

# PLAN DE CONTROLE

*Cahier des charges afférent : version 6-1 validée par la Commission permanente du Comité National des IGP, LR et STG du 09/01/12*

## VIANDE BOVINE DE RACE SALERS

### LA 08/04

#### CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

- ① « Viande bovine issue de race Salers »
- ② « Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines comprenant au moins 6 mois de pâturage par an »
- ③ « Maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôti conservées sur os sauf hampe, filet et onglet » ou « Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide »

ORGANISME CERTIFICATEUR :



IMMEUBLE LE MILLEPERTUIS

LES LANDES D'APIGNE

35650 LE RHEU

TEL : 02.99.60.82.82

FAX : 02.99.60.83.83

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION :

ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE

26, RUE DU 139EME REGIMENT D'INFANTERIE

BP239

15 002 AURILLAC CEDEX

TEL : 04.71.45.55.85

## REVISION DOCUMENTAIRE

RÉDACTION et Visa	VÉRIFICATION et Visa	VALIDATION et Visa
Raynal BEDOUEZ Responsable Contrôles et Essais 	Vincent COUEPEL Responsable de la Certification 	Jean SALAUN Président du Comité de Certification 

Révision	Indice	Objet / Modification	Date de validation de CERTIS
0		CREATION	22/01/04
1		MODIFICATIONS SUITE A L'AVIS DE LA SECTION "AGREMENT DES ORGANISMES CERTIFICATEURS" DU 10/05/04	11/06/04
2		MODIFICATIONS INTRODUCTION ET SUPPRESSION ANALYSE MICROBIOLOGIQUE EXTERNE ET REMPLACEMENT PAR ANALYSE MICROBIOLOGIQUE INTERNE	29/10/09 NON VALIDEE PAR L'INAO
3	0	MISE EN CONFORMITE AVEC CAHIER DES CHARGES VERSION 6-1	04/09/12
3	1	MODIFICATIONS SUITES REMARQUES DE L'INAO	
3	2	MODIFICATIONS SUITES REMARQUES DE L'INAO DU 27/12/12	
3	3	MODIFICATIONS SUITES REMARQUES DE L'INAO DU 06/02/13	12/02/12

« Conformément à l'article R642-54 du décret n°2007-30 du 5 janvier 2007 relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer, l'organisme de défense et de gestion confirme l'élaboration de ce plan de contrôle en concertation avec CERTIS ».

Pour l'Association Salers Label Rouge,

Visa : *FABRE Jean Marie*  
*Président*



**ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE**

BP 239 - 15002 AURILLAC Cedex  
 Tél. 04 71 45 55 85 Fax 04 71 48 97 75  
 Email : label-rouge@salers.org

## SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	2
INTRODUCTION.....	3
1. <i>Champs d'application</i> .....	4
1.1 Schéma de vie : .....	4
2. <i>Organisation de la certification</i> .....	7
2.1. Organisation générale :.....	7
2.2. Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification :.....	7
2.3. Evaluation de la structure permanente de l'ODG :.....	9
2.4. Evaluation des structures mandatées par l'ODG (OPST):.....	9
3. <i>Identification et habilitation des opérateurs</i> .....	10
3.1 Identification des opérateurs :.....	10
3.2. Habilitation des opérateurs.....	11
3.3. Liste des opérateurs habilités : .....	13
4. <i>Contrôle des opérateurs et des produits</i> .....	13
4.1. Augmentation des fréquences de contrôle suite analyse de risque.....	13
4.2 Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe.....	14
4.3 Modalités d'habilitation des opérateurs et de contrôle des exigences du cahier des charges .....	17
5 <i>Traitement des manquements</i> .....	34
5.1. Constat des manquements – Classification des manquements.....	34
5.2. Suites données aux manquements constatés lors d'un contrôle interne.....	35
5.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe .....	35
5.4. Grilles des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe .....	38
GLOSSAIRE.....	52
PROTOCOLE DE CONTROLE DOCUMENTAIRE .....	57

## INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle est associé au cahier des charges « Viande bovine de Race Salers » LA 08/04 dont l'organisme de défense et de gestion (ODG) est : Association Salers Label Rouge (ASLR), 26, rue du 139ème Régiment d'Infanterie – BP 239 15 002 AURILLAC Cedex.

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

Ce document :

- décrit les différentes étapes de production, les points à contrôler s'y afférant et identifie les opérateurs concernés,
- précise l'organisation de la certification (identification et habilitation), le rôle de l'ODG dans la certification et les modalités de son évaluation par CERTIS
- décrit les modalités de surveillance et de contrôle des conditions de production et des produits chez les opérateurs habilités, rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappelle les contrôles internes réalisés par l'ODG et précise les contrôles réalisés par CERTIS
- comprend le plan de traitement des manquements appliqué par CERTIS.

## 1. CHAMPS D'APPLICATION

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges « Viande bovine de race Salers » LA 08/04 les opérateurs suivants :

- les naisseurs à travers la qualification FBM
- les fabricants d'aliments industriels (U.A.B)
- les éleveurs (naisseurs engraisseurs, engraisseurs)
- les centres d'allotement
- les abattoirs/abatteurs
- les ateliers de découpe
- les ateliers de surgélation
- les points de vente

Est également concerné par la mise en œuvre de ce cahier des charges, l'ODG.

