

PLAN DE CONTROLE

CCP VIANDE DE GROS BOVIN

Domaine d'application


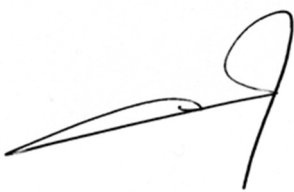
Réf.	Référentiel
CC/14/99	Viande de Gros Bovins commercialisée par le Groupement des Eleveurs Girondins

GEG (Groupement des Eleveurs Girondins)
 Route de Labarthe – 33190 GIRONDE SUR DROPT
 Tel : 05 56 71 14 45 – geg.33@eleveursgirondins.fr

DIFFUSION

Simple consultation : Toute personne

Diffusion contrôlée : Client, référent du dossier
 Responsable du contrôle
 Agents chargés du contrôle

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VERIFICATION	VALIDATION
0	23/05/2001	<i>Création du document à partir de C007/P300-1</i>	<i>Le Directeur : François LUQUET</i>	<i>Le Président du Comité de Certification : Christian AMBLARD</i>
1	30/01/2014	<i>Mise à jour suite à la nouvelle version du cahier des charges version 3 du 2 janvier 2014 (mis à jour suite à l'Arrêté du 19 décembre 2012 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité de la viande bovine)</i>		
2	11/05/2015	<i>Modification de la maturation minimum pour les pièces à griller et à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet)</i>		

Organisme certificateur : QUALISUD

Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE
 Adresse administrative : 15 avenue de l'Océan - 40500 SAINT SEVER
 Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : contact@qualisud.fr

SOMMAIRE

	PAGE
I - DOMAINE D'APPLICATION	3
II - CHAMP D'APPLICATION	4
2.1 Caractéristiques contrôlées	4
2.2 Caractéristiques certifiées (communiquées sur l'étiquetage)	6
2.3 Diagramme de fabrication - Points de contrôle	7
III - ATTRIBUTION DE LA CERTIFICATION PAR QUALISUD	8
3.1 Principes généraux	8
3.2 Habilitation et qualification des opérateurs	8
3.3 Evaluation du client	9
3.4 Convention de certification	10
IV - MODALITES D'EVALUATION POUR DECISION DE CERTIFICATION – HABILITATION ET QUALIFICATION DES OPERATEURS	10
4.1 Conditions générales	10
4.2 Evaluation du client pour attribution de la certification	10
4.3 Habilitation des organisations chargées de la qualification et/ou du suivi des élevages	13
4.4 Qualification des éleveurs	14
4.5 Habilitation des abattoirs-abatteurs	17
4.6 Habilitation des ateliers de découpe des carcasses	20
4.7 Engagement des points de vente	21
V - CONTROLE DE SURVEILLANCE	22
5.1 Conditions générales	22
5.2 Fréquence des opérations de contrôle – Répartition entre contrôles internes et contrôles externes	22
5.3 Exigence en qualification des agents chargés du contrôle	24
5.4 Modalités de contrôle	24
5.4.1 Surveillance du client	25
5.4.2 Qualification et suivi des éleveurs	27
5.4.3 Eleveurs	30
5.4.4 Transport des animaux	39
5.4.5 Conditions d'abattage et d'expédition des animaux – Sélection des carcasses	41
5.4.6 Conditions de découpe des carcasses (PAD ou UVC)	52
5.4.7 Vente au consommateur	56
VI - TRAITEMENT DES NON-CONFORMITES - PLAN DE CORRECTION	59
6.1 Principes généraux	59
6.2 Procès verbal de non-conformité	59
6.3 Correction	60
6.4 Sanctions	60
ANNEXE 1 : GLOSSAIRE	61
ANNEXE 2 : LISTES DES PROCEDURES SPECIFIQUES DE CONTROLE	64

I - DOMAINE D'APPLICATION

Ce plan de contrôle a pour objet de présenter les mesures prises par QUALISUD pour assurer le contrôle de la certification de conformité **Viande de gros bovins commercialisée par le Groupement des Eleveurs Girondins** détenu par la coopérative "Le Groupement des Eleveurs Girondins", 33190 GIRONDE SUR DROPT.

Ce plan de contrôle permet de s'assurer de la bonne application des mesures relatives à la production et à l'abattage des animaux, à la découpe et à la commercialisation des viandes ainsi qu'à la vérification de l'origine des bovins et des viandes à tous les niveaux.

Les caractéristiques des carcasses de bovin et des viandes ainsi que les spécifications relatives à la production de bovins sont décrites dans le cahier des charges et présentées dans le présent document.

Ce plan de contrôle répond aux exigences du Manuel Qualité de QUALISUD et des procédures d'attribution de la certification et de surveillance des produits certifiés.

Ce plan de contrôle précise :

- le champ d'application : la liste des caractéristiques et des points de maîtrises et de contrôle concernés par le présent plan de contrôle ;
- les modalités d'attribution de la certification au client ;
- les modalités d'évaluation initiale et d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la certification ;
- les modalités de contrôle (méthodes et fréquences) dans le cadre de la surveillance des produits certifiés ;
- les mesures de correction prises en cas de non-conformité.

II - CHAMP D'APPLICATION

2.1 CARACTERISTIQUES CONTROLEES

Ce plan de contrôle permet la surveillance de la certification des caractéristiques suivantes :

Caractéristiques		Critères du référentiel
Origine génétique :	Races et croisements	Race Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise, Charolaise ainsi que les croisements entre ces races.
Conditions de cession entre élevages		Les bovins peuvent faire l'objet de transaction entre éleveurs qualifiés . les 12 derniers mois de la vie de l'animal doivent être passé dans un ou plusieurs élevages qualifiés)
Conduite du Troupeau	Qualification des élevages	Les élevages doivent être engagés en CBPE
	Mode d'élevage des veaux	Les veaux sont élevés selon le système allaitant et têtent leur mère à l'étable ou au pâturage pendant 4 mois au minimum. Si les veaux reçoivent un complémentaire, celui-ci doit respecter les exigences ci-dessous.
	Mode d'élevage des animaux	Les animaux sont conduits alternativement au pâturage et en stabulation à partir du sevrage : la période de pâturage à l'herbe devra être au minimum d'une durée de 6 mois sauf durant la finition qui peut être réalisée en stabulation quelle que soit la période de l'année Les animaux disposent au minimum de 0,30 ha de prairie par U.G.B. et sur la partie de l'exploitation qui lui est réservé . Les animaux doivent disposer de points d'abreuvement et de possibilités d'abri contre le vent, le froid et la chaleur. Les animaux disposent de bâtiments d'élevages sains et correctement aérés qui permettent aux animaux de conserver un bon état de propreté et qui préserve leur intégrité physique. Ces bâtiments respectent des dimensions précisées dans le cahier des charges. Les animaux ont accès en permanence à un système d'abreuvement. Les bâtiments sont vidés et nettoyés au moins une fois par an. Les bœufs sont castrés avant l'âge de 12 mois.



QUALISUD

CERTIFICATION DE CONFORMITE : PLAN DE CONTROLE		Référence : C007CC1499/P300-2	
VIANDE DE GROS BOVINS GEG – CCP/14/99		Indice n°2	Page 5/64

Caractéristiques		Critères du référentiel
	Alimentation des animaux	<p>Durant la phase d'élevage l'alimentation les animaux doivent disposer d'une ration équilibrée dont tous les composants doivent être connus et décrits dans un plan d'alimentation.</p> <p>Selon la disponibilité en herbe, une complémentation à base de fourrages séchés enrubbés ou ensilés, de graminées, et/ou de légumineuses, d'ensilage de maïs et/ou de sorgho, de céréales, de racines, de tubercules et de paille peut-être distribué.</p> <p>Cette complémentation peut être réalisée avec des concentrés du commerce composés de :</p> <ul style="list-style-type: none">- céréales, issues de céréales ou sous-produits de céréales,- tourteaux,- pulpe de betterave,- luzerne déshydratée,- colza, pois, tournesol, vesce,- mélasse,- protéines issues du lait et des produits laitiers,- luzerne déshydratée,- complément minéral éventuellement supplémenté en vitamines. <p>Les fourrages doivent être parfaitement conservés.</p> <p>L'élevage se termine par une période de finition d'une durée de 2 à 6 mois. La ration durant la finition est constituée, dans une proportion de 40% à 70% de matière sèche, par de l'ensilage de maïs ou des céréales, des racines, des tubercules, des tourteaux et ou des concentrés du commerce conformes aux exigences ci-dessus, complétés par des fourrages grossiers. L'éleveur respecte la réglementation sur la composition des aliments distribués aux animaux, alimentation : additifs antibiotiques interdits, et matières premières inscrites au R(UE) n°242/2010</p> <p>Les aliments composés sont achetés chez des fabricants référencés auprès de l'organisme chargé de la qualification des élevages.</p> <p>Les animaux disposent, pour leur abreuvement dans l'étable, d'eau propre accessible en permanence.</p>
	Maîtrise sanitaire des élevages	<p>Respect du plan de prophylaxie obligatoire et du plan sanitaire d'élevage.</p> <p>Traitements limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction et sous contrôle vétérinaire.</p>
Age d'abattage		<p>Les animaux sont abattus à l'âge de :</p> <ul style="list-style-type: none">- génisse : 30 mois minimum, 48 mois maximum- Bœuf : 36 mois minimum, 60 mois maximum- Vache : de 3 à 12 ans
Conditions de transport		<p>Durée de transport inférieure à 8 heures.</p> <p>Respect des recommandations de la norme NF V 46001</p>

Caractéristiques		Critères du référentiel
Abattage	Conditions d'abattage	Respect des recommandations de la norme NF V 46001 Conditions d'attente et d'abattage permettant de limiter le stress des animaux.
	Conditions de ressuage	Respect de la norme NF V 46 001
Caractéristique des carcasses certifiées	Conformation	E,U, R de la grille EUROP
	Engraissement	2, 3
	Poids	Génisse : 300 kg minimum Bœuf : 350 kg minimum Vache : 340 kg minimum
	PH	Inférieur à 6, 24 heures après abattage
Tendreté de la viande	Maturation : délai minimum entre la date d'abattage et la date de mise en vente au consommateur	9 jours pleins minimum pour les viandes à rôtir et à griller (12 jours pour la présentation sous-vide).

En outre seront contrôlées les exigences réglementaires et normatives relatives aux points suivants :

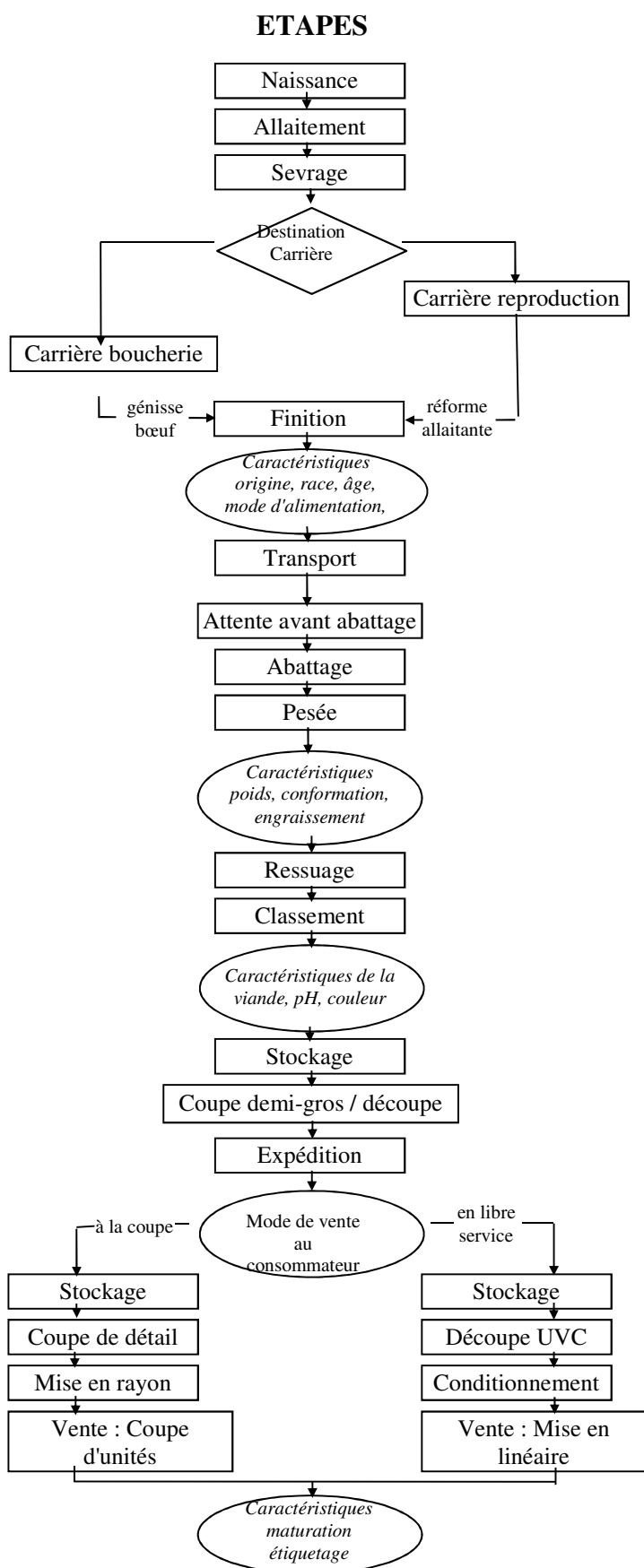
- réglementations relatives à la protection des animaux durant le transport ;
- réglementation relative à l'identification des animaux ;
- normes relatives à la traçabilité des viandes identifiées (NF V 45-007 et NF V 46-010) ;
- norme relative au potentiel de tendreté des gros bovin (NF V46-001) ;

