'actions correctives lorsque des manquements ont été relevés par QUALISUD ou l'ODG lors des précédents audits.	Fiches des manquements relevés par QUALISUD ou l'ODG et actions mises en œuvre.		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 2 fois par an (audit OPST)
	Suivi des contrôles internes demandés	L'OPST dispose d'une organisation permettant, lorsque QUALISUD ou l'ODG le demande, de réaliser le suivi des manquements constatés chez ses producteurs lors des contrôles externes.	Etat de réalisation des suivis en contrôles internes demandé par QUALISUD ou l'ODG.		 Vérification de la maîtrise de cette exigence. Fréquence : 2 fois par an (audit OPST)

 : Enregistrement

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 33/50

f) Abattage, sélection des carcasses

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

☞: Enregistrement

📖: Vérification documentaire

☞: Contrôle visuel

✂: Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 34/50

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

📝 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 35/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Sélection des carcasses	C46 Poids carcasse	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et poids maximum des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> • Ticket de pesée • Carcasse 	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et 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	<ul style="list-style-type: none"> • Grille de Classement OFIVAL • Ticket de pesée Marquage de la carcasse 	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée la conformation de la carcasse : Fréquence : 1 contrôle / an	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée la conformation de la carcasse Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
Sélection des carcasses	C48 Classe d'état d'engraissement	📖 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement	<ul style="list-style-type: none"> • Grille de Classement OFIVAL • Ticket de pesée Marquage de la carcasse 	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement de la carcasse : Fréquence : 1 contrôle / an	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement de la carcasse Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)

















📖 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 36/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification des carcasses	PM 22 Identification et marquages des carcasses et pièces de gros	Identification des carcasses et pièces de gros après abattage et préalablement à l'expédition. Existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus.	Identification carcasse, Ticket de pesée Registre d'abattage Registre de labellisation Bon de livraison	<p> et  Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros de l'abattage à l'expédition.</p> <p> et  Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus</p> <p> et  A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial 1 fois par an (Contrôle Abattoir, Abatteur Expéditeur)</p>	<p> et  Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros de l'abattage à l'expédition</p> <p> et  Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus</p> <p> et  A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abattoir, Abatteur Expéditeur)</p>
	E1 Marquage des carcasses et Délivrance du certificat de Garantie	Vérifier que les carcasses, respectant tous les points du cahier des charges, soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Bordereau de • Présélection OPST ou/et • Attestation de conformité éleveur • Ticket de pesée • Identification des carcasses 	<p> et  Vérifier que les carcasses, respectant tous les points du cahier des charges, soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire</p> <p>1 fois par an (Contrôle Abattoir, Abatteur Expéditeur)</p>	<p> et  Vérifier que les carcasses, respectant tous les points du cahier des charges, soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abattoir, Abatteur Expéditeur)</p>

 : Enregistrement

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 37/50

g) Découpe des carcasses en atelier industriel

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle	✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges.	• Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle	📖 Vérifier que les opérateurs disposent des nouvelles versions du cahier des charges, 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 Abattoir)
Conditions de découpe	C51 Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	✍ Enregistrement des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	📖 Vérification de la présence des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes Fréquence 1 contrôle / an	📖 Vérification de la présence des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)
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 Abattoir)

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire













👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 38/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conditions de découpe	C5 3 Mode de conditionnement des viandes	☞ Respect du cahier des charges		<p>📖 et ☞ Vérifier le respect des modes de conditionnement des viandes définis dans le cahier des charges</p> <p>Fréquence : 1 contrôle / an</p>	<p>📖 et ☞ Vérifier le respect des modes de conditionnement des viandes définis dans le cahier des charges</p> <p>Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Abattoir)</p>
	E1 Marquage des carcasses	Vérifier que les carcasses présentes en frigo respectent tous les points du cahier des charges, et qu'elles soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des carcasses • Factures Bon de livraison IGP • Certificats de garantie 	<p>📖 et ☞ Vérifier que les carcasses présentes en frigo respectent tous les points du cahier des charges, et qu'elles soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p>	<p>📖 et ☞ Vérifier que les carcasses présentes en frigo respectent tous les points du cahier des charges, et qu'elles soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p>
	E 1 Délivrance du certificat de garantie	Vérifier que les carcasses présentes en frigo soient accompagnées d'un certificat de garantie et qu'elles respectent tous les points du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des carcasses • Factures Bon de livraison IGP • Certificats de garantie 	<p>☞ Vérifier la nature du conditionnement</p> <p>Vérifier que les viandes conditionnées en UVC soient identifiées par une étiquette spécifique fournie par l'ODG et comportant au minimum les informations validées par l'ODG</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p>	<p>☞ Vérifier la nature du conditionnement</p> <p>Vérifier que les viandes conditionnées en UVC soient identifiées par une étiquette spécifique fournie par l'ODG et comportant au minimum les informations validées par l'ODG</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p>