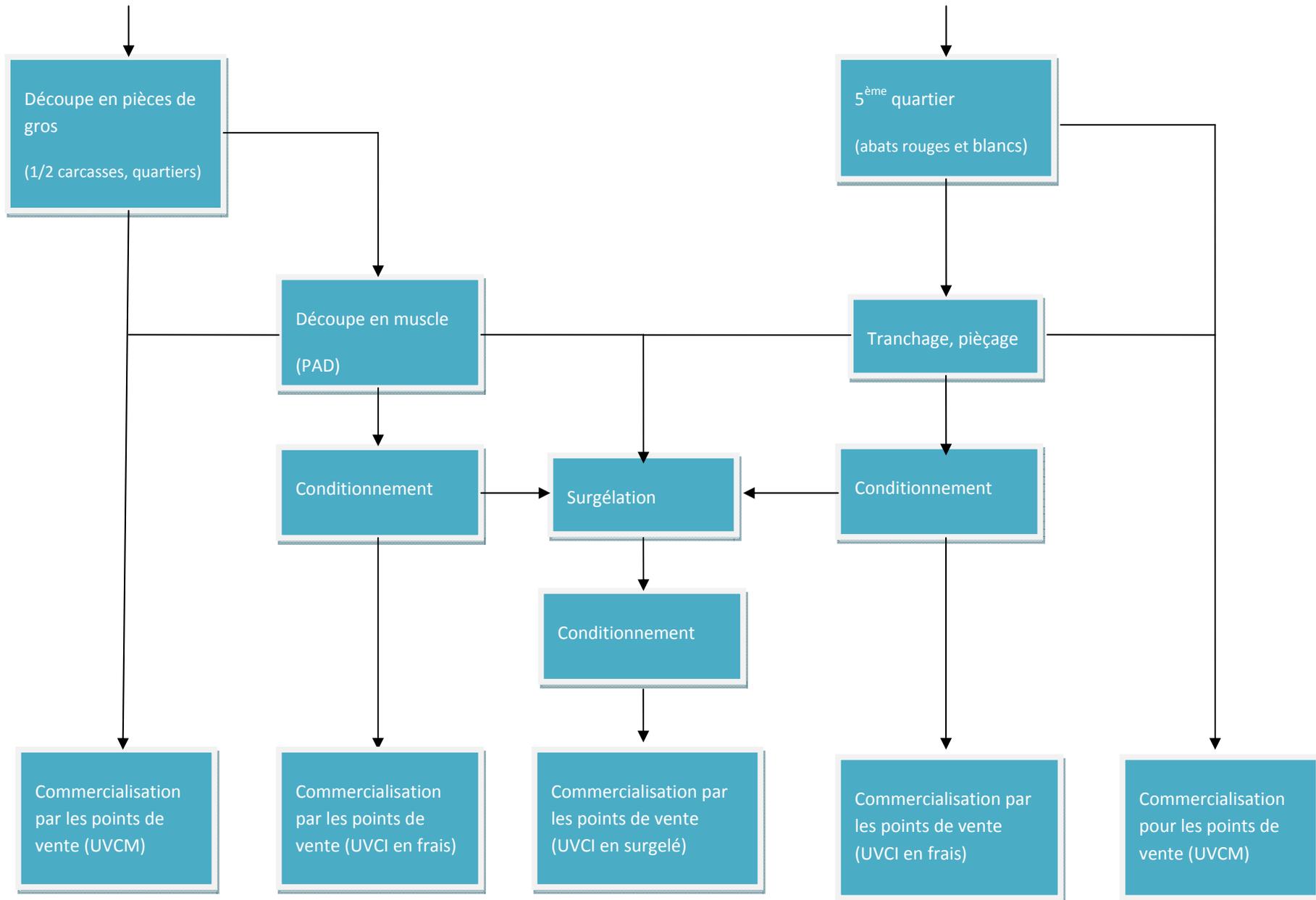
---

### 1.1 SCHEMA DE VIE :

Les étapes du diagramme d'obtention de la viande bovine de race Salers ainsi que les exigences à satisfaire pour garantir la conformité des produits sont présentées dans le schéma ci-après.

PHASES	INTERVENANTS	CRITERES SPECIFIQUES (*Caractéristiques certifiées communicantes)
--------	--------------	--





## 2. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

### 2.1. ORGANISATION GENERALE :

La certification est délivrée à l'organisme de défense et de gestion du Label Rouge, fournisseur au sens de la norme 45011 et du document CPS Réf. 18 du COFRAC, pour le compte des opérateurs qui se sont identifiés auprès de ce dernier et qui ont obtenu leur habilitation accordée par CERTIS : Association Salers Label Rouge.

CERTIS, dont le système de certification est conforme aux exigences de la norme EN 45011, décide de certifier ou non le produit, en se basant sur les conclusions des contrôles et audits dont les modalités sont fixées dans le présent plan de contrôle.

### 2.2. ROLE DE L'ODG DANS L'ORGANISATION DE LA CERTIFICATION :

Le rôle de l'ODG ASLR se décline selon les composantes suivantes:

1. Communication aux opérateurs du cahier des charges homologué (éventuellement uniquement la partie les concernant) et du plan de contrôle approuvé par le CAC (et de leurs évolutions) ;
2. Réception et enregistrement des documents d'identification des opérateurs souhaitant leur habilitation. Les documents d'identification doivent être établies dans le respect de la réglementation en vigueur ;
3. Transmission des documents d'identification et des demandes d'habilitation à CERTIS ; information à CERTIS de tout arrêt d'activité ou de toute modification portée à sa connaissance par les opérateurs.
4. Elaboration, et mise en application d'une procédure de contrôle interne afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités

Ainsi, l'ODG doit décrire :

- a) l'organisation des moyens humains et techniques, dont dispose l'ODG pour assurer des opérations de contrôle interne auprès des opérateurs habilités et référencés dans le cadre du cahier des charges de la viande bovine de race Salers.
- b) les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne, ainsi que les éventuelles procédures encadrant l'activité de ce personnel ( les procédures doivent notamment définir les éléments de formation initiale des techniciens (niveau d'étude minimal, compétence technique en élevage bovin ainsi que les éléments de formation au contrôle interne), les règles d'indépendance du technicien par rapport au producteur contrôlé, fixer un minimum de contrôles en élevage bovins par an et par technicien pour conserver leur compétence)