2.2 CARACTERISTIQUES CERTIFIEES (COMMUNIQUEES SUR L'ETIQUETAGE)

- Bovins élevés au pâturage 6 mois minimum, nourris avec des fourrages, des céréales, d'autres végétaux, vitamines et minéraux ;
- Race à viande : Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise, Charolaise et leurs croisements ;
- Pour une meilleure tendreté : maturation de 9 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir ;
- Bovins sélectionnés depuis les élevages jusqu'au point de vente.

2.3 DIAGRAMME DE FABRICATION - POINTS DE CONTROLE

POINTS A MAITRISER ET A CONTROLER



- identification IPG,
- race ou croisement,
- allaitement maternel,
- conduite du troupeau,
- statut sanitaire et suivi sanitaire du troupeau,
- lieu d'élevage et de finition (cession entre élevage),
- traçabilité naissance--> élevage, cession entre élevages
- conduite du troupeau
- alimentation, fourrages et complémentaires
- conditions de logement,
- statut sanitaire et suivi sanitaire du troupeau,
- lieu de finition,
- traçabilité naissance--> finition, cession entre élevage
- alimentation en finition,
- âge pour abattage,
- condition de transport, durée,
- durée d'attente, condition de logement, abreuvement,
- traçabilité finition --> abattage,
- conditions d'abattage/stress,
- maîtrise hygiène durant abattage,
- identification de la carcasse, traçabilité/origine,
- âge d'abattage, race,
- poids de carcasse,
- conformation, état d'engraissement,
- conditions de refroidissement,
- maîtrise de l'hygiène durant le ressuage,
- état carcasse (absence de défauts graves),
- pH,
- couleur de la viande,
- identification : marquage spécifique,
- conditions de conservation au froid,
- maîtrise de l'hygiène en frigo,
- traçabilité durant la découpe demi-gros, et durant la découpe,
- maîtrise de l'hygiène à l'expédition,
- documents d'information sur la certification,
- maîtrise de l'hygiène et conditions de conservation,
- respect des identifications carcasses,
- traçabilité : réception des viandes --> vente,
- comptabilité entrée/sortie si découpe UVC,
- maturation,
- condition de présentation des viandes,
- étiquetage et information du consommateur.

III - ATTRIBUTION DE LA CERTIFICATION PAR QUALISUD

3.1 PRINCIPES GENERAUX

La certification est accordée à une partie appelée Client (anciennement fournisseur)

L'autorisation d'apposer sur les produits la mention "certifié par QUALISUD" nécessite l'attribution de la certification par le Comité de Certification de QUALISUD au client. Cette attribution de la certification est réalisée lorsque l'organisme certificateur a vérifié, par une évaluation initiale, les capacités du fournisseur à mettre en œuvre le référentiel et à garantir la conformité des produits.

L'attribution de la certification nécessite au préalable l'habilitation ou la qualification (cas des éleveurs, voir chapitre 4.1.) des différents opérateurs engagés dans la certification sous la responsabilité du client.

L'attribution de la certification ne peut avoir lieu que sur la base du référentiel validé conformément à la réglementation en vigueur : aucune dérogation ou aménagement n'est possible sauf modification du référentiel.

L'attribution de la certification permet la signature avec l'organisme certificateur d'une convention de certification.

Le Comité de Certification peut à tout moment, pour des motifs graves ou répétés de non-conformité ou jugeant de l'incapacité du client à maîtriser le référentiel, retirer la certification et exiger la résiliation de la convention de certification.

3.2 HABILITATION ET QUALIFICATION DES OPERATEURS

L'attribution de la certification nécessite l'habilitation ou la qualification de l'ensemble des opérateurs engagés dans la certification :

- habilitation des organisations assurant la qualification et le suivi des éleveurs ;
- qualification des éleveurs (voir chapitre 4.1) ;
- habilitation des abattoirs et abatteurs (entreprise prenant en charge les viandes après abattage et assurant la commercialisation de ces dernières), entreprises de découpe ;
- habilitation des points de vente.

D'autre part, il est demandé au client de répertorier l'ensemble des fabricants d'aliments complémentaires et d'exiger de leur part un engagement à mettre en œuvre les moyens de maîtrise et de contrôle interne de la réglementation relative aux aliments des bovins.

L'attribution de la certification ne pourra avoir lieu que si l'ensemble des opérateurs proposés par le candidat client est habilité ou qualifié (cas des éleveurs) et sont en nombre suffisant pour permettre le bon déroulement de la certification.

3.3 EVALUATION DU CLIENT

L'évaluation préalable du client est réalisée par QUALISUD au cours d'un ou plusieurs audits d'évaluation. Cet audit d'évaluation doit permettre au Comité de Certification de s'assurer que toutes les dispositions sont mises en place pour le bon déroulement de la certification.

Cet audit devra montrer que :

- les exigences relatives à la certification sont comprises et il n'existe plus d'incompréhension entre le client et QUALISUD ;
- le client a mis en place l'organisation qualité nécessaire à la certification telle qu'elle est décrite paragraphe 4.2 et détient les moyens nécessaires au suivi des opérations de contrôles internes prévues au chapitre 5.2
- le client s'est formellement engagé à respecter les exigences relatives à la certification ;
- les opérateurs engagés dans la certification sont habilités (cf. paragraphe précédent) et ont tous signés les conventions d'engagement dans la certification prévue au chapitre IV.
- les produits sont conformes aux exigences du référentiel.

Sur examen du rapport d'audit d'évaluation le Comité de Certification pourra :

- refuser la certification,
- accorder la certification,
- demander une période probatoire.

La décision du Comité de Certification peut faire l'objet d'un recours conformément au Manuel Qualité de QUALISUD.

3.4 CONVENTION DE CERTIFICATION

La décision positive d'accorder la certification prononcée par le Comité de Certification nécessite au préalable la signature entre QUALISUD et le client d'une convention de certification. La signature de cette convention, une fois la certification délivrée, rend possible l'apposition sur les produits de la mention "certifié par QUALISUD" ou autre marque de certification détenue éventuellement par ce dernier.

Cette convention précise, entre autres :

- les références du référentiel et du présent plan de contrôle,
- la date de démarrage de la certification,
- la durée de l'éventuelle période probatoire.

IV – MODALITES D'EVALUATION POUR DECISION DE CERTIFICATION – HABILITATION ET QUALIFICATION DES OPERATEURS

4.1 CONDITIONS GENERALES

Le paragraphe précédent précise que la certification est accordée à une partie appelée client responsable devant QUALISUD de la conformité des produits. Les diagrammes de fabrication du chapitre 2 montrent que le produit concerné par le présent plan de contrôle nécessite l'intervention des opérateurs suivants :

- éleveurs ;
- abattoirs et abatteur (entreprise prenant en charge les viandes après abattage et assurant la commercialisation de ces dernières), entreprises de découpe ;
- points de vente.

Le client doit s'assurer de la maîtrise du référentiel par l'ensemble des opérateurs selon les modalités précisées dans le référentiel : ce point est vérifié par QUALISUD, avant attribution du certificat, par audit d'évaluation.

Chaque opérateur doit s'engager auprès du client à appliquer le référentiel et le présent plan de contrôle. Cet engagement, la capacité de l'opérateur à respecter le référentiel et à réaliser les opérations de contrôle interne le concernant ainsi que la conformité des produits sont vérifiés par une évaluation initiale : cette évaluation permet l'habilitation de l'opérateur par QUALISUD. Prenant en compte la spécificité de la filière bovine, et en particulier le grand nombre d'éleveurs pour peu d'animaux certifiés, l'habilitation des éleveurs sera confiée par QUALISUD au client et sera alors appelée qualification. Le client pourra déléguer lui-même, par convention, cette fonction à des organismes appelés organisme de qualification des éleveurs. QUALISUD s'assurera de la bonne réalisation de la qualification lors des audits du client et des organismes chargés de la qualification.

4.2 EVALUATION DU CLIENT POUR ATTRIBUTION DE LA CERTIFICATION

L'audit d'évaluation porte sur les points suivants :

Objet	Méthode	Document
Organisation Activité	<p>D'une manière générale, vérifier à l'aide des documents présentés (statuts, organigramme, rapport d'activité...), que le client dispose des moyens et des compétences pour maîtriser la certification.</p> <p>Vérifier que le client dispose de suffisamment d'opérateurs pour mettre sur le marché des produits certifiés. Relever la liste des opérateurs engagés dans la certification.</p>	<p>Statuts Organigramme Rapport d'activité</p> <p>Liste des opérateurs engagés dans la certification</p>
Fonctionnement Organisation qualité	<p>Décrire et évaluer au vu du présent plan de contrôle l'organisation mise en place pour maîtriser la certification ; consulter les documents existants (MQ, procédure, contrats...)</p> <p>Vérifier que l'organisation qualité fonctionne.</p>	<p>MQ éventuel Procédures Contrats</p> <p>Certificats système qualité éventuels</p>
Documentation	<p>Vérifier que l'ensemble de la documentation relative à l'organisation qualité est tenue à la disposition de QUALISUD et est à jour.</p> <p>Vérification que le référentiel, le plan de contrôle et les documents associés sont présents aux endroits nécessaires, avec version à jour, et ont été diffusés par le client aux différents opérateurs</p> <p>Vérification documentaire de l'existence et du contenu des procédures ou instructions</p> <ul style="list-style-type: none"> - de qualification et de contrôle interne des producteurs - du contrôle de la traçabilité des animaux et des viandes. - de la sélection des carcasses en abattoirs, - de suivi des étiquettes et certificats. 	<p>Liste de diffusion des documents nécessaires à la certification</p>
Enregistrements	<p>Evaluer (établissement et tenue) le système d'enregistrement qui doit être adapté aux besoins du client; en particuliers rapports d'habilitation et de suivi des producteurs.</p> <p>Vérifier que ces enregistrements sont tenus à la disposition de QUALISUD.</p>	<p>Liste et dossiers des opérateurs Rapports de contrôle interne</p>
Engagement des opérateurs	<p>Vérification documentaire du contenu des conventions signées avec les opérateurs engagés dans la certification</p> <p>Vérification documentaire des dossiers des opérateurs Faire le point sur les habilitations (organisation de qualification et de suivi des élevages, abattoirs, abatteurs expéditeurs) et qualification (éleveurs).</p>	<p>Liste des opérateurs Conventions</p> <p>Dossier opérateurs</p>
Habilitation des organisations d'éleveurs	<p>Vérification de la nature des relations entre le client et les organisations chargées de la qualification et du suivi des éleveurs.</p> <p>Evaluation des responsabilités de chacun dans le suivi des élevages, leur information et leur contrôle interne.</p>	
Qualification des producteurs	<p>Vérification documentaire de la procédure de qualification initiale des producteurs.</p> <p>Dans le cas où la qualification est réalisée par le client, évaluation du processus de qualification du producteur.</p>	<p>Procédure de qualification du producteur Liste des producteurs qualifiés</p>