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 39/50

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification des carcasses	PM 22 Identification et marquages des carcasses et pièces de gros	Identification des carcasses et pièces de gros après abattage et préalablement à l'expédition. Existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus.	Identification carcasse, Registre de labellisation Bon de livraison Certificat de garantie	<p>  Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros de la réception à l'expédition.</p> <p>  Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des viandes durant les phases du processus</p> <p>  A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial</p> <p>1 fois par an (Contrôle Abattoir, abatteur Expéditeur)</p>	<p>  Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros de la réception à l'expédition.</p> <p>  Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des viandes durant les phases du processus</p> <p>  A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abattoir, abatteur Expéditeur)</p>

 : Enregistrement

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 40/50

h) Points de vente.

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification de l'opérateur	Engagement de l'opérateur Maintien des conditions initiales, en particulier, identification de l'opérateur	✍ 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 Engagement de l'opérateur	📖 Evaluation du maintien des critères du §4.3 Fréquence : 10% des points de vente/An	📖 Evaluation du maintien des critères du §4.3 Fréquence : 10% des points de vente/An
Conditions de commercialisation	E2 Identification des produits à la vente permise par une étiquette et par la présence d'une publicité sur le lieu de vente	📖 Engagement à respecter les critères du cahier des charges 📖 Identification du point de vente avec la publicité fournie.	Cahier des charges, plan de contrôle PLV fournie Etiquette produit	📖👁 Vérification de la présence de la PLV et de l'étiquette sur le point de vente Fréquence : 10% des points de vente/An	📖👁 Vérification de la présence de la PLV et de l'étiquette sur le point de vente Fréquence : 10% des points de vente/An
Conditions de commercialisation	E3 Séparation des rayons et comptabilité matière si différentes viandes d'agneau proposées	👁 ✂ Séparation des rayons si 2 types de viandes d'agneaux. ✍ Tenue du registre de comptabilité matière	Engagement de l'opérateur PLV fournie Registre de comptabilité matière	📖👁 Vérification de la séparation des rayons et de la tenue du registre de comptabilité matière. Fréquence : 10% des points de vente/An	📖👁 Vérification de la séparation des rayons et de la tenue du registre de comptabilité matière. Fréquence : 10% des points de vente/An










✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse


QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 41/50

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	E1 Marquage des carcasses	Vérifier que les carcasses présentes en frigo respectent tous les points du cahier des charges, et qu'elles soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des carcasses • Factures Bon de livraison IGP • Certificats de garantie 	<p> et  Vérifier que les carcasses présentes en frigo respectent tous les points du cahier des charges, et qu'elles soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p>	<p> Vérifier que les carcasses présentes en frigo respectent tous les points du cahier des charges, et qu'elles soient identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p>
	E 1 Délivrance du certificat de garantie	Vérifier que les carcasses présentes en frigo soient accompagnées d'un certificat de garantie et qu'elles respectent tous les points du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des carcasses • Factures Bon de livraison IGP • Certificats de garantie 	<p> et  Vérifier que les carcasses présentes en frigo soient accompagnées d'un certificat de garantie et qu'elles respectent tous les points du cahier des charges</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p>	<p> et  Vérifier que les carcasses présentes en frigo soient accompagnées d'un certificat de garantie et qu'elles respectent tous les points du cahier des charges</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p>
	C51 Découpe et Conditionnements des viandes autorisés.	Respect du critère du cahier des charges	Cahier des charges, plan de contrôle	<p> Vérifier la nature du conditionnement</p> <p>Vérifier que les viandes conditionnées en UVC soient identifiées par une étiquette spécifique fournie par l'ODG et comportant au minimum les informations validée par l'ODG</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p>	<p> Vérifier la nature du conditionnement</p> <p>Vérifier que les viandes conditionnées en UVC soient identifiées par une étiquette spécifique fournie par l'ODG et comportant au minimum les informations validée par l'ODG</p> <p>Fréquence : 10% des points de vente</p>

 : Enregistrement

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC		Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 42/50

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
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 : 10% des points de vente	👁 Vérification du lieu de conditionnement des UVC Fréquence : 10% des points de vente
Conditions de découpe	C53 Mode de conditionnement des viandes	👁 Respect cahier des charges		📖 et 👁 Vérifier le respect des modes de conditionnement des viandes définis dans le cahier des charges Fréquence : 10% des points de vente	📖 et 👁 Vérifier le respect des modes de conditionnement des viandes définis dans le cahier des charges Fréquence : 10% des points de vente

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 43/50

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 audité. 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 de l'IGP, sur les PPC ou sur les caractéristiques certifiées communicantes	Manquement grave

6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne

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

L'ODG reçoit régulièrement des OPST les éléments nécessaires pour qu'elle assure le suivi des contrôles internes et notamment :

- Etat des contrôles réalisés, au minimum chaque fin de trimestre et à chaque demande,
- Etat des non-conformités constatées en interne et des actions correctives mises en place.