- c) les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation des autocontrôles réalisés par les opérateurs, ainsi que la durée de conservation de ces documents ;
  - d) le nombre d'opérateurs ou le volume (zones, production,...) contrôlés par an, les critères des choix d'intervention (taille de l'opérateur, confiance dans les autocontrôles,...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ;
  - e) les modalités, les méthodologies de contrôle interne, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (ex : documentaire, examens analytiques,...) ;
  - f) les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu,
  - g) le suivi des mesures correctives afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Cette vérification peut être réalisée pendant les opérations de contrôle. L'ODG précise le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives, à enregistrer par l'ODG et mis à disposition de CERTIS ;
  - h) la liste des situations donnant lieu à l'information à CERTIS à des fins de traitement par celui-ci (manquements pour lesquels aucune mesure correctrice peut être proposée par l'ODG, refus de contrôle par l'opérateur, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement).
- 5.** Réalisation des constats en vue de l'habilitation des élevages par l'ODG et transmission à CERTIS du rapport d'évaluation de chaque élevage reprenant l'ensemble des exigences afférents à l'éleveur prévu dans le cahier des charges et dans le plan de contrôle soit les points C1 à C 34.
- 6.** Traitement des réclamations clients (conformément à la norme 45011)

Pour faciliter sa proximité auprès des opérateurs des différentes zones de production, l'Association Salers Label Rouge peut déléguer ses tâches de suivi technique et d'audits internes des éleveurs à des organismes de planification et de suivi technique (OPST) localisés sur les zones impliquées dans la production de viande bovine de Race Salers.

### 2.3. EVALUATION DE LA STRUCTURE PERMANENTE DE L'ODG :

Lors de chaque audit de l'ODG, CERTIS évalue le niveau de respect par l'ODG de toutes les missions qui lui incombent, et qui sont listées au §2.2.

CERTIS :

- vérifie que l'ODG ait rédigé des procédures couvrant l'ensemble des missions citées au §2.2
- évalue la capacité de l'ODG à assumer les contrôles internes
- évalue la réalisation des contrôles internes et du suivi des mesures correctrices demandées par l'ODG
- évalue la mise en œuvre des mesures demandées par CERTIS suite aux audits de l'ODG.

Cette évaluation est réalisée par un audit au sein de l'ODG sur base documentaire et pourra être complétée d'une évaluation en situation d'un agent chargé du contrôle interne mandaté par l'ODG

S'il s'agit de l'évaluation initiale, seuls les éléments pertinents seront évalués.

Le rapport d'évaluation doit mettre clairement en évidence les non-conformités éventuellement constatées qui devront être corrigées par l'ODG.

L'INAO sera tenu informé sans délai de toute décision de retrait de certification à l'ODG, prise par CERTIS

L'évaluation initiale doit être effectuée dans les cas de :

- ✓ Début d'une certification non active liée à un nouveau cahier des charges ;
- ✓ Changement d'organisme certificateur ;
- ✓ Changement éventuel d'ODG pour le label rouge « viande bovine de race Salers »

### 2.4. EVALUATION DES STRUCTURES MANDATEES PAR L'ODG (OPST):

Lors de chaque audit de l'OPST, CERTIS évalue le niveau de respect par l'OPST de toutes les missions qui lui incombent, et qui sont listées au §2.2.

Le rapport d'évaluation doit mettre clairement en évidence les non-conformités éventuellement constatées qui devront être corrigées par l'OPST.

### 3. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

L'habilitation est définie, au titre de la directive INAO-DIR-2007-04 rev-5, comme étant la reconnaissance par l'Organisme Certificateur de l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges. Il s'agit donc de la phase initiale au cours de laquelle l'organisme certificateur atteste qu'un opérateur dispose de toutes les garanties (moyens de production, organisation...) lui permettant de satisfaire pleinement aux exigences du cahier des charges et fournir un produit certifiable. Cette habilitation délivrée peut être remise en cause lors des contrôles externes lorsqu'un ou plusieurs constats de manquements sont relevés par l'organisme certificateur.

Tous les opérateurs intervenant dans le schéma de vie de la production de viande bovine de race Salers doivent être identifiés et enregistrés auprès de l'ODG.

L'OD.G. dispose de 15 jours maximum à réception du dossier complet d'instruction d'habilitation pour transmettre les éléments à l'Organisme Certificateur (document d'identification, contrôle interne, référencement des formules...).

#### 3.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS :

Au sein de la filière Label Rouge « Viande bovine de race Salers », un opérateur peut intervenir dans le cadre d'une ou plusieurs activités. Tous doivent être identifiés et pré-évalués par l'ODG ou par l'intermédiaire des OPST. Cette identification fait l'objet de la constitution d'un document d'identification regroupant des éléments décrits ci-après.

- ✓ une **partie « renseignement »** sur laquelle apparaissent :
  - la raison sociale de l'opérateur,
  - l'identité de l'exploitant
  - les coordonnées de l'outil de production
- ✓ une **partie « engagement »** à :
  - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges,
  - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle,
  - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités,

- informer l'ODG de toute modification en lien avec le cahier des charges le concernant, cette information étant immédiatement transmise à CERTIS.
- supporter les coûts liés aux contrôles susmentionnés selon les modalités de l'Association Salers Label Rouge

### 3.2. HABILITATION DES OPERATEURS

Afin d'exploiter le cahier des charges tout opérateur doit être habilité au préalable par CERTIS.

❖ **Habilitation des opérateurs par CERTIS sur évaluation documentaire des dossiers fournis par l'ODG (éleveurs, centres d'allotement, points de vente réalisant la maturation et fabricant d'aliment) CAC 2012-207**

L'ODG transmet à CERTIS :

- ✓ le document d'identification tel que décrit au §3.1.
- ✓ la liste des aliments référencés (pour les fabricants d'aliments)
- ✓ la fiche d'évaluation de l'opérateur sur la base du respect du cahier des charges pour son activité, selon les procédures documentées et réalisée par un contrôleur interne (pour les élevages). La présence chez les opérateurs du cahier des charges et du plan de contrôle devra être constatée

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par CERTIS d'une demande d'habilitation reçue de l'ODG. CERTIS procède à l'évaluation documentaire des éléments transmis. Conformément aux principes de la norme EN NF 45011, l'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, ou dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités majeures et graves et apporté des actions correctives/correctrices évaluées pertinentes par CERTIS pour les écarts mineurs (cf paragraphe 5.3).