Objet	Méthode	Document
Engagement des fournisseurs d'aliment	Vérification que l'ensemble des fournisseurs d'aliment sont répertoriés et se sont engagés auprès du client à mettre en œuvre les moyens de maîtrise prévus par la réglementation.	Répertoire des fournisseurs d'aliment
Engagement des points de vente	Evaluation de la procédure de référencement et d'information des points de vente.	Liste des points de vente
Qualification et contrôle interne en élevage (lorsqu'il est réalisé par le client)	<p>Vérifier que le client dispose d'un personnel suffisant et compétent pour la réalisation du contrôle interne des éleveurs.</p> <p>Relever la liste du personnel (nom, qualification, employeur)</p> <p>Vérifier que le personnel dispose de la documentation adéquate.</p> <p>Vérifier que le personnel de contrôle a signé avec le client une convention.</p> <p>Si le personnel ne dépend pas directement du client, vérifier l'existence d'une convention entre le client et le personnel et son employeur définissant les responsabilités de chacun.</p>	<p>Liste du personnel avec qualification</p> <p>Fiches de fonction</p> <p>Convention entre client et personnel.</p>
Traitement des non-conformités	<p>Evaluation de la procédure interne de traitement des non-conformités constatées chez les producteurs et autres opérateurs</p> <p>Vérification des moyens dont dispose le client pour appliquer ou faire appliquer les décisions de QUALISUD relatives au traitement des non-conformités : action corrective, sanction, déclassement de lot, retrait d'habilitation...</p>	Procédure interne de traitement des non-conformités relevées chez les producteurs
Traitement des réclamations	Vérifier la tenue d'un registre des réclamations relative au produit certifié et à leurs prises en compte	Registre réclamation
Etiquetage	Vérifier que le client dispose des moyens pour maîtriser et contrôler l'étiquetage des produits certifiés.	Modèles d'étiquettes
Sélection des carcasses en abattoir	<p>Vérifier que le personnel chargé de la sélection des carcasses en abattoir a signé une convention avec le client et a été informé des exigences de la certification.</p> <p>Vérifier la compétence de ce personnel</p>	Fiche d'engagement des agents chargés de la sélection des carcasses en abattoir.
Suivi de la certification des produits	Vérifier que le client dispose des éléments documentés relatifs à la certification des produits : par opérateur, quantité de produit certifiés, origine des lots etc.	Registre de certification

L'examen du rapport d'évaluation permet au Comité de Certification de d'attribuer la certification au client ;

4.3 HABILITATION DES ORGANISATIONS CHARGEES DE LA QUALIFICATION ET/OU DU SUIVI DES ELEVAGES

Le client pourra confier la qualification et/ou le suivi des éleveurs à des organisations suffisamment structurées et disposant des moyens pour réaliser cette mission. Ces organisations assurent en totalité ou en partie la qualification et/ou le suivi des éleveurs dans le cadre de la certification : il devra être clairement établi par convention le partage éventuel des responsabilités entre le client et chaque organisation d'éleveur pour :

- informer les éleveurs des exigences de la certification ;
- transmettre aux éleveurs les enregistrements nécessaires à la certification (cahier sanitaire...);
- assurer l'évaluation initiale des éleveurs pour qualification ;
- décider de la qualification des éleveurs ;
- assurer le contrôle périodique des éleveurs dans le cadre du contrôle interne ;
- assurer le suivi des non-conformités détectées chez les éleveurs.

D'une manière générale l'organisation d'élevage doit respecter le document C/I039/2 de QUALISUD, "Exigence générales relatives aux organismes chargés de la qualification et/ou du suivi des producteurs Agricole".

L'habilitation d'une organisation de qualification et de suivi des élevages est demandée par le client à QUALISUD; elle est prononcée par le Comité de Certification de QUALISUD suite à la réalisation d'une évaluation de cette dernière par un auditeur de QUALISUD.

L'audit d'évaluation portera sur les points suivants :

Objet	Méthode	Document
Relation avec le client, compétence et responsabilité dans le cadre de la certification	Vérification de la répartition des responsabilités et des compétences nécessaires à la qualification et/ou au suivi des éleveurs dans le cadre de la certification entre le client et l'organisme de qualification	Convention avec le client
Organisation Activité	D'une manière générale, vérifier à l'aide des documents présentés (statuts, organigramme, rapport d'activité...), que l'organisation de qualification dispose des moyens et des compétences pour assumer ses responsabilités. Vérifier que l'organisation de qualification dispose de suffisamment de moyen en personnel.	Statuts Organigramme Rapport d'activité
Information des éleveurs	Vérification de la réalisation de l'information des éleveurs des exigences de la certification (référentiel, procédures du client etc...) Evaluation des moyens pour assurer le suivi (mise à jours, nouvelles versions)	Courrier, listes de diffusion
Diffusion des documents de certification aux éleveurs	Vérification de la diffusion aux éleveurs des documents prévus dans la certification Evaluation des moyens pour assurer le suivi (renouvellement)	Courrier, listes de diffusion
Suivi technique des éleveurs	Evaluation des modalités de suivi, Moyen en personnel	

Objet	Méthode	Document
Evaluation initiale des éleveurs pour qualification	<p>Evaluation des moyens en personnel pour réaliser les visites d'évaluation pour qualification. Vérifier que ce personnel est correctement formé et a été correctement informé (fiche de fonction, convention ...) du contenu de sa mission.</p> <p>Vérification des procédures de qualification Evaluation documentaire de la mise en œuvre des procédures</p> <p>Evaluation des modalités d'information du client.</p> <p>Revue des rapports d'évaluation et des suites données Vérification par sondage chez quelques éleveurs</p>	<p>Procédure d'évaluation pour qualification Dossier du personnel de qualification Rapport de qualification.</p>
Engagement des éleveurs	Revue des conventions d'engagement des éleveurs	Conventions éleveurs
Contrôle périodique des éleveurs	<p>Evaluation des moyens en personnel pour la réalisation du contrôle périodique des éleveurs. Vérifier que ce personnel est correctement formé et a été correctement informé (fiche de fonction, convention ...) du contenu de sa mission.</p> <p>Vérifier que ce personnel a été habilité par QUALISUD.</p> <p>Vérification des procédures de contrôle des éleveurs.</p> <p>Evaluation des moyens documentaires : enregistrements, listes</p> <p>Evaluation des modalités d'information du client sur la réalisation des contrôles..</p>	<p>Dossier du personnel de qualification</p> <p>Documentation relative au contrôle périodique des éleveurs.</p>
Suivi des non-conformités	<p>Evaluation des moyens et modalités de suivi des non-conformités en élevage.</p> <p>Evaluation des modalités d'information du client.</p>	

4.4 QUALIFICATION DES ELEVEURS

La qualification de l'éleveur est réalisée par le client, ou par délégation de ce dernier, par une organisation de qualification habilitée par QUALISUD.

La qualification est réalisée selon une procédure établie par le client et validée par QUALISUD qui prévoit :

- L'information de l'éleveur sur les exigences de la certification le concernant ;
- La déclaration d'intention de l'éleveur d'être qualifié ;
- La réalisation d'une évaluation de l'éleveur dont l'objet est de montrer la conformité de l'éleveur aux exigences de la certification et sa capacité à continuer à les respecter ;
- La décision de qualification par le client ou, par délégation, par l'organisme de qualification habilité par QUALISUD, formalisée sur un document remis à l'éleveur ;
- La signature par l'éleveur d'un engagement dans la démarche de certification ;

- Le suivi périodique de l'élevage (contrôle interne) qui donne lieu à une visite de contrôle au moins une fois par an.

Les visites d'évaluation et de contrôle périodique sont réalisées par un personnel qualifié salarié ou conventionné avec le client (ou l'organisation de qualification si la qualification a été déléguée à cette dernière).

La réalisation de la qualification des éleveurs par le client ou par les organisations de qualification ainsi que du personnel chargé des évaluations et contrôles des éleveurs sera périodiquement auditée par QUALISUD pour vérifier la pertinence des rapports d'évaluation et de contrôle, la conformité des décisions de qualification au vu des exigences du référentiel et les suites données en cas de contrôles non conforme. Les audits nécessaires seront réalisés aux endroits voulus en fonction de la répartition des responsabilités entre le client et les organisations de qualification à raison de deux audits par an (ou par campagne).

L'évaluation des éleveurs pour qualification portera les exigences propres au référentiel.

Objet	Méthode	Document
Engagement de l'éleveur	Vérification de la volonté de l'éleveur de s'engager dans la certification	Demande de qualification
Documentation	Vérification documentaire de la présence des versions à jour du référentiel et procédures associées	Référentiel Plan d'alimentation
Enregistrements	Vérification documentaire et visuelle de la présence des documents d'enregistrement nécessaire à la certification : - Cahier sanitaire - Plan d'alimentation, - Plan cadastraux, description parcellaire, relevé MSA, - Engagement CBPE	Cahier sanitaire Plan cadastraux, relevé MSA, Engagement CBPE
Identification des animaux	Evaluation visuelle et documentaire du respect des exigences réglementaires d'identification.	Registre de troupeau Passeport
Génétique du troupeau	Race Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise, Charolaise ainsi que les croisements entre ces races.	Registre de troupeau, passeport
Origine des animaux	Les animaux sont nés sur l'exploitation ou proviennent d'un élevage qualifié dans le cadre de la présente certification.	Passeports.
Conduite du troupeau	Evaluation de la conduite des veaux (les veaux têtent leur mère à l'étable ou au pâturage durant au minimum 4 mois) Vérification documentaire et visuelle des points suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Conduite en plein air intégral ou alternativement en pâturage (durant au moins 6 mois par an) et en stabulation • Présence de 0,30 ha de prairie par UGB • Temps de présence en finition : au moins 2 mois à 6 mois. 	Plans cadastraux, registre du troupeau,

Objet	Méthode	Document
Habitat – Protection de l'animal	<p>Evaluation de la conformité de l'habitat des animaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bâtiments propres et biens entretenus, aération suffisante • Respects des dimensions minimales par animal (stabulation entravée 1,80m×1,15m, stabulation libre à logette 2,50m×1,20m, stabulation libre sur litière accumulée – surface de couchage de 5m² minimum par animal, stabulation libre) • Accès en permanence à un point d'abreuvement, • Eclairage naturel. • Bâtiments vidés et nettoyés une fois par an. <p>Evaluation de l'état du troupeau : intégrité physique et propreté.</p>	
Alimentation du troupeau et des animaux concernés par la certification	<p>Evaluation de la conformité de l'alimentation du troupeau et des animaux concernés par la certification.</p> <p>Vérifier que l'éleveur dispose d'un plan d'alimentation et que l'ensemble de l'alimentation est identifiée.</p> <p>Evaluer les modalités de stockage et de conservation du fourrage (ensilage).</p> <p>Vérifier que les complémentaires du commerce proviennent d'un fabricant référencé par le client.</p> <p>Evaluation de la salubrité de l'eau.</p> <p>Evaluation de la propreté et de la facilité d'accès aux abreuvoir et auges.</p>	<p>Plan d'alimentation</p> <p>Facture d'achat d'aliments</p> <p>Etiquette de l'aliment complémentaire.</p>
Suivi sanitaire PSE Prophylaxie	<p>Vérifier le statut sanitaire légal du troupeau, ASDA valide pour tous les bovins,</p> <p>Vérifier le PSE et le plan de prophylaxie et leur application dans l'élevage.</p> <p>Vérifier la tenue d'un cahier sanitaire, la conservation des ordonnances, les modalités de stockage des médicaments.</p>	Cahier sanitaire d'élevage, ordonnances
Transport des animaux	Si le transport des animaux est réalisé par l'éleveur, évaluation de la conformité des modalités de transport.	

La qualification de l'éleveur devra être suivie de la signature d'une convention d'engagement entre ce dernier et le client ou entre ce dernier et l'organisme de qualification, dans le cas où le client aurait délégué à ce dernier par convention, la réalisation de cette mission. La signature des conventions d'engagement des éleveurs sera vérifiée par QUALISUD au cours des contrôles de surveillance.