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

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 44/50

En cas de manquement GRAVE précisé dans le tableau 6.4, l'ODG transmet à QUALISUD une copie du rapport de contrôle interne précisant le manquement ainsi que les mesures correctives qui seront mises en œuvre par l'opérateur. QUALISUD effectuera une vérification du manquement, si nécessaire, lors d'une visite sur site, ce qui amènera à une décision de sanction lorsque le manquement sera avéré, conformément aux tableaux ci-après.

6.3.Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe

a) Notification des suites données aux opérateurs

Le contrôleur et/ou auditeur de QUALISUD demande la mise en place d'actions correctrices immédiates (dans la mesure du possible) après chaque constatation d'un manquement en présence d'un responsable du site contrôlé. Le contrôleur et/ou auditeur vérifie le jour même la mise en place effective des actions correctrices et complète la fiche de manquement.

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

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

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

Cette notification comprend :

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

Les sanctions pouvant être notifiées sont les suivantes :

- ✓ **AVERTISSEMENT (AV)**
- ✓ **CONTRÔLE INTERNE SUPPLEMENTAIRE (CIS)** 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 ou CONTROLE DOCUMENTAIRE SUPPLEMENTAIRE (CSUP) ou ANALYSE SUPPLEMENTAIRE (AS)** pour s'assurer de l'efficacité de l'action corrective.
- ✓ **PENALISATION FINANCIERE** : ceci est exprimé à l'aide d'un code 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.

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 45/50

- ✓ **SUSPENSION DE L'HABILITATION** de l'opérateur (SH). 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 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** de l'opérateur (RH)
- ✓ **CSUP** : Contrôle supplémentaire à la charge de l'opérateur

b) Information de l'INAO

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

c) Recours

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

6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe

Les significations des codes des suites données aux non conformités, AV, CSUP, AS, CIS, D, SH et RH, sont précisées dans le paragraphe §6.3 a.

a) Non conformités générales concernant l'ensemble des opérateurs

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

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 46/50

b) Elevage

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>SELECTION</u>			
IGP1	Exploitation hors zone géographique	Grave	RH	
C2	Animaux non génétiquement modifiés	Grave	SH	RH
C4	Caractéristique certifiée sur l'alimentation	Grave	D + CSUP	SH
C7	Référencement des formules d'aliments	Majeur	CSUP	SH
C8	Alimentation du troupeau reproducteur	Majeur	CSUP	SH
C9	Matières premières des aliments composés	Majeur	CSUP	SH
C10	Liste des matières premières pouvant être utilisées	Majeur	CSUP	SH
C11	Additifs non autorisés	Majeur	D du lot CSUP	SH
C12	Urée non autorisée	Majeur	D du lot CSUP	SH
C13	Allaitement maternel (âge minimum au sevrage)	Majeur	D des agneaux concernés	SH
C14	Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé	Majeur	D + CSUP	SH
C17	Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux)	Mineur	CI	CSUP
C18	Qualité des fourrages et des ensilages distribués	Mineur	CI	CSUP
C20	Races et croisements de races des Pères et des Mères	Grave	SH	RH
C23	Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage	Majeur	D + CSUP	SH
C24	Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	Grave	SH	RH
C25	Conditions d'habitat et surface au sol / animal	Mineur	CI	CSUP
C26	Litière végétale obligatoire	Mineur	CI	CSUP
C28	Bâtiment nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an	Mineur	CI	CSUP
C29	Condition de manipulation des animaux	Mineur	CI	CSUP
C31	Délais d'identification individuelle des agneaux	Mineur	CI	CSUP
C32	Cahier de conduite d'élevage	Mineur	CI	CSUP
C33	Identification des agneaux exclus de l'IGP	Majeur	D + CSUP	SH

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 47/50

c) **Fabricant d'aliment complémentaire**

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>SELECTION</u>			
C4	Caractéristique certifiée sur l'alimentation	Grave	CSUP	SH
C7	Référencement des formules d'aliments	Majeur	CSUP	SH
C9	Matières premières des aliments composés	Majeur	CSUP	SH
C10	Liste des matières premières pouvant être utilisées	Majeur	CSUP	SH
C11	Additifs non autorisés	Majeur	CSUP	SH
C12	Urée non autorisée	Majeur	CSUP	SH

d) **Enlèvement et Transport pour l'abattoir**

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>SELECTION</u>			
C27	Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Majeur	D + CSUP	SH
C30	Age d'abattage	Majeur	D + CSUP	SH
C33	Identification des agneaux exclus de l'IGP	Majeur	D + CSUP	SH
C34	Exigences applicables au transport des agneaux vivants	Mineur	CI	CSUP
C35	Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport	Mineur	CI	CSUP
C36	Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	Mineur	CI	CSUP