En cas de non conformités relevées sur le dossier transmis, CERTIS pourra effectuer un audit complémentaire sur site avant décision d'habilitation ou demander la réalisation d'un nouveau contrôle interne permettant la levée des non-conformités.

La **décision d'habilitation** est prise en Comité de Certification de CERTIS ou sous délégation du Comité de Certification au vu des éléments du dossier.

La décision d'habilitation et la portée sont notifiées à l'ODG par CERTIS dans un délai de 15 jours. Toute décision défavorable est motivée et l'Organisme Certificateur précise les possibilités de recours à l'opérateur.

Remarque : Lors de la procédure d'habilitation, le contrôle interne effectué en élevage sera comptabilisé dans le nombre de contrôles prévus annuellement au plan de contrôle. L'évaluation documentaire réalisée au siège de CERTIS ne se substitue pas aux contrôles sur site.

❖ **Habilitation des autres opérateurs (abattoirs/abatteurs, ateliers de surgélation, atelier de découpe et de conditionnement)**

L'ODG transmet à CERTIS :

- ✓ le document d'identification tel que décrit au §3.1.

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par CERTIS d'une demande d'habilitation reçue de l'ODG. CERTIS procède à l'évaluation de l'opérateur selon les modalités définies dans le paragraphe 4.3. Conformément aux principes de la norme EN NF 45011, l'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, ou dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités majeures et graves et apporté des actions correctives/correctrices évaluées pertinentes par CERTIS pour les écarts mineurs (cf paragraphe 5.3).

En cas de non conformités relevées, CERTIS pourra effectuer un audit complémentaire sur site.

La **décision d'habilitation** est prise en Comité de Certification de CERTIS ou sous délégation du Comité de Certification au vu des éléments du dossier.

La décision d'habilitation et la portée sont notifiées à l'ODG par CERTIS dans un délai de 15 jours. Toute décision défavorable est motivée et l'Organisme Certificateur précise les possibilités de recours à l'opérateur.

Remarque : Lors de la procédure d'habilitation, l'audit effectué sera comptabilisé dans le nombre d'audit prévu annuellement au plan de contrôle. L'évaluation documentaire réalisée au siège de CERTIS ne se substitue pas aux audits sur site.

L'habilitation des opérateurs est maintenue tant qu'ils satisfont aux exigences du cahier des charges. Toutefois, un renouvellement de l'habilitation devra être fait dès que l'ODG informera CERTIS d'une situation telle que :

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

- ✓ une reprise d'activité à l'issue d'une sanction de retrait d'habilitation

Au vu des modifications annoncées, CERTIS décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation qui donnera lieu à une décision de renouvellement de l'habilitation selon les mêmes modalités que celle pour l'habilitation initiale.

---

### 3.3. LISTE DES OPERATEURS HABILITES :

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs identifiés. Il doit informer l'organisme certificateur de tout arrêt d'activités ou modifications portés à sa connaissance par les opérateurs.

CERTIS tient à jour la liste des opérateurs habilités.

## 4. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

---

### 4.1. AUGMENTATION DES FREQUENCES DE CONTROLE SUITE ANALYSE DE RISQUE

Le tableau de fréquence de contrôle § 4.2.1 reprend les fréquences minima de contrôle des opérateurs.

Sur la base d'une revue annuelle des manquements relevés dans la filière l'année civile précédente, certains opérateurs voire même certaines catégories d'opérateurs concernés par des principaux points à contrôler pourront se voir appliquer des fréquences de contrôle plus élevées que la fréquence plancher (d'une fréquence minimale de 10% supplémentaire). *CAC 2012-207*

Cette augmentation de plan de contrôle sera décidée par le Comité de Certification Produits de CERTIS en concertation avec l'ODG en début d'année et sera appliquée pour l'année concernée.

Cette augmentation de plan de contrôle n'inclut pas les contrôles ou audits complémentaires nécessaires à la levée de certains écarts.

## 4.2 PRESSION DE CONTROLE : REPARTITION ENTRE CONTROLE INTERNE ET CONTROLE EXTERNE

## 4.2.1. CONTROLE DES EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES

Type d'opérateur	Surveillance Externe		Surveillance Interne		Surveillance minimale globale
	Fréquence de contrôle de l'entité	Intervenant	Fréquence de contrôle de l'entité	Intervenant	
<b>Organisations de planification et de suivi technique dans le cadre des missions de délégation de l'ODG</b>	2 audits / OPST /an	CERTIS ou sous-traitant			2 audits / OPST /an
<b>ODG</b>	2 audits /an	CERTIS			2 audits /an
<b>Eleveurs (****)</b>	10% des élevages/an sur la base de la moyenne des apporteurs des 3 années précédentes	CERTIS ou sous-traitant	1 contrôle / élevage / an	Techniciens mandatés de l'OPST	1 contrôle / élevage / an +10% des élevages/an sur la base de la moyenne des apporteurs des 3 années précédentes

Type d'opérateur	Surveillance Externe		Surveillance Interne		Surveillance minimale globale
	Fréquence de contrôle de l'entité	Intervenant	Fréquence de contrôle de l'entité	Intervenant	
<b>Fabricant d'aliments industriels</b>	1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage***	CERTIS ou sous-traitant	Référencement des formules alimentaires	ODG ou sous mandat de l'ODG	1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage+ Référencement des formules alimentaires
<b>Centre d'allotement (**)</b>	10% de centres d'allotement /an	CERTIS ou sous-traitant	1 contrôle/centre d'allotement/an	ODG ou sous mandat de l'ODG	110% des /centres d'allotement/an
<b>Abattoir /Abatteur</b>	3 contrôles / an / site	CERTIS ou sous-traitant	1 contrôle / site / an	Service Qualité de l'ODG ou sous mandat de l'ODG	4 contrôles / an / site
<b>Atelier de découpe et conditionnement (*)</b>	3 contrôles / an / atelier	CERTIS ou sous-traitant	1 contrôle / an / atelier	Service Qualité de l'ODG ou sous mandat de l'ODG	4 contrôles / an / atelier
<b>Atelier de surgélation</b>	2 contrôles / an / atelier	CERTIS ou sous-traitant	/	/	2 contrôles / an / atelier
<b>Contrôle de la maturation en point de vente</b> (si celle-ci n'est pas prise en charge en totalité par l'abattoir ou atelier de découpe)	10% des points de vente/an sur la base des points de vente habilités	CERTIS ou sous-traitant	10% des points de vente/an sur la base des points de vente habilités	Service Qualité de l'ODG ou sous mandat de l'ODG	20% des points de vente/an

\* Dans le cas de fabrication d'UVCI, et d'impossibilité à contrôler le produit sur le site, ce contrôle a lieu dans 4 point de vente / site industriel / an

\*\*Le contrôle externe du centre d'allotement est réalisé de façon documentaire au niveau de la structure qui gère le centre d'allotement.