4.5 HABILITATION DES ABATTOIRS – ABATTEURS

Les étapes de production relatives à l'abattage des animaux, conservation des viandes, découpe en gros, sont réalisées classiquement par deux opérateurs aux fonctions différentes :

- **l'abattoir**, prestataire de service pour la prise en charge des animaux, leur abattage et la pesée réalisée dans le cadre de la réglementation ;
- **l'abatteur**, propriétaire des animaux, assurant le ressuage, le stockage, le conditionnement et l'expédition des viandes et éventuellement leur découpe en gros.

Des configurations différentes peuvent exister : par exemple un seul opérateur assurant l'ensemble des fonctions, ressuage assurée par l'abattoir, découpe assurée par une entreprise indépendante de l'abatteur. L'ensemble des situations devront être prise en compte et chaque opérateur devra être habilité par QUALISUD pour des fonctions clairement définies par le client : la convention signée entre le client et chaque opérateur devra être explicite sur ce point.

Afin de simplifier le présent document, seule sera évoquée la configuration la plus classique citée précédemment : abattoir et abatteur : les auditeurs de QUALISUD et son Comité de Certification s'adapteront aux autres situations.

L'habilitation de l'opérateur ou des deux opérateurs assurant les fonctions abattoir et abatteur est réalisée par le Comité de Certification de QUALISUD au vu du rapport de (ou des) audit(s) d'évaluation(s) réalisé par le personnel de QUALISUD et à la demande du client.

Elle doit être effectuée obligatoirement avant tout étiquetage et expédition de viande certifiée. Les modalités d'identification et de traçabilité doivent être vérifiées en fonctionnement.

L'agent chargé de la sélection et de l'identification des carcasses certifiables devra être mandaté par le client: seront évalué sa qualification et sa relation avec l'abatteur.

Les évaluations porteront sur les points suivant :

Objet	Méthode	Document
Contrat d'engagement	Vérification documentaire de la signature du ou des contrat(s) avec le client	Contrat signé avec le client
Organisation qualité	Evaluation documentaire et visuelle de l'organisation qualité mis en place par l'abattoir et l'abatteur pour : <ul style="list-style-type: none"> - maîtriser et contrôler l'hygiène conformément à la réglementation, - identifier et maîtriser la traçabilité des animaux de la réception en vif à l'expédition des carcasses ; - maîtriser le transport des animaux si celui-ci est réalisé par l'abattoir ; - maîtriser et contrôler la pesée et le classement des carcasses; - sélectionner les carcasses certifiables (conformes au référentiel) - s'assurer de la qualification du personnel assurant la pesée et le classement des carcasses ; - disposer d'un agent proposé et mandaté par le client pour sélectionner les carcasses - maîtriser et contrôler le ressuage des carcasses ; - mesurer le pH ultime; - contrôler la qualité des carcasses avant expédition. - enregistrer et contrôler l'utilisation des étiquettes faisant référence à la certification ; 	
Documentation	Vérifier que l'ensemble de la documentation relative à l'organisation qualité est tenu à la disposition de QUALISUD et est à jour.	<ul style="list-style-type: none"> - Référentiel ; - procédure d'identification et de traçabilité ; - plan de maîtrise de l'hygiène ; - procédure de sélection des carcasses ; - procédure de contrôle interne Qualité produit fini ; - procédure de traitement des NCF ; procédure de traitement des réclamations.
Enregistrements	Vérifier que l'ensemble de la documentation relative à l'organisation qualité est tenu à la disposition de QUALISUD en particulier :	fiches de relevé des températures dans les différents frigos. Registre de bouverie, fiches d'apport à l'abattoir, fiche de lot de tuerie, tickets de pesée et registres de pesée, registre de sélection des carcasses, comptabilité étiquette Fiche de suivi du personnel chargé du tri des carcasses.

Objet	Méthode	Document
Identification, traçabilité des animaux et des carcasses et pièces de gros	Vérification visuelle et documentaire de l'efficacité de la procédure d'identification et de traçabilité de l'entrée en abattoir, durant l'abattage, à la pesée, après sélection des carcasses et à l'expédition. Vérifier leur conformité aux normes NF V46007 et NF V46010. Vérification de la traçabilité descendante et remontante.	Fiches d'apport à l'abattoir, Preuve de la qualification des élevages, Fiche de lot de tuerie Tickets de pesées Registre de sélection des carcasses, Comptabilité étiquette
Conditions d'abattage	Evaluation des conditions d'abattage, de dépeçage par rapport aux exigences du référentiel	
Pesée	Vérification du respect de la réglementation : qualification de l'agent chargé de la pesée, enregistrement	Certificat d'aptitude de l'agent chargé de la pesée
Ressuage et mise au froid	Vérification du respect de la norme NF V46001, Vérification de l'absence de condensation sur les carcasses	Fiche de suivi de lot Fiches de relevé des températures à cœur Fiche de contrôle qualité du produit fini.
Prise du pH	Vérifier les modalités de prise du pH ultime.	Fiche de relevé de pH
Tri et sélection des carcasses	Vérification que l'abatteur dispose d'un agent habilité pour sélectionner les carcasses. Vérification documentaire de l'existence d'instructions documentées relatives au tri et au classement. Evaluation de la qualité des carcasses sélectionnées	Procédure ou instructions de tri. Registre de sélection
Découpe de gros	Evaluation des conditions de découpe de gros et de report d'identification éventuelle.	
Stockage et Expédition	Evaluation des conditions d'expédition : hygiène, froid, identification	
Etiquetage	Vérification documentaire de la conformité de l'étiquetage	Modèles d'étiquettes

4.6 HABILITATION DES ATELIERS DE DECOUPE DES CARCASSES

Est considérée comme atelier de découpe toute entreprise dont la fonction est de découper les carcasses certifiées en pièce de viandes (PAD) ou portions consommateur (UVC). L'atelier de découpe prépare les viandes, les conditionne et appose les étiquettes faisant référence à la certification.

L'habilitation des ateliers de découpe est réalisée par le Comité de Certification de QUALISUD au vu du rapport de l'audit d'évaluation réalisé par le personnel de QUALISUD et à la demande du client.

Elle doit être effectuée obligatoirement avant toute mise en marché de viande portant une étiquette faisant référence à la certification.

L'audit d'évaluation de l'atelier de découpe porte sur les points suivants :

Objet	Méthode	Document
Contrat d'engagement	Vérification documentaire de la signature du contrat avec le client.	Contrat signé avec le client.
Organisation qualité	Evaluation documentaire et visuelle de l'organisation qualité mis en place par l'atelier de découpe pour : - maîtriser et contrôler l'hygiène selon les principes de l'HACCP ; - identifier et maîtriser la traçabilité des viandes de la réception à l'expédition, - enregistrer et contrôler l'utilisation des étiquettes faisant référence à la certification.	
Documentation	Vérifier que l'ensemble de la documentation relative à l'organisation qualité est tenu à la disposition de QUALISUD et est à jour.	- Référentiel qualité ; - procédure d'identification et de traçabilité ; - plan de maîtrise de l'hygiène ; - procédure de sélection des carcasses ; - procédure de traitement des réclamations.
Enregistrements	Vérifier que l'ensemble de la documentation relative à l'organisation qualité est tenu à la disposition de QUALISUD en particulier :	Fiches de relevé des températures dans les différents frigos. Comptabilité matière des viandes permettant de comparer les entrées aux sorties

Objet	Méthode	Document
Identification, traçabilité des viandes	Vérification visuelle et documentaire de l'efficacité de la procédure d'identification et de traçabilité des viandes à la réception, durant la découpe et à l'expédition. Vérifier sa conformité à la norme NF V46010. Vérification de la traçabilité descendante et remontante.	Fiche de séance de découpe Comptabilité matière
Hygiène	Vérification visuelle et documentaire de l'application et de l'efficacité du plan d'hygiène Contrôle des températures, Evaluation du plan de contrôle bactériologique et vérification des résultats d'analyse, Prélèvement et analyses si nécessaire.	Résultats d'analyses surface, produit, eau, Fiche température,
Etiquetage	Vérification documentaire de la conformité de l'étiquetage	Modèles d'étiquettes
Expédition	Evaluation des conditions d'expédition : hygiène, froid, identification	

4.7 ENGAGEMENT DES POINTS DE VENTE

Les points de vente sont les opérateurs qui distribuent les viandes certifiées au consommateur.

L'habilitation des points de vente telle qu'elle est prévue pour les précédents opérateurs est matériellement impossible.

Toutefois, tout point de vente devra, avant mise en marché de produits certifiés s'engager auprès du client à respecter les exigences de la certification.

Le client devra transmettre à QUALISUD les coordonnées de tout nouveau grossiste ou point de vente dans les 15 jours après signature de l'engagement afin que QUALISUD puisse l'évaluer au plus tard dans un délai de 6 mois. L'évaluation portera sur les critères détaillés paragraphe 5.5.

V - CONTROLE DE SURVEILLANCE

5.1 CONDITIONS GENERALES

Conformément au Manuel Qualité de QUALISUD tout opérateur habilité ou qualifié fait l'objet d'une surveillance selon un plan de contrôle précisant les fréquences et modalités de contrôle (visite de contrôle ou audit, analyse).

Chaque opération de contrôle est réalisée selon une ou plusieurs procédures dont la liste est annexée au présent document. Ces procédures sont diffusées auprès de toutes les personnes réalisant les contrôles.

Le Comité de Certification de QUALISUD se réserve le droit de demander des modifications du plan de contrôle aussi bien sur les fréquences, les modalités de prise en compte du contrôle interne, les modalités de réalisation, en fonction du résultat des contrôles sur la conformité des produits et des modes opératoires ou du fonctionnement de l'organisation qualité chez l'opérateur contrôlé ou chez le client.

Le présent plan de contrôle prévoit que le client dispose, en propre ou par délégation par convention, de personnel qualifié pouvant assurer les opérations de qualification et contrôles internes chez les producteurs (cf. paragraphes 4.2 "Evaluation du client", et 4.3 "Habilitation des organismes chargés de la qualification et du suivi des élevages") et de sélection des carcasses en abattoir.

En cas d'impossibilité pour le client d'assurer les opérations de contrôle interne prévues dans le présent document, le Comité de Certification de QUALISUD se réserve le droit de modifier le plan de contrôle.

5.2 FREQUENCES DES OPERATIONS DE CONTROLE - REPARTITION ENTRE CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES

Les contrôles sont constitués de visites de contrôle ou audits réalisés chez les opérateurs ou le client ainsi que d'analyses des produits.

Le tableau de la page suivante récapitule pour chaque opérateur les fréquences du contrôle interne réalisé sous la responsabilité du client, les fréquences du contrôle externe réalisé par QUALISUD ainsi que les fréquences globales. Les modalités de contrôle des exigences du référentiel sont détaillées dans les tableaux du paragraphe 5.5.

Les contrôles périodiques sont réalisés par des agents qualifiés conformément au paragraphe 5.4.