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAULLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 48/50

e) Centre de transit

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>SELECTION</u>			
C25	Conditions d'habitat et surface au sol / animal	Mineur	CI	CSUP
C29	Condition de manipulation des animaux	Mineur	CI	CSUP
C36	Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	Mineur	CI	CSUP
C37	Durée de présence en centre de transit	Majeur	D + CSUP	SH
C38	Alimentation conforme au cahier des charges	Majeur	CSUP	SH
C39	Litière végétale obligatoire	Majeur	CSUP	SH

f) Abattoir et sélection des carcasses

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>SELECTION</u>			
C34	Délais de transport	Mineur	CI	CSUP
C40	Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage	Mineur	CI	CSUP
C41	Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement)	Mineur	CI	CSUP
C42	Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande	Mineur	CI	CSUP
C43	Absence de condensation sur la carcasse	Mineur	CI	CSUP
C44	Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes	Mineur	CI	CSUP
C45	Courbe de descente de la température des carcasses	Mineur	CI	CSUP
C30	Age d'abattage	Majeur	D + CSUP + P	SH
IG1	Non respect de l'origine géographique	Grave	D+ CSUP +10 P	RH
C46	Poids de la carcasse	Majeur	D + CSUP	SH
C47	Couleur de la viande Couleur et aspect du gras	Mineur	CI	CSUP
C48	Classes de conformation, Classe d'état d'engraissement	Majeur	D + CSUP	SH

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 49/50

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>SELECTION</u>			
PM 22	Identification des carcasses sans rupture de la traçabilité	Mineur	CI	CSUP
PM 22	Identification et marquage des carcasses avec rupture de la traçabilité	Majeur	D + CSUP +2P	SH
E1	Marquage des carcasses (pas de rupture de traçabilité)	Mineur	CI	P

g) Atelier de découpe

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>SELECTION</u>			
C51	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	Mineur	CI	CSUP
C52	Lieu de conditionnement des UVC	Majeur	D + CSUP	SH
C53	Mode de conditionnement des viandes	Mineur	CI	CSUP
PM 22	Identification des carcasses sans rupture de la traçabilité	Mineur	CI	CSUP
PM 22	Identification et marquage des carcasses avec rupture de la traçabilité	Majeur	D +CSUP+2P	SH
E1	Marquage des carcasses (pas de rupture de traçabilité)	Mineur	CI	P

h) Point de vente

Pt ctrl	NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>SELECTION</u>			
C51	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	Mineur	CI	CSUP
C52	Lieu de conditionnement des UVC	Majeur	D + CSUP	SH
C53	Mode de conditionnement des viandes	Mineur	CI	CSUP
PM 22	Identification des carcasses sans rupture de la traçabilité	Mineur	CI	CSUP
PM 22	Identification et marquage des carcasses avec rupture de la traçabilité	Majeur	D +CSUP+2P	SH
E1	Marquage des carcasses (pas de rupture de traçabilité)	Mineur	CI	P
E2	Identification des viandes mises en rayon	Majeur	CSUP	SH
E3	Séparation des rayons et comptabilité matière si différentes viandes d'agneau proposées	Majeur	CSUP	SH

QUALISUD	IGP AGNEAU DE PAUILLAC	Référence : 01/04/2011	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 50/50

i) ODG et OPST

NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1^{er} constat	2^{ème} constat
ORGANISATION - FONCTIONNEMENT			
Moyens insuffisants pour la mise en œuvre du contrôle interne	Mineur	AV	CSUP
GESTION DOCUMENTAIRE			
Gestion documentaire incomplète	Mineur	AV	CSUP
Gestion documentaire non réalisée	Majeur	CSUP	SH
Gestion des identifications des opérateurs non conforme	Majeur	CSUP	SH
Liste des opérateurs habilités dans la certification absente ou non à jour	Mineur	AV	CSUP
FONCTIONNEMENT DE LA CERTIFICATION			
Documents déclaratifs absents ou incomplets	Majeur	AV	AV+ CSUP
Non réalisation du plan de contrôle interne, suivi des non conformités non réalisé	Majeur	CSUP	SH
Non suivi des réclamations consommateurs (EN 45011)	Mineur	AV	CSUP
Mauvais suivi de la qualification des agents effectuant le contrôle interne	Mineur	AV	CSUP
Non respect de la procédure de sélection des carcasses affectant le produit	Majeur	CSUP	SH
Non respect de la procédure de sélection des carcasses n'affectant pas le produit	Mineur	AV	CSUP