\*\*\* si site certifié GBPAC, le contrôle est réalisé selon les modalités de contrôle définies dans le « protocole de contrôle documentaire pour les usines certifiées GBPAC » en vigueur. Les usines sont considérées certifiées GBPAC si elles disposent au 1<sup>er</sup> janvier de l'année n d'une attestation valide.

\*\*\*\* En ce qui concerne le contrôle sur les élevages, les critères relevant à la fois de la présente notice et de la charte des bonnes pratiques d'élevage sont vérifiés soit par l'organisme chargé du contrôle du label rouge concerné, soit par l'organisme chargé du contrôle de la charte des bonnes pratiques d'élevage

Les visites de contrôle de CERTIS chez les opérateurs sont :

- inopinées sauf si les conditions de production ou de contrôle le nécessitent.
- les contrôles ne sont pas ciblés et l'ensemble des points à contrôler est vérifié chaque fois.

Lors de contrôles, CERTIS vérifie la réalisation par l'opérateur des auto-contrôles.

Le coût des contrôles complémentaires ou supplémentaires est supporté par l'opérateur. Dans le cas de refus de paiement de l'opérateur, l'habilitation sera retirée.

---

#### 4.2.2. CONTROLE ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT

Afin de vérifier que le produit est toujours de qualité supérieure, CERTIS réalise par période de 3 ans :

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

Le prélèvement des produits est réalisé sur des produits identifiés en Label Rouge, conditionnés et étiquetés. Ce prélèvement est réalisé sous la responsabilité de CERTIS. CERTIS confie la réalisation des analyses à un laboratoire d'analyse sensorielle habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC selon le programme 133. Les analyses sont réalisées selon les normes AFNOR homologuées.

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

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

#### 4.3 MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS ET DE CONTROLE DES EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES

Les tableaux suivants détaillent pour chaque type d'opérateur et pour chaque point à contrôler, les méthodes de contrôle (📖 Documentaire ✂ Mesures 👁 Visuel) et la répartition entre autocontrôle, contrôle interne et contrôle externe.

Dans le cas où il existe plusieurs méthodes de contrôle pour un point à maîtriser, l'expression du terme « ou » précise que l'évaluation du point doit être réalisée suivant l'une ou l'autre des méthodes de contrôle proposée.

Lorsque l'abatteur et l'abattoir sont des entités différentes et que l'abattoir réalise une prestation de service des opérations d'abattage pour l'abatteur : *CAC 2012-207*

- le périmètre de contrôle de l'abatteur, que ce soit en évaluation initiale ou en suivi, comprend tous les points du cahier des charges relevant du site d'abattage
- l'habilitation de l'abatteur peut être remise en cause du fait de manquements non corrigés au niveau de l'abattoir, ou du fait d'un refus de contrôle de l'abattoir.

Les points à maîtriser associés aux principaux points à contrôler apparaissent en gras. Ils sont précédés d'un astérisque pour les valeurs communicantes.

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Tous opérateurs	Engagement Habilitation	Connaissance du cahier des charges	1	Cahier des charges	L'opérateur doit connaître le cahier des charges et le plan de contrôle afin de maintenir les conditions d'habilitation. Il doit être identifié auprès de l'ODG.	<p>☞ Vérification de l'enregistrement de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités à jour.</p> <p>☞ Vérification de la présence du cahier des charges et du plan de contrôle en vigueur (ou d'extraits) chez l'opérateur et de la connaissance des exigences du cahier des charges.</p>	<p>Cahier des charges et plan de contrôle en vigueur</p> <p>Document d'identification auprès de l'ODG (ou OPST) : convention d'engagement</p>	<p>☞ Vérification de la présence du cahier des charges et du plan de contrôle en vigueur chez l'opérateur et de la connaissance des exigences du cahier des charges.</p> <p>☞ Vérification de la signature par l'opérateur du document d'identification et de son habilitation par l'OC.</p>	<p>☞ Vérification de la détention et de la connaissance des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle pour les activités pour lesquelles l'opérateur est habilité.</p> <p>☞ Revue des éléments fournis au dossier d'habilitation initiale pour vérification du maintien des conditions d'habilitation.</p>
ODG	Organisation	Moyens humains	2	Compétences	Le fournisseur dispose des moyens et compétences pour maîtriser la certification.	<p>☞ Vérification documentaire des statuts.</p> <p>☞ Vérification documentaire de l'organisation des ressources humaines.</p> <p>☞ Vérification documentaire du rapport d'activité.</p>	<p>Statuts</p> <p>Organigramme</p> <p>Rapport d'activité</p>	/	/
ODG	Organisation	Documentation	3	Délégation	Chaque organisme de référencement (OPST) doit avoir signé une convention de délégation afin de fixer les modalités d'intervention de leurs techniciens.	☞ Vérification documentaire des conventions : référencement des opérateurs, réalisation des contrôles internes et traitement des manquements.	Conventions de délégations des référencements documentaires des opérateurs, de la réalisation des contrôles internes et du traitement des manquements aux OPST.	/	/
ODG	Organisation	Enregistrement	4	Evaluation	L'ODG dispose pour chaque technicien devant intervenir dans les contrôles de : - l'engagement du technicien à respecter les procédures de contrôle interne définies par le cahier des charges, - des preuves de sa qualification et de son expérience, selon le domaine d'intervention.	☞ Vérification documentaire des qualifications, des suivis de formations internes et des engagements.	Dossier d'habilitation des techniciens des OPST	/	/
ODG	Fonctionnement	Certification	5	Organisation qualité	L'ODG a mis en place une organisation qualité pour maîtriser la certification.	<p>☞ Vérification documentaire des documents existants (manuel de procédures, contrats, plan de contrôle...).</p> <p>☞ Vérification documentaire du bon fonctionnement de l'organisation qualité à travers la revue des enregistrements (listes, documents type de production, base de données...).</p>	<p>Cahier des charges</p> <p>Manuel de procédures</p> <p>Fiches d'instructions techniques et de recommandations</p> <p>Contrats</p> <p>Revue des enregistrements (listes, documents type de production, base de données...)</p>	/	/
ODG	Documentation	Documentation	6	Gestion	L'ODG tient à jour l'ensemble de la documentation relative à l'organisation qualité et la tient à disposition de l'organisme certificateur.	☞ Vérification documentaire de la tenue à jour et à disposition de CERTIS.	Gestion des documents	/	/