Opérateur Point de contrôle	Fréquence contrôle interne réalisé sous la responsabilité du client	Fréquence de contrôle externe réalisé par QUALISUD
Organisation de qualification et de suivi des élevages		1 audit/an 1 contrôle de chaque structure sous-traitante
Eleveur	1 visite de contrôle/ élevage / an (réalisée par le client ou par un organisme de qualification et de suivi des élevages habilités)	Les élevages sont contrôlés selon la taille des organismes chargés de la qualification et du suivi technique à raison de : <ul style="list-style-type: none"> - 10 % des élevages par an pour les organismes de qualification de moins de 100 éleveurs qualifiés; - 6 % des élevages supplémentaires par an dans la tranche de 100 à 500 élevages ; - 3 % des élevages supplémentaires/an au-delà de 500 élevages. La base de calcul des contrôles externes est le nombre d'éleveurs qualifiés ayant livré au moins un animal l'année N – 1.
Abattoir Abatteur	Contrôle de chaque carcasse certifiée par un agent habilité	3 audits par site d'abattage/an Contrôle des fonctions abattoir et abatteur Contrôle de la sélection des carcasses
Atelier de découpe industriel		3 audits / découpeur /an
Point de vente : magasin/vente à la coupe spécialisé		10 % des points de vente au 31 décembre de l'année N – 1 contrôlés/an.
Point de vente non spécialisé et/ou découpe et vente en UVC		10 % des points de vente au 31 décembre de l'année N – 1 contrôlés/an.
Client		2 audits / an

Tableau : répartition des contrôles dans le cadre de la surveillance des produits certifiés

5.3 EXIGENCE EN QUALIFICATION DES AGENTS CHARGES DU CONTROLE

Les agents chargés du contrôle devront être habilités par le Comité de Certification et devront répondre aux exigences en qualification précisées dans le tableau ci-après :

Opérateurs contrôlés	Type de contrôle	Diplôme ou équivalent	Connaissances exigées
Eleveurs	Visite d'élevage	BTA ou équivalent	Milieu rural et filière bovine Technique d'élevage bovin viande
Abatteurs	Audit	BTS ou équivalent formation audit	Fonctionnement abattoir Réglementation relative à l'hygiène Normes NF V46001, NF V46007, NF V 46010
Atelier de découpe	Audit	BTS ou équivalent formation audit	Fonctionnement éviscération/découpe Réglementation relative à l'hygiène, HACCP
Points de vente	Visite de contrôle	Bac +2 ou équivalent	Filière bovine et système de commercialisation des viandes de bovins. Réglementation sur l'hygiène et la vente des viandes.
Organismes de qualification client	Audit	BTS ou équivalent Formation audit	Fonctionnement de la certification

5.4 MODALITES DE CONTROLE

Les tableaux suivants présentent pour chaque point à maîtriser et/ou à contrôler :

- la caractéristique à laquelle il se rapporte,
- l'opération de maîtrise et/ou de contrôle,
- la méthode,
- les documents d'enregistrement permettant la maîtrise et/ou le contrôle.
- la fréquence d'autocontrôle ou de contrôle interne,
- le responsable du contrôle interne,
- la fréquence de contrôle externe,
- la référence de la procédure qui détaille le mode opératoire.

Sont précisés en annexes les valeurs que doivent prendre les caractéristiques pour chaque référentiel référencé en page de garde du présent document.

5.4.1 Surveillance du client

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Exigence à respecter	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
					Documents associés	Fréquences	Responsable	Fréquences
Engagement du client	Le client a signé une convention avec QUALISUD	C	Audit du client	Vérification du respect du contenu de la convention				2 fois/an
Engagement de chaque opérateur	Responsabilité sur le produit	M	Engagement de chaque opérateur : • Eleveur • Organisme de qualification des éleveurs, • Fournisseurs d'aliment, • Transporteur, • Abattoir et abatteur, • Grossiste, découpeur • Points de vente	Contractualisation de l'engagement avant démarrage dans la certification	Convention ou contrat d'engagement	Avant entrée dans la certification	Client	2 fois/an
		C	Audit du client	Contrôle documentaire				
Gestion de la documentation, version à jour	Documentation relative à la certification	M	Gestion de la documentation	Procédure interne	Liste documentation, liste diffusion	Permanent	Client	2 fois/an
Diffusion auprès des opérateurs	Les documents ont été diffusés aux endroits prévus.	M	Diffusion auprès de l'ensemble des opérateurs	Diffusion contrôlée		Avant habilitation	Client	2 fois/an
		C	Audit du client	Vérification de la documentation Vérification des listes de diffusion		A chaque modification		2 fois/an
Demande d'habilitation, Rapport d'évaluation	Habilitation des opérateurs Qualification des élevages	M	Chaque opérateur engagé dans la certification doit être habilité ou qualifié	Cf. IV	Liste des opérateurs habilités, Rapport d'évaluation	Pour chaque opérateur engagé	Client	2 fois/an
	Répertoire des fabricants d'aliment	C	Audit du client	Vérification concordance engagement /habilitation				2 fois/an

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Exigence à respecter	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
					Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Moyen en personnel	Maîtrise de la certification et réalisation du contrôle interne	M C	Habilitation du personnel chargé • De la qualification et du suivi des élevages • de la sélection des carcasses en abattoir Audit du client	Signature de convention avec le personnel concerné, Fiches de fonction, instruction	Liste du personnel Convention	Permanent	Client	2 fois/an
Enregistrement		M	Suivi et Gestion des enregistrements	Gestion des enregistrements générés par le contrôle interne	Registre de contrôle Rapport de contrôle	Permanent	Client	2 fois/an
Réalisation du contrôle interne	Maîtrise de la certification et réalisation du contrôle interne	C C	Suivi du contrôle interne Audit du client	Surveillance des agents chargés du contrôle en élevage, examen des rapports de contrôle Vérification documentaire de l'habilitation des agents chargés du contrôle interne, de la réalisation du contrôle	Rapports de contrôle	Permanent	Client	2 fois/an
Suivi des non-conformités	Chaque non-conformité fait l'objet d'un traitement et d'un suivi si nécessaire.	M C	Traitement des non-conformités – correction et sanction Audit du Client	Mis en place d'un système de suivi des non-conformités constatées lors du contrôle interne et par QUALISUD Vérification documentaire du suivi des NCF	Liste des non-conformités Fiche de suivi Décisions de suites données Idem	Permanent	Client	2 fois/an
Diffusion des étiquettes aux opérateurs PLV		M C	Gestion de la diffusion des étiquettes et de la PLV aux opérateurs Audit du Client	Contrats d'engagement Enregistrement et suivi de la diffusion des étiquettes et de la PLV aux opérateurs Vérification documentaire	Registre d'étiquette et de PLV	Permanent	Client	2 fois/an

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Exigence à respecter	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
					Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Registre de certification	Emploi des étiquettes Certification des produits	M	Registre de certification	Récupération des registres de certification établis par les agents concernés	Registre de certification	Mensuel	Client	2 fois/an
		C C	Contrôle de la certification Audit du client	Vérification documentaire Vérification documentaire		Mensuel	Client	
Vignettes d'identification des animaux	Identification des animaux certifiables	C	Audit du client	Vérification documentaire de la bonne diffusion des vignettes d'identification des animaux	Registre de diffusion des vignettes			2 fois/an
Prise en compte des réclamations	Suivi des réclamations	M	Gestion des réclamations	Tenue d'un registre Diffusion auprès des opérateurs concernés Suivi des suites données	Registre des réclamations			2 fois/an
		C	Audit du client	Vérification du registre des réclamations				

5.4.2 Qualification et suivi des éleveurs

La qualification et le suivi des éleveurs sont réalisés par le client ou par délégation, des organisations de qualification des éleveurs. L'audit de la qualification et du suivi des éleveurs se déroulera selon le cas chez le client ou chez les organismes de qualification des éleveurs. Pour simplifier, le tableau suivant considérera le cas de la qualification réalisée par un organisme de qualification.

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Exigence à respecter	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
					Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Habilitation de l'organisme	L'organisme est habilité par QUALISUD	C	Audit de l'organisme de qualification	Vérification du maintien des conditions d'habilitation	Rapport d'évaluation pour habilitation			1 fois/an

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Exigence à respecter	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
					Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Engagement de chaque éleveur	Responsabilité sur le produit	M C	Engagement de chaque éleveur Audit de l'organisme de qualification	Contractualisation de l'engagement avant démarrage dans la certification Contrôle documentaire	Convention ou contrat d'engagement	Avant entrée dans la certification	Organisme de qualification	1 fois/an
Gestion de la documentation, version à jour	Documentation relative à la certification	M	Gestion de la documentation	Procédure interne	Liste documentation, liste diffusion	Permanent	Organisme de qualification	1 fois/an
Diffusion auprès des éleveurs	Référentiel, Documents prévus dans la certification etc...	M C	Diffusion auprès de l'ensemble des éleveurs Audit de l'organisme de qualification	Diffusion contrôlée Vérification de la documentation Vérification des listes de diffusion		Avant engagement A chaque modification	Organisme de qualification	1 fois/an
Personnel chargé de la qualification et du suivi des producteurs	Moyen en personnel	M C	Personnel chargé du suivi des élevages Audit de l'organisme de qualification	Fiches de fonction, instruction Vérification documentaire des dossiers du personnel	Liste du personnel habilité Convention	Permanent	Organisme de qualification	1 fois/an
Enregistrement		M C	Suivi et Gestion des enregistrements Audit de l'organisme de qualification	Gestion des enregistrements générés par le contrôle interne Vérification documentaire par sondage	Registre de qualification et de contrôle, Rapport de qualification et de contrôle	Permanent	Organisme de qualification	1 fois/an

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Exigence à respecter	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
					Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Qualification des éleveurs Demande de qualification Rapport d'évaluation Décision	Qualification des éleveurs	M	Chaque éleveur engagé dans la certification doit être qualifié Mise en œuvre de la procédure I/039/2	Cf. IV	Liste des éleveurs qualifiés, Rapport d'évaluation	Pour chaque éleveur engagé	Organisme de qualification	1 fois/an
		C	Audit de l'organisme de qualification	Vérification documentaire des dossiers des derniers éleveurs qualifiés, vérification de la concordance entre résultat de l'évaluation et décision de qualification				
Réalisation du suivi périodique	Suivi périodique des éleveurs : 1 fois/an	C	Suivi du contrôle interne	Surveillance des agents chargés du contrôle en élevage, examen des rapports de contrôle	Rapports de contrôle	Permanent	Organisme de qualification	1 fois/an
		C	Audit de l'organisme de qualification	Vérification documentaire de l'habilitation des agents chargés du contrôle interne, de la réalisation du contrôle				1 fois/an
Suivi des non-conformités	Chaque non-conformité fait l'objet d'un traitement et d'un suivi si nécessaire.	M	Traitement des non-conformités – correction et sanction	Mis en place d'un système de suivi des non-conformités constatées lors du contrôle interne par QUALISUD	Liste des non-conformités Fiche de suivi Décisions de suites données Idem	Permanent	Fournisseur	1 fois/an
		C	Audit de l'organisme de qualification	Vérification documentaire du suivi des NCF				1 fois/an

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Exigence à respecter	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
					Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Transmission des résultats du contrôle et du suivi des non-conformités au client	Au moins une fois par trimestre.	C	Audit du Client	Vérification documentaire				1 fois/an
		C	Audit de l'organisme de qualification					

5.4.3 Éleveurs

IDENTIFICATION DES ANIMAUX

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
				Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Identification des animaux Bouclage Passport valide Registre des bovins	Respect de la réglementation relative à l'identification des bovins	M	Respect de la réglementation. Chaque animal est identifié à l'oreille sous la responsabilité du service officiel d'identification du département de naissance par un numéro IPG à 10 chiffres : le registre des bovins est mis à jour. Il est établi un passeport pour chaque animal.	Registre de troupeau Passport	A chaque introduction d'animaux	Éleveur	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
		C	Réalisation de contrôle visuel (identification) et documentaire en élevage.				

IDENTIFICATION DES ANIMAUX

IDENTIFICATION DES ANIMAUX				Contrôles internes			QUALISUD
Point à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés	Fréquences	Respon-sable	Fréquences
Traçabilité lors de transfert entre troupeau	Respect de la réglementation	M	Le passeport accompagne l'animal. La date de transfert est mentionnée sur la facture d'achat de l'animal. L'animal est enregistré dans le registre des bovins du nouvel élevage	Facture Registre des bovins Passeport facture	A chaque transfert	Eleveur acheteur	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
	Contrôle en élevage	C	Réalisation de contrôles visuels (identification) et documentaire (registre des bovins, passeport) en élevage.		1 visite / an	Agent habilité	
Enlèvement pour abattage	Vérification avant abattage	C	L'éleveur vérifie l'âge de l'animal, sa durée de présence en élevage, sa bonne santé et transmet à l'abatteur le passeport..	Passeport			(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
		C	Contrôle documentaire en abattoir				

MAITRISE ET CONTROLE DES CONDITIONS D'ELEVAGE

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
						Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Race et croisements	Race des animaux	Blonde d'Aquitaine, Limousines, Bazadaise, Charolaises, Gasconnes, les croisements entre elles	C	Contrôles périodiques en élevage	Vérification documentaire sur registre d'élevage	Registre d'élevage, passeport	1 visite/an	Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
Modalité d'allaitement des veaux Aliments complémentaires	Conduite des veaux	Conduite de troupeau allaitant : le veau suit sa mère. Allaitement maternel durant au moins 4 mois	C	Contrôles périodiques en élevage	Vérification visuelle et documentaire sur étiquette aliment	Etiquette aliment complémentaire	1 visite/an	Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
Conditions de cession d'animaux entre élevage		Cessions entre élevages qualifiés	C	Contrôles périodiques en élevage	Vérification documentaire sur registre d'élevage	Registre d'élevage, passeport	1 visite/an	Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
Surface de pacage	Elevage allaitant traditionnel	0,30 ha de prairie minimum par animal	C	Contrôles périodiques en élevage	Vérification visuelle et documentaire	Relevé cadastral	1 visite/an	Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
Durée de pacage		Au moins 6 mois dans une année climatique normale.							
Dates de castrations	Castration des bœufs	Avant l'âge de 12 mois	C	Contrôles périodiques en élevage	Vérification visuelle et documentaire	Cahier sanitaire d'élevage	1 visite/an	Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)



MAITRISE ET CONTROLE DES CONDITIONS D'ELEVAGE

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
						Documents associés	Fréquences	Responsable	Fréquences
<p>Type de logement Litière Surface par animal Largeur à l'auge Effectif Ambiance Propreté des bâtiments Fréquence de nettoyage</p> <p>Intégrité des bovins et état de propreté du troupeau Respect des l'environnement</p>	Logement et bien être des animaux	<p>Bâtiment propres et biens entretenus, Respects des dimensions minimales par animal (stabulation entravée 1,80m×1,15m, stabulation libre à logette 2,50m×1,20m, stabulation libre sur litière accumulée – surface de couchage de 5m² minimum par animal, stabulation libre Accès en permanence à un point d'abreuvement, Les bâtiments sont vidés et nettoyés au moins une fois par an.</p>	<p>M</p> <p>C</p>	<p>Contrôles périodiques en élevage</p>	<p>Vérification visuelle</p>	Plan d'alimentation cahier sanitaire	1 visite/an	Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)

MAITRISE ET CONTROLE DES CONDITIONS D'ELEVAGE

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
						Documents associés	Fréquences	Responsable	Fréquences
Statut sanitaire du troupeau	Etat sanitaire du troupeau "Troupeau en bonne santé"	Officiellement indemne de tuberculose, brucellose, leucose	C	Vérification documentaire	Vérification documentaire sur documents officiels selon département.	Attestation sanitaire à délivrance anticipée	1 fois/an	Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
Sanitaire		Application du PSE Application d'un plan de prophylaxie	M C	Application PSE Contrôle en élevage	Réalisation mesures du PSE et enregistrements sur cahier sanitaire d'élevage. Vérification documentaire sur cahier sanitaire d'élevage.	Cahier sanitaire d'élevage	Permanent 1 fois/an	Eleveur Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
Interventions vétérinaires Traitements vétérinaire		Respect de la réglementation Traitements sous ordonnance vétérinaires Conservation des médicaments	M C	Suivi sanitaire Contrôle en élevage	Réalisé sous contrôle vétérinaire. Vérification documentaire sur ordonnance et cahier sanitaire d'élevage.	Ordonnances Cahier sanitaire d'élevage	Permanent 1 fois/an	Eleveur Agent habilité	Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)

Contenu de la ration de base	Alimentation des animaux	Alimentation des animaux L'essentiel de l'alimentation est composée de pâtures et de fourrages séchés, enrubannés ou ensilés. Les fourrages doivent être correctement conservés (foins et ensilages) sans conservateurs. La ration doit être équilibrée et respecter le plan d'alimentation. Tous les aliments doivent être connus. Selon la disponibilité en herbe, une complémentation à base de fourrages séchés enrubannés ou ensilés, de graminées, et/ou de légumineuses, d'ensilage de maïs et/ou de sorgho, de céréales, de racines, tubercules et paille peut-être distribuée. Cette complémentation peut être réalisée avec des concentrés du commerce (voir ci-dessous).	M C	Respect du plan d'alimentation Contrôle en élevage Contrôle visuel et documentaire	Plan d'alimentation Facture d'achat des fourrages	Permanent 1 fois/an	Eleveur Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
------------------------------	--------------------------	---	------------	--	--	----------------------------	-------------------------------	---

MAITRISE ET CONTROLE DES CONDITIONS D'ELEVAGE

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
						Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Durée de finition Alimentation durant la finition	Modalités de finition	2 à 6 mois La ration durant la finition est constituée, dans une proportion de 40% à 70% de matière sèche, par de l'ensilage de maïs ou des céréales, des racines, tubercules, tourteaux et ou des concentrés du commerce conforme aux exigences ci-dessous, complétés par des fourrages grossiers.	C	Contrôle en élevage	Vérification documentaire sur cahier sanitaire ou registre Vérification visuelle à l'auge de l'alimentation	Registre d'élevage, passeport	1 visite/an	Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)

MAITRISE ET CONTROLE DES CONDITIONS D'ELEVAGE

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
						Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Composition des aliments complémentaires éventuels		Additifs : respect de la liste et des conditions d'utilisations fixées par l'arrêté du 13 février 1992 modifiés -matières premières inscrites au R(UE) n°242/2010 Composants : céréales, issues de céréales ou sous-produits de céréales, tourteaux, pulpe de betterave, luzerne déshydratée, colza, pois, tournesol, vesce, mélasse, protéines issues du lait ou des produits laitiers, complément minéral éventuellement supplémenté en vitamines.	M C C	Distribution de complémentaires référencés issus de fabricants d'aliments habilités Contrôle en élevage Prélèvement d'aliment pour analyses	Contrôle documentaire Méthode AFNOR ou reconnue	Etiquette aliment	Permanent 1 fois/an	Eleveur Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)

MAITRISE ET CONTROLE DES CONDITIONS D'ELEVAGE

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Contrôles internes			QUALISUD
						Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Modalité de conservation des fourrages Accès aux auges Origine de l'eau, propreté et accès aux abreuvoirs	Qualité de l'alimentation et de l'eau d'abreuvement	Eau de ville ou eau claire et limpide	M C	Respect des recommandations transmises par l'organisme de qualification Contrôle en élevage	 Contrôle visuel et documentaire	 	Permanent 1 fois/an	Eleveur Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)
Age à l'enlèvement pour abattage	Age d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> Génisse : 30 mois minimum et 48 mois maximum Bœuf : 36 mois minimum, 60 mois maximum Vache : 3 ans à 12 ans maximum 	C	Contrôle en élevage	Vérification documentaire	Registre d'étable Passeport Facture d'achat Bon d'enlèvement	1 visite/an	Agent habilité	(Cf Tableau de Fréquences des opérations de contrôle 5.2)

5.4.4 Transport des animaux

MAITRISE ET CONTROLE DU TRANSPORT DES ANIMAUX

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Documents associés	CONTROLES INTERNES		QUALISUD
							Fréquences	Responsible	Fréquences
Conditions sanitaires	Propreté du camion avant chargement	Respect de la réglementation	M	Nettoyage, désinfection du véhicule	Application du plan de nettoyage et de désinfection	Plan de nettoyage et de désinfection	A chaque enlèvement	Transporteur	3 fois/an Lors du contrôle abattoir
			C	Contrôle de la propreté à l'abattoir	Examen visuel				
Conditions de chargement en élevage	Protection des animaux	Respect de la réglementation Tranquillisant interdit, aiguillon électrique interdit	M	Contrôle en élevage	Vérification visuelle	Convention d'engagement	Lors des visites d'élevage	Agent Mandaté	Lors des visites d'élevage
			C						

MAITRISE ET CONTROLE DU TRANSPORT DES ANIMAUX

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Documents associés	CONTROLES INTERNES		QUALISUD
							Fréquences	Responsable	Fréquences
Conditions de transport Durée de transport Hygiène		Respect de la réglementation Surface par animal : 0,95 à 1,30 m ² par animal si poids < compris entre 250 et 400 kg > 1,30 m ² par animal si poids > 400 kg Durée de transport < 8 heures Respect des recommandations de la norme NF V 46001	M C	Contrôle en abattoir	Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au déchargement			Bénéficiaire	3 fois/an Lors du contrôle abattoir
Conditions de déchargement		Respect de la réglementation aiguillon électrique interdit	M C	Contrôle en abattoir	Contrôle visuel du déchargement			Transporteur	3 fois/an Lors du contrôle abattoir

5.4.5 Conditions d'abattage et d'expédition des animaux – Sélection des carcasses

Ces critères de contrôle concernent les opérateurs appelés abattoirs et abatteurs définis au paragraphe 4.7, qui peuvent être une même entité juridique ou plus classiquement deux entités juridiques. Dans ce cas l'auditeur sélectionnera les critères de contrôle suivant en fonction des responsabilités de chacun définies lors de l'habilitation.

IDENTIFICATION - TRACABILITE A L'ABATTOIR ET CHEZ L'ABATTEUR

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES
					Fréquences	Responsible	Fréquences
ABATTAGE Attente en stabulation	Identification	M	L'animal est identifié par sa boucle et est accompagné de son passeport. L'arrivée des animaux en lot est enregistrée dans un registre de bovin	Passeport Registre de boverie	Pour chaque animal	Abattoir	3 audits/an
	Traçabilité élevage/abattoir	C	Vérification visuelle des identifications des animaux Vérification documentaire de la provenance d'un élevage qualifié.	Liste des éleveurs qualifiés	Permanent	Agent habilité	
Abattage	Traçabilité animal/pesée	M	L'abattoir assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse jusqu'à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation	Permanent	Abattoir	3 audits/an
		C	Contrôle visuel lors de l'audit de l'abattoir				

IDENTIFICATION - TRACABILITE A L'ABATTOIR ET CHEZ L'ABATTEUR

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES
					Fréquences	Responsible	Fréquences
Pesée	Identification des carcasses par un numéro de tuerie Traçabilité jusqu'à la pesée	M M C	La carcasse est identifiée avant la pesée par un numéro de tuerie marqué à l'encre alimentaire (ou autre dispositif) selon la procédure de traçabilité interne. Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros, le numéro est reporté sur chaque pièce. Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi conformément à la réglementation: il mentionne les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - la date d'abattage, - le numéro de tuerie, - le numéro IPG de l'animal, - le poids de la carcasse, - la conformation, - l'état d'engraissement Contrôle visuel à la pesée et en frigo de la présence du numéro d'identification. Vérification documentaire et réalisation de l'état de rapprochement entre numéros de tuerie / ticket s de pesée.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation Ticket de pesée	Pour chaque carcasse Pour chaque carcasse	Abattoir Agent chargé de la pesée et du classement réglementaire	3 audits/an

IDENTIFICATION - TRACABILITE A L'ABATTOIR ET CHEZ L'ABATTEUR

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES
					Fréquences	Responsible	Fréquences
Sélection des carcasses certifiables	Identification des carcasses sélectionnées	M	<p>L'agent pour la sélection des carcasses vérifie l'identification de la carcasse, son origine, la traçabilité (relation passeport / ticket de pesée), ainsi que les caractéristiques de la carcasse.</p> <p>L'agent habilité identifie la carcasse conforme par une étiquette suiveuse spécifique à la certification qui contient : le numéro de carcasse et la date d'abattage. Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros, il veillera à ce que chaque pièce de découpe soit identifiée .</p> <p>L'agent pour la sélection des carcasses enregistre son classement sur un registre de certification qui contient : le nom et adresse du dernier éleveurs, le numéro de carcasse, la date d'abattage, le catégorie (génisse, bœuf, vache), la race, la segmentation, le poids total carcasse, le poids certifié selon segmentation le site d'abattage et le destinataire.</p>	<p>Ticket de pesée</p> <p>Registre de certification</p> <p>Ticket de pesée</p>	<p>Pour chaque carcasse certifiable</p> <p>Pour chaque carcasse certifiable</p>	<p>Agent habilité pour la sélection des carcasse</p> <p>Agent habilité pour la sélection des carcasse</p>	3 audits/an
	Etablissement d'une attestation de provenance		L'agent habilité pour la sélection des carcasses établit une attestation de provenance qui contient :, l'identification de l'animal, le nom et adresse du dernier éleveurs, le numéro de carcasse, la date d'abattage, le catégorie (génisse, bœuf, vache), la race, le poids total carcasse, le site d'abattage et le destinataire.	Talon du certificat Registre de certification.	Pour chaque carcasse certifiée	Agent habilité	3 audits/an