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
ODG	Documentation	Documentation	7	Gestion	L'ODG tient à jour les référentiels, plan de contrôle et documents associés à la certification. Ils sont présents aux endroits nécessaires et diffusés auprès des différents opérateurs.	☞Vérification documentaire méthode de diffusion des documents.	Liste ou méthode de diffusion des documents nécessaires à la certification.	/	/
ODG	Documentation	Documentation	8	Procédures	L'ODG tient à jour les procédures ou instructions relatives aux missions de suivi technique, de référencement documentaire des opérateurs, de contrôles internes et de traitement des manquements.	☞Vérification documentaire de l'existence et du contenu des procédures ou instructions.	Procédures Fiches d'instructions techniques	/	/
ODG	Enregistrement	Enregistrement	9	Etablissement et tenue	L'ODG tient un système d'enregistrements adapté aux besoins du fournisseur et mis à disposition de CERTIS.	☞ Evaluation du système d'enregistrement.	Liste et dossiers des opérateurs identifiés et habilités	/	/
ODG	Engagement des opérateurs	Habilitation	10	Documents d'identification	L'ODG dispose des documents d'identification signés pour l'habilitation des différents opérateurs de la filière.	☞Vérification documentaire du contenu des documents d'identification signés avec les opérateurs engagés dans la certification. ☞Vérification documentaire des dossiers opérateurs et de leur habilitation.	Liste des opérateurs identifiés et habilités Documents d'identification Dossiers opérateurs	/	/
ODG	Traitement des non conformités	Traitement	11	Non conformités	L'ODG dispose d'une procédure interne de traitement des non conformités constatées chez les éleveurs et autres opérateurs. Il dispose également de moyens pour appliquer ou faire appliquer les décisions de CERTIS relatives au traitement des non-conformités : action corrective, sanction, déclassement...	☞Vérification documentaire de la procédure interne. ☞Evaluation des applications faites suite aux décisions de CERTIS.	Procédure relative à la gestion des non conformités	/	/
ODG	Traitement des réclamations	Réclamations	12	Registre	L'ODG tient et prend en compte un registre de réclamations relatives au produit certifié.	☞Vérification documentaire du registre et de sa prise en compte.	Registre de réclamations	/	/
ODG	Suivi des non conformités	Organisation	13	Procédure	L'ODG dispose de procédures pour donner suite à ses non conformités constatées lors des précédents audits.	☞Vérification documentaire de la procédure de suivi des non-conformités. ☞Evaluation des suivis des non-conformités des précédents audits.	Procédure Suivi non-conformités	/	/
ODG	Suivi des demandes de CERTIS	Organisation	14	Procédure	L'ODG donne suite aux demandes éventuelles de CERTIS dans le cadre de ses attributions en tant qu'organisme certificateur du label rouge ou à la demande de l'INAO.	☞Vérification documentaire des suites données aux demandes de CERTIS ou de l'INAO.	Demandes et suites	/	/
ODG	Abatteur	Labellisation	15	Edition des certificats de garantie	L'ODG vérifie que les certificats de garantie édités sont associés à des points de vente habilités et sont associés à des animaux labellisables		Liste des points de vente habilités Registre de labellisation	☞Vérification documentaire d'par l'ODG	/

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
ODG (via OPST)	Contrôle interne	Réalisation	16	Planification et réalisation	L'OPST réalise des contrôles internes chaque année à raison de : 1 contrôle/producteur/an	<p>☞ Vérification documentaire du respect des fréquences des contrôles internes.</p> <p>☞ Evaluation documentaire du contenu des rapports d'audits.</p>	Demandes et suites	/	/
ODG (via OPST)	Documentation	Missions spécifiques	17	Suivi technique, référencement documentaire, contrôles internes et traitement des manquements	L'OPST en tant qu'organisme de planification et de suivi technique (OPST) veille à établir des règles techniques, à respecter et à les diffuser auprès des opérateurs engagés dans la certification. L'OPST assure le référencement documentaire des opérateurs, les contrôles internes et le traitement des manquements.	<p>☞ Vérification documentaire de la transmission des instructions techniques et fiches de recommandation relatives à la production de viande bovine de race Salers.</p> <p>☞ Vérification documentaire de la transmission des informations relatives au cahier des charges et à son plan de contrôle aux opérateurs concernés.</p>	<p>Cahier des charges</p> <p>Instructions techniques</p> <p>Fiches de recommandations</p> <p>Fiches d'évaluation</p>	/	/
ODG	Contrôle interne	Réalisation	18	Planification et réalisation	L'ODG réalise des contrôles internes chaque année à raison de : - 1 contrôle/an/abattoir - 1 contrôle/an/atelier de découpe et de conditionnement - 10% des points de vente par an (points de vente assurant tout ou partie de la maturation)	<p>☞ Vérification documentaire du respect des fréquences des contrôles internes.</p> <p>☞ Evaluation documentaire du contenu des rapports d'audits.</p> <p>☞ Evaluation des suivis d'actions correctrices mises en œuvre par les opérateurs à l'issu des contrôles internes et de leurs vérifications.</p>	<p>Contrôles internes (rapports)</p> <p>Dossiers opérateurs identifiés et habilités</p> <p>Suivis des non conformités</p> <p>Liste à jour des opérateurs habilités et référencés</p>	/	/
ODG (via OPST)	Documentation	Documentation	19	Documentation	L'OPST utilise pour ses différentes missions la documentation fournie par l'ODG dans le manuel de procédures ou fait valider sa documentation par l'ODG préalablement à l'utilisation.	☞ Vérification de la présence du manuel de procédures à jour et de la validation par l'ODG des documents utilisés.	Manuel de procédures	/	/
ODG (via OPST)	Habilitation	Tenue à jour et transmission	20	Habilitation	L'OPST tient à jour la liste des éleveurs habilités de sa zone et met à jour ou transmet à l'ODG les éléments nécessaires à la mise à jour de la base de données de l'ODG. L'OPST réalise une préévaluation des opérateurs souhaitant s'engager dans la démarche et transmet à l'ODG le dossier d'identification ainsi que la fiche d'évaluation de l'opérateur qui le retransmet à CERTIS.	<p>☞ Vérification documentaire de la liste des éleveurs référencés et habilités (corrélation avec la base de données de l'ODG et de CERTIS).</p> <p>☞ Vérification documentaire des transmissions à l'ODG.</p>	Liste à jour des opérateurs habilités engagés dans la certification de la zone de l'OPST Transmission à CERTIS via ODG	/	/
Eleveur	Naissage	Races et croisements, élevage, castration	*C1	Race	<b>Les animaux produits selon ce cahier des charges sont des animaux de type racial Salers (code 23) c'est-à-dire de père de type racial Salers (code 23) et de mère de type racial Salers (code 23)</b>	<p>☞ Vérification documentaire des races figurant sur les passeports des animaux engagés dans le cahier des charges</p> <p>☞ Vérification visuelle des animaux</p>	Passeports des animaux	☞ Vérification documentaire des races figurant sur les passeports des animaux engagés dans le cahier des charges ☞ Vérification visuelle des animaux	☞ Vérification documentaire des passeports des animaux

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Eleveur	Naissage	Races et croisements, élevage, castration	C2	Elevage	Les veaux destinés au Label sont élevés exclusivement selon le mode de conduite de troupe allaitant (élevage au pis avec consommation d'herbe avant sevrage). L'âge de sevrage ne peut être inférieur à 4 mois.	<p>📄 Engraisseur : vérification de l'âge de 1ère transaction</p> <p>👁 Naisseur-engraisseur : vérification visuelle du système d'élevage et de l'âge de sevrage</p>	<p>Passeports</p> <p>Registre d'élevage</p> <p>Plan d'alimentation</p>	<p>📄 Engraisseur : vérification de l'âge de 1ère transaction</p> <p>👁 Naisseur-engraisseur : vérification visuelle du système d'élevage et de l'âge au sevrage</p>	<p>📄 Engraisseur : vérification de l'âge de 1ère transaction</p> <p>Vérification par l'éleveur de l'âge des animaux avant sevrage</p>
Eleveur	Naissage	Races et croisements, élevage, castration	C3	Elevage	La castration des bovins mâles est obligatoire et a lieu avant l'âge de 12 mois.	<p>👁 Vérification visuelle que les bovins mâles de plus de 12 mois sont bien castrés par confrontation entre les passeports des animaux et leur identification</p>	<p>Passeports</p> <p>Carnet sanitaire</p> <p>Registre d'élevage</p>	<p>👁 Vérification visuelle que les bovins mâles de plus de 12 mois sont bien castrés par confrontation entre les passeports des animaux et leur identification</p>	<p>Vérification par l'éleveur de l'âge des animaux castrés</p>
Eleveur	Naissage	Cession d'animaux	C4	Cession avant 12 mois	Sans préjudice des règles fixées aux critères C1 à C3, l'animal entre 4 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique entre un éleveur-naisseur et un éleveur à condition que cette cession soit directe et que l'éleveur destinataire soit habilité pour le cahier des charges LA 08/04.	<p>📄 Vérification documentaire des passeports : vérification du nombre de cessions avant 12 mois et en cas de cession que le second éleveur est habilité en LA 08/04</p>	<p>Passeports</p> <p>Liste des élevages habilités</p>	<p>📄 Vérification documentaire des passeports : vérification du nombre de cessions avant 12 mois et en cas de cession que le second éleveur est habilité en LA 08/04</p>	<p>/</p>
Eleveur	Naissage	Cession d'animaux	C5	Cession après 12 mois	L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une ou deux cessions physiques au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages naisseurs qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » (FBM).	<p>📄 Vérification documentaire du nombre de cessions avant abattage. Dans le cas de la première cession après 12 mois, vérification que l'éleveur naisseur est qualifié FBM</p>	<p>Passeports</p> <p>Liste des élevages FBM</p>	<p>📄 Vérification documentaire du nombre de cessions avant abattage. Dans le cas de la première cession après 12 mois, vérification que l'éleveur naisseur est qualifié FBM</p>	<p>📄 Vérification documentaire du nombre de cessions avant abattage.</p>
Eleveur	Naissage	Cession d'animaux	E1	Cession après 12 mois	La mise en pension d'un animal, c'est-à-dire un mouvement entre 2 élevages sans changement de propriétaire, est hors du champ d'application du C5 si la mise en pension s'effectue pendant la période de pâturage uniquement, pour une durée limitée, et si l'élevage destinataire de la pension est qualifié « fournisseurs de bovins maigres » (FBM) ou habilité au cahier des charges LA/08/04.	<p>📄 Vérification documentaire des modalités de mise en pension</p>	<p>Passeports</p> <p>Registre des bovins</p>	<p>📄 Vérification documentaire des modalités de mise en pension</p>	<p>Vérification par l'éleveur avant mise en pension que l'élevage est bien qualifié FBM ou habilité pour le cahier des charges LA 08/04.</p>
Eleveur	Naissage	Cession d'animaux	C6	Durée du dernier détenteur	Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage.	<p>📄 Vérification documentaire de la durée de détention du dernier détenteur par confrontation entre la date de départ des animaux à l'abattoir et la date d'arrivée des animaux sur l'élevage</p>	<p>Passeports</p> <p>Bons de livraison abattoir</p> <p>Registre des bovins</p>	<p>📄 Vérification documentaire de la durée de détention du dernier détenteur par confrontation entre la date de départ des animaux à l'abattoir et la date d'arrivée des animaux sur l'élevage</p>	<p>📄 Vérification documentaire de la durée de détention avant abattage</p>