IDENTIFICATION - TRACABILITE A L'ABATTOIR ET CHEZ L'ABATTEUR

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES
					Fréquences	Responsible	Fréquences
		C	Contrôle visuel de la présence de la présence de l'étiquette suiveuse en frigo; contrôle documentaire des attestation de provenances; réalisation de contrôle documentaire états de rapprochement entre le registre de labellisation, attestation de provenance et tickets de pesée.				3 audits/an
Expédition	Identification	M C	La carcasse (ou pièce de gros) est identifiée par un numéro de tuerie, par l'étiquette suiveuse et est accompagnée d'une attestation de provenance. et d'une facture spécifiant le poids expédié. Contrôle visuel en frigo présence des identifications. Réalisation contrôles documentaires et d'états de rapprochement entre n° carcasse/certificat/registre certification.	Attestation de provenance	Pour chaque carcasse certifiée expédiée	Abatteur	3 audits/an

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION							CONTROLES INTERNES		QUALISUD
Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Documents associés	Fréquences	Responsable	Fréquences
Conditions sanitaires, hygiène, chaîne du froid, des locaux, équipement et personnel durant les étapes d'abattage, de ressuage, de découpe en gros éventuelle, d'expédition	Réglementation sanitaire des abattoirs	Agrément CEE Critères réglementaire	M C	Application des principes de l'HACCP Contrôle périodique sur site des conditions d'abattage	Mise en place et suivi d'un plan de maîtrise des risques et des procédés relatifs à l'hygiène et adapté en fonction de l'organisation (locaux, équipement, personnel) et du tonnage de viande traité dans l'abattoir.	Agrément et avis DSV Enregistrements générés par le plan de maîtrise des risques et des procédés Dossier d'habilitation	Quotidien	Abattoir et abatteur	3 audits/an

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION							CONTROLES INTERNES		QUALISUD
Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Conditions d'attente en bouverie, durée, hygiène, abreusement, fourrage si durée d'attente importante Durée du repos avant abattage	Protection de l'animal lors l'attente et amenées pour abattage	Respect de la réglementation et des exigences de la norme NF V 46001 6 heures minimum	M C	Engagement de l'abattoir Contrôle en abattoir	Signature convention d'engagement Suivi des conditions d'attente Vérification visuelle des équipements en bouverie et des pratiques Contrôle visuel des conditions d'attente et de l'état des animaux Vérification documentaire des heures d'arrivée à l'abattoir	Dossier d'habilitation de l'abattoir Bordereaux de livraison	Lors de la signature de la convention Permanent	Abattoir Abattoir	3 audits/an
Condition d'amenée pour abattage	Protection des animaux	Réglementation	C	Contrôle périodique sur site des conditions d'abattage	Vérification visuelle des pratiques	Dossier d'habilitation Agréments des matériels			3 audits/an

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION							CONTROLES INTERNES		QUALISUD
Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Conditions de pesée des animaux Métrologie Classement	Réglementation relative à la pesée et au classement des carcasses	Réglementation Agent qualifié OFIVAL	C	Contrôle périodique sur site des conditions d'abattage	Vérification documentaire des tickets de pesée	Certificats Ticket de pesée et enregistrements			3 audits/an
Conditions de ressuage	Potentiel de tendreté de la viande	Eviter toute condensation Température réglementaire après ressuage Respect des exigences de la norme NF V 46001 Refroidissement lent	M C C	Norme NF V 46001 Prise du pH Audits périodiques	Chap. 7 NF V 46001 Mesure du pH de chaque carcasse. Contrôle de la descente en température des carcasses. Vérification documentaire des enregistrements de température..	Enregistrements des températures Enregistrement pH	Quotidien A chaque carcasse	Abattoir Abattoir	3 audits/an
Conditions de sélection et de marquage des carcasses certifiables	Poids des carcasses Conformation et état d'engraissement Gras Présentation	Sélection par un agent mandaté	M C	Mandatement d'agents chargés de la sélection des carcasses Procédure de sélection des carcasses	Mandatement d'agents chargés de la sélection des carcasses Application de la procédure de sélection des carcasses. Enregistrement sur un registre de certification et certificat	Fiche habilitation Ticket de pesée Registre de certification attestation de provenance		Client Agent habilité	Avant signature convention

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION							CONTROLES INTERNES		QUALISUD
Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
			C	Contrôle périodique sur site	Contrôle documentaire et visuelle de la bonne application de la procédure de sélection des carcasses : vérification origine, poids et classement, couleur de carcasses marquées.	Registre de certification attestation de provenance			3 audits/an
Conformation		E,U,R du classement EUROP	C	Contrôle sur site	Vérification visuelle des carcasses sélectionnées .et documentaire sur ticket de pesée	Ticket de pesée	A chaque carcasse	3 audits/an	3 audits/an
Engraissement		2, 3 ou 4	C	Contrôle sur site	Vérification visuelle des carcasses sélectionnées .et documentaire sur ticket de pesée	Ticket de pesée	A chaque carcasse	Agent habilité	3 audits/an
Poids de carcasse		Génisse > 300° kg Bœuf > 350 kg Vache > 340 kg	C	Contrôle sur site	Vérification documentaire sur ticket de pesée	Ticket de pesée	A chaque carcasse	Agent habilité	3 audits/an

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION							CONTROLES INTERNES		QUALISUD
Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Age		<ul style="list-style-type: none"> ▪ génisse : 30 mois minimum et 48 mois maximum ▪ Bœuf : 36 mois minimum, 60 mois maximum ▪ Vache : 3 à 12 ans 	C	Contrôle sur site	Contrôle documentaire sur passeport	Passeport	A chaque carcasse	Agent habilité	3 audits/an
PH		< 6, 24 heures après abattage	C	Contrôle sur site	Mesure du pH, contrôle documentaire sur registre de certification	Registre de certification	A chaque carcasse	Agent habilité	3 audits/an
Résultat de l'inspection sanitaire		Marque de salubrité réglementaire	C	Contrôle visuel	Contrôle visuel des marques de salubrité		A chaque carcasse	Agent habilité	3 audits/an
Absence de défaut		Sont exclues les carcasses présentant : Saisies partielle Viandes à coupe sombre Fibropomatose Pétéchies, Hématomes Trace de varron Emoussage excessif	C	Contrôle visuel	Contrôle visuel de la présentation des carcasses		A chaque carcasse	Agent habilité	3 audits/an



CERTIFICATION DE CONFORMITE : PLAN DE CONTROLE		Référence : C007CC1499/P300-2	
VIANDE DE GROS BOVINS GEG – CCP/14/99		Indice n°2	Page 50/64

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Documents associés	CONTROLES INTERNES		QUALISUD
							Fréquences	Responsable	Fréquences
Identification des carcasses certifiables, demi-carcasses ou quartiers		Numéro de tuerie Etiquette suiveuse	C	Contrôle périodique sur site	Vérification visuelle et documentaire sur registre de certification	Registre de certification			3 audits/an

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION

EXIGENCES D'ABATTAGE, DE CONSERVATION DES VIANDES, DE SELECTION DES CARCASSES ET D'EXPEDITION							CONTROLES INTERNES		QUALISUD
Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	Valeur	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Documents associés	Fréquences	Responsible	Fréquences
Marque sur carcasses, demi-carcasses ou quartiers	Information sur la certification	Etiquette suiveuse attestation de provenance	M M	Application de la procédure d'identification et de traçabilité des viandes	Identification des viandes (étiquette suiveuse) et établissement d'une attestation de provenance à partir du registre de certification abattoir.	Bon de travail abattoir	Pour chaque carcasse	Agent habilité Agent mandaté	3 audits/an
			C	Contrôle périodique sur site	Vérification visuel des étiquettes suiveuse sur carcasse Contrôle documentaire de la correspondance entre attestations de provenance et registre de sélection. Contrôle documentaire de la comptabilité des attestations de provenance				3 audits/an
Destination des carcasses, quartiers		Destination vers grossiste ou point de vente habilité	M C	Enregistrement de la destination Contrôle périodique sur site	Sur bordereau d'expédition Vérification documentaire	Bordereau d'expédition	A chaque expédition	Abatteur	3 audits/an



5.4.6 Conditions de découpe des carcasses (PAD ou UVC)

IDENTIFICATION – TRACABILITE EN DECOUPE INDUSTRIELLE

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés	CONTROLES INTERNES		QUALISUD
					Fréquences	Respon-sable	Fréquences
Stockage des matières premières (carcasses) Identification des carcasses Traçabilité avec abatteur	Identification des carcasses	M C	Les carcasses certifiées sont identifiées avec une étiquette suiveuse et une attestation de provenance. Vérification documentaire des attestation de provenance Contrôle visuel en frigo	Attestation de provenance Etiquette suiveuse	Chaque carcasse	Découpeur	3 audits/an

IDENTIFICATION – TRACABILITE EN DECOUPE INDUSTRIELLE

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés	CONTROLES INTERNES		QUALISUD
					Fréquences	Responsible	Fréquences
		C	Contrôle visuel et documentaire. S'assurer de la concordance de ce qui est annoncé dans les enregistrements de la découpe : réalisation d'un état de rapprochement entre numéro carcasse ou pièces de gros et des pièces de découpe au travers des certificats, des enregistrements de la découpe, des factures de vente. Vérification de la tenue de la gestion des étiquettes.	Registre de découpe			3 audits/an
Stockage des PAD ou UVC et expédition Identification des PAD Identification des UVC	Les unités de découpe soient identifiées avec une étiquette de certification (étiquette suiveuse si PAD, étiquette UVC si UVC)	M C	L'étiquetage fait l'objet d'un enregistrement : qui permet de prouver que les étiquettes de certifications ont été apposées sur des viandes certifiées. Contrôle visuel et documentaire Rechercher origine des morceaux de découpe étiquetés	Registre de découpe Certificats			3 audits/an

5.4.7 Vente au consommateur

IDENTIFICATION – TRACABILITE EN POINT DE VENTE

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Méthodes associées	CONTROLES INTERNES		QUALISUD
					Fréquences	Respon-sable	Fréquences
Réception des viandes et stockage	Approvisionnement et Identification des viandes	C	Contrôle visuel en frigo présence des identifications. (étiquettes suiveuses). Réalisation de contrôles documentaires et d'états de rapprochement entre numéro carcasse/étiquettes suiveuse/attestation de provenance/facture	Attestation de provenance Etiquettes suiveuses Facture Bon de livraison			10 % des points de vente/an
<u>Vente à la coupe</u>	Séparation des viandes et Traçabilité si non-exclusivité	C M C	Contrôle visuel en frigo présence des identifications. (étiquettes suiveuses). Réalisation de contrôles documentaires et d'états de rapprochement entre numéro carcasse/étiquettes suiveuse/attestation de provenance/facture Présentation séparée des viandes certifiées et non certifiées au consommateur. Contrôle visuel de la présentation séparée. Contrôle documentaire matière : rapprochement entrée (certificat, facture)	Certificat Facture Bon de livraison			10 % des points de vente/an

IDENTIFICATION – TRACABILITE EN POINT DE VENTE

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Méthodes associées	CONTROLES INTERNES		QUALISUD
					Fréquences	Respon-sable	Fréquences
<u>Découpe en UVC</u> Traçabilité durant la découpe	Traçabilité durant la découpe	M	Lors de la découpe, le lot de carcasse certifiée doivent être découpée séparément des lots de carcasse non certifiée; Les quantités découpées et conditionnées; et les quantités de d'étiquette utilisée sont enregistrées. Une gestion des étiquettes UVC doit être tenue, elle indique le nombre d'étiquette de certification utilisée.	Registre de découpe	A chaque séance de découpe	Magasin	10 % des points de vente/an
<u>Découpe en UVC</u> Traçabilité durant la découpe	Traçabilité durant la découpe	C	Contrôle visuel et documentaire. S'assurer de la concordance de ce qui est annoncé dans les enregistrements de la découpe Vérification de la tenue de la gestion des étiquettes.	Registre de découpe	A chaque séance de découpe	Magasin	10 % des points de vente/an
Identification des UVC	Les unités de découpe soient identifiées avec une étiquette de certification.	C	Contrôle visuel				10 % des points de vente/an



MAITRISE ET CONTROLE DE LA MISE A LA VENTE DES VIANDES

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Caractéristiques à respecter	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	Méthodes utilisées	Documents associés	CONTROLES INTERNES		QUALISUD
						Fréquences	Responsible	Fréquences
Conditions sanitaires, hygiène, chaîne du froid, des locaux, équipement et personnel	Réglementation sanitaire relative à la présentation des viandes au consommateur	M	Application des principes de l'HACCP	Mise en place et suivi d'un plan de maîtrise des risques et des procédés relatifs à l'hygiène et adapté en fonction de l'organisation (locaux, équipement, personnel) et du tonnage de viande traité dans l'entreprise	Agrément et avis DSV Enregistrements générés par le plan de maîtrise des risques et des procédés	Permanent	magasin	10 % des points de vente/an
		C	Contrôle périodique sur site du magasin	Contrôle de l'application du plan de maîtrise des risques et des procédés.				
								10 % des points de vente/an
Durée de maturation	9 jours pour les viandes à rôtir ou à griller (12 jours lors d'approvisionnement sous-vide)	C	Contrôle périodique sur site	Examen visuel				10 % des points de vente/an
Etiquette UVC Pique Prix PLV	Information du consommateur selon étiquettes et/ou certificats prévus dans le référentiel	C	Contrôle périodique sur site	Vérification conformité des informations Etiquette validée				10 % des points de vente/an

Certification de Conformité : Plan de Contrôle		Référence : C007CC1499/P300-2	
VIANDE DE GROS BOVINS GEG – CC/14/99		Indice n°2	Page 59/64

VI - TRAITEMENT DES NON-CONFORMITES - PLAN DE CORRECTION

6.1 PRINCIPES GENERAUX

En cas de non-respect par le client ou par un des opérateurs habilités ou qualifié dans le cadre de la certification, des obligations définies dans le référentiel, constatées lors du contrôle, l'organisme certificateur demande la mise en œuvre de corrections (action corrective) et applique des sanctions pouvant aller jusqu'au retrait du certificat.

6.2 PROCES VERBAL DE NON-CONFORMITE

Toute non-conformité constatée donnera lieu à la rédaction d'un procès verbal qui précisera :

- les références du contrôle,
- les coordonnées du (ou des) responsable(s) de la non-conformité,
- les actions de correction à mettre en œuvre,
- l'éventuelle sanction prévue dans la procédure de sanction.

Ce procès verbal est établi :

- s'il est constaté lors d'un contrôle interne, par l'agent habilité ayant réalisé le contrôle ; un exemplaire du procès verbal est alors remis à la (ou aux) personne(s) concernée(s), un autre exemplaire est transmis au client qui devra le présenter à l'organisme certificateur lors des audits périodiques ;
- s'il est constaté lors d'un contrôle externe, par le responsable du suivi du plan de contrôle au sein de l'organisme certificateur ; un exemplaire du procès verbal est alors remis à la (ou aux) personne(s) concernée(s), un autre exemplaire est transmis client pour information, un troisième exemplaire est conservé par l'organisme certificateur.

En cas de non-conformité grave, le procès verbal est remis ou transmis dans les plus brefs délais à la (ou aux) personne(s) concerné(es) avec accusé de réception.

6.3 CORRECTION

Chaque fois qu'il sera nécessaire l'agent chargé du contrôle interne ou l'organisme certificateur (contrôle externe) demandera la correction de la non-conformité et/ou la mise en œuvre d'actions correctives qui feront l'objet d'un suivi afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Ces vérifications auront lieu au cours des opérations de contrôle prévues par le présent document ou au cours de contrôles spécifiques.

Le suivi d'une action corrective donne lieu à l'établissement d'une fiche de suivi qui précise :

- la référence de l'opérateur ou de la personne concernée ;
- le rappel de la non-conformité ;
- la référence du procès verbal de non-conformité ayant demandé la mise en œuvre de l'action corrective ;
- Le descriptif de l'action à mettre en œuvre avec un délai ;
- la référence et le résultat du contrôle de vérification.

Les fiches de suivi d'action correctives établies à l'issue des contrôles internes devront être mises à la disposition de l'organisme certificateur lors des audits périodiques.

6.4 SANCTIONS

Le Comité de Certification de QUALISUD demande l'application de sanction selon le barème précisé dans la procédure BV1/P400 "Traitement des manquements aux engagements - Sanctions" annexée au présent document.. Ce barème est approuvé par le Comité de Certification de QUALISUD.

Les sanctions peuvent être les suivantes :

- avertissement pour non-conformité mineure. Le cumul de plusieurs avertissements amènera le Comité de Certification à délivrer une sanction plus grave ;
- retrait et déclassement du lot lorsque les exigences concernant les caractéristiques du produit ne sont pas respectées ;
- contrôle supplémentaire à la charge du client lorsque les contrôles mettent en évidence une défaillance dans les conditions de production, transformation ou conditionnement du produit ; ces contrôles supplémentaires sont réalisés pour vérifier la mise en œuvre des actions correctives appropriées ;
- suspension de l'habilitation du (ou des) opérateurs concerné(s) ;
- retrait du certificat lors de non-conformités majeures répétées.

La mise en œuvre de la présente procédure par le client suite à des non-conformités constatées lors de contrôles internes sera vérifiée par QUALISUD lors des audits périodiques du client.

En cas de désaccord avec une décision de sanction prise par QUALISUD, le client peut déposer un recours selon les modalités prévues dans le Manuel Qualité de QUALISUD.

ANNEXE 1 : GLOSSAIRE

Point à contrôler : Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de contrôle afin de s'assurer de la conformité du point, étape, procédure ou produit aux exigences spécifiées.

Additifs : Substances ou préparations contenant des substances autres que les pré-mélanges qui, incorporées aux aliments pour animaux, sont susceptibles d'agir sur les caractéristiques de ces aliments ou sur la production animale (décret N° 73-1101 modifié).

AFNOR : Association Française de Normalisation.

Aliment médicamenteux : Tout médicament vétérinaire constitué par un mélange d'aliment et de pré-mélange médicamenteux, présenté pour être administré aux animaux sans transformation dans un but thérapeutique, préventif ou curatif, au sens de l'article L 511 du Code de la Santé Publique.

Audit : Examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et (**audit qualité**) résultats relatifs à la qualité satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et sont aptes à atteindre les objectifs (ISO 8402).

N. B. : Il faut distinguer les "audits de système qualité", les "audits (audits qualité de processus)", "audits (audits qualité) de produit" et "audits (audits qualité) de services".

Caractéristique : Ce qui constitue le caractère distinctif, la particularité (Larousse).

C.N.L.C. : Commission Nationale des Labels et des Certifications de Produits Agricoles et Alimentaires.

Conditionnement : Opération qui réalise la protection du produit par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.

Conformité : Satisfaction aux exigences spécifiées (ISO 8402), c'est-à-dire aux exigences décrites dans le cahier des charges (règlement technique).

Contrôle : Activités telles que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques (ISO 8402).

N. B. : Il faut distinguer les "contrôles internes" effectués par l'entreprise ou le groupement d'entreprise auprès de ses membres, et les "contrôles externes" réalisés par l'organisme certificateur.

Dénomination de vente : Fixée par le cahier des charges (règlement technique) qui est respecté par l'opérateur, elle permet de décrire et de caractériser le produit vendu. Elle ne peut faire référence à une origine géographique que si le produit fait l'objet d'une Indication Géographique Protégée.

Enregistrement : Document qui fournit des preuves tangibles des activités effectuées ou des résultats obtenus (ISO 8402).

Entreprise : Unité économique dont la stratégie générale est définie sous la responsabilité d'une seule direction : par exemple, plusieurs filiales rattachées à un même groupe sont considérées comme une entreprise lorsque la stratégie générale est notamment commerciale est définie par le groupe.

Finition : Opération d'engraissement des bovins avant abattage afin de leur permettre d'atteindre la conformation et l'état d'engraissement optimum.

Client : Partie ayant la responsabilité d'assurer que les produits répondent et, s'il y a lieu, continuent de répondre aux exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Le client est :

- En certification de conformité, le demandeur de la certification,
- En label, le groupement détenteur du cahier des charges.

Habilitation : Terme réservé à l'usage de l'organisme certificateur, correspondant à la reconnaissance de cet organisme, et à la demande du client :

- de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et à les respecter, et de son engagement à appliquer le cahier des charges ;
- de la compétence d'un organisme chargé de la qualification et/ou du suivi des producteurs à s'assurer de l'aptitude d'un producteur aux exigences du cahier des charges.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : "Analyse des Risques, Points Critiques pour la Maîtrise" : Démarche conduisant à identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité, spécifiques à un produit alimentaire, à les évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (Alinorm 95/13 A, codex Alimentarius).

Maîtrise de la qualité : Techniques et activités à caractère opérationnel utilisées pour satisfaire aux exigences pour la qualité (ISO 8402).

Organisation d'éleveur : Organisation de type collectif ou individuel remplissant les fonctions d'appuis techniques aux éleveurs et/ou la planification de la production.

Passeport : Document officiel, établi dans le cadre de la réglementation relative à l'identification des bovins, décrivant l'identité de l'animal : lieu de naissance, lieu du dernier propriétaire, date de naissance, race.

Plan de contrôle : Partie du dossier de la demande d'agrément de l'organisme certificateur qui définit l'ensemble des mesures, y compris la description de leur fréquence, des personnes responsables de leur application, etc ..., prises pour assurer la confiance dans la conformité des produits au cahier des charges (règlement technique). Dans le plan de contrôle il faut distinguer les **actions internes de maîtrise ou de contrôle**, effectuées par l'opérateur concerné ou le groupement (plan de maîtrise et de contrôle interne), et les **actions externes de suivi, de surveillance et de contrôle** réalisées par l'organisme certificateur (plan de contrôle externe).

Point à maîtriser : Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de maîtrise afin de prévenir, d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable un risque de non-conformité du produit aux exigences spécifiées.

Point à contrôler : Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de contrôle afin de s'assurer de la conformité du point, étape, procédure ou produit aux exigences spécifiées.

Procédé ou processus : Ensemble de moyens et d'activités liés qui transforment des éléments entrant en éléments sortants (ISO 8402).

P.S.E. : Plan Sanitaire d'Élevage.

Qualité : Ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites (ISO 8402).

Qualification : Reconnaissance par un organisme désigné par le client et habilitée par l'organisme certificateur et selon une procédure reconnue par ce dernier, de l'aptitude d'un producteur agricole à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son engagement à la respecter.

Ressuage : Phase de descente en température des carcasses à l'issue de l'abattage. Le ressuage couvre la période qui court de l'abattage des animaux au moment où la température interne de leurs carcasses est suffisamment basse pour qu'elles puissent commencer à être utilisées (+7° C à cœur réglementairement).

Sous-traitance : Opération effectuée sous la responsabilité d'un opérateur dans un atelier ne faisant pas partie de la même entreprise. Le produit reste la propriété de l'opérateur.

T° : Température.

Temps d'attente : Délai à observer entre la dernière administration du médicament de l'animal dans les conditions normales d'emploi et l'abattage de cet animal.

Traçabilité : Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées (ISO 8402).

UVC : Unité de Vente Consommateur : pièce ou pièces de viande conditionnées et étiquetées mises à la disposition du consommateur en magasin.

ANNEXE 2 :

LISTE DES PROCEDURES SPECIFIQUES DE CONTROLE

TITRE DE LA PROCEDURE	REFERENCE
Contrôle des éleveurs	BV1/P310
Audit d'un Abattoir	BV1/P340
Audit d'un Abatteur-expéditeur + Découpe de gros	BV1/P341
Audit d'un Atelier de découpe UVC	BV1/P342
Contrôle des grossistes	BV1/P305
Contrôle des points de vente coupe	BV1/P308
Contrôle des points de vente UVC	BV1/P306
Audit des fabricants d'aliments	BV1/P330