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Eleveur	Naissage	Cession d'animaux	C7	Alimentation pendant la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution respectent les exigences de distribution fixées aux critères C9 et C30.	☞ Vérification documentaire de la nature d'aliments distribués lors de la cession le cas échéant	Bons de livraison d'aliments	☞ Vérification documentaire de la nature d'aliments distribués lors de la cession le cas échéant	Si distribution d'aliment pendant la cession, vérification que l'aliment distribué respecte les exigences de distribution
Abattoir / Abatteur	Naissage	Cession d'animaux	C8	Allotement	Un allotement des animaux peut s'envisager pour rationaliser les transports lors de l'expédition à l'abattoir. La durée de l'allotement est inférieure à 48 heures.	☞ Vérification documentaire de la durée du passage en centre d'allotement par confrontation en la date d'arrivée et la date de départ au centre d'allotement	Bons de livraison des animaux	☞ Vérification documentaire de la durée du passage en centre d'allotement par confrontation en la date d'arrivée et la date de départ au centre d'allotement	/
Centre d'allotement	Naissage	Cession d'animaux	C8	Allotement	Un allotement des animaux peut s'envisager pour rationaliser les transports lors de l'expédition à l'abattoir. Les animaux en transit sont logés en bâtiment ou en plein air. Ils ont accès aux aliments conformes aux points C9 et C30.	☞ Vérification documentaire de l'alimentation distribuée aux animaux	Bons de livraison des aliments et matières premières	☞ Vérification documentaire de l'alimentation distribuée aux animaux	Si distribution d'aliment pendant la cession, vérification que l'aliment distribué respecte les exigences de distribution
Fabricant d'aliment industriel	Fabrication d'aliments complets et complémentaires	Matières premières et produits utilisés	C9	Matières premières	<b>Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes (liste valable pour toute la vie de l'animal) :</b> - Grains de céréales, leurs produits et sous produits ; - Graines ou fruit d'oléagineux, leurs produits et sous-produits ; - Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits ; - Tubercules et racines, leurs produits et sous produits ; - Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits ; - Fourrages, y compris les fourrages grossiers ; - Autres plantes, leurs produits et sous produits ; - Eléments minéraux.	☞ Vérification documentaire de la nature des entrants des formules	Journal de fabrication	/	☞ Vérification documentaire de la nature des entrants des formules
Fabricant d'aliment industriel	Fabrication d'aliments complets et complémentaires	Matières premières et produits utilisés	C10	Matières premières	<b>L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite</b>	☞ Vérification documentaire de la nature des entrants des formules	Journal de fabrication	/	☞ Vérification documentaire de la nature des entrants des formules
Fabricant d'aliment industriel	Fabrication d'aliments complets et complémentaires	Matières premières et produits utilisés	C11	Diffusion de l'information	L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées pour l'application du cahier des charges LA 08/04 « viande bovine de race Salers ».	☞ Vérification documentaire des modalités de diffusion de la liste des formules validées et du recours par l'éleveur au site internet <a href="http://www.aliments-label.fr">www.aliments-label.fr</a>		/	☞ Vérification documentaire du référencement des formules mises en œuvre

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Fabricant d'aliment industriel	Fabrication d'aliments complets et complémentaires	Additifs	C12	Additifs	<b>Pendant toute la durée d'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés, à l'exception des additifs suivants, qui sont interdits :</b> - dans la catégorie « Additifs technologiques » : h) Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides (substances qui suppriment l'absorption des radionucléides ou en favorisent l'excrétion) - dans la catégorie « Additifs sensoriels » : a) colorants - dans la catégorie « Additifs nutritionnels » : d) urée et ses dérivés	☞ Vérification documentaire de la nature des entrants des formules	Journal de fabrication	/	☞ Vérification documentaire de la nature des entrants des formules et mise en place d'interdits lors de la formulation
Fabricant d'aliment industriel	Fabrication d'aliments complets et complémentaires	Additifs	C13	Produits d'origine animale	Les produits et additifs d'origine animale sont interdits.	☞ Vérification documentaire de la nature des entrants des formules	Journal de fabrication	/	☞ Vérification documentaire de la nature des entrants des formules et mise en place d'interdits lors de la formulation
Eleveur	Elevage	Bâtiments d'élevage	C14	Conception des bâtiments	La conception des bâtiments d'élevage doit répondre à 3 objectifs essentiels : - un confort optimal des animaux (surfaces suffisantes pour assurer le mouvement), - l'assurance d'un bon état de propreté des bovins et la préservation de leur intégrité physique : un animal sale ou trop sale ne pourra être labellisé, - le maintien d'une ambiance propice au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires. 3 types de logements sont autorisés : - Étable à stabulation entravée, - Étable à stabulation libre à logettes, - Étable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours.	☞ Vérification visuelle des conditions d'élevage	Plan des bâtiments	☞ Vérification visuelle des conditions d'élevage	☞ Vérification visuelle des conditions d'élevage
Eleveur	Elevage	Bâtiments d'élevage	C15	Conception des bâtiments	Les dimensions minimales en fonction des trois types de logement autorisés doivent être respectées (cf tableau du cahier des charges) Ces caractéristiques relatives aux dimensions des logements sont applicables pour les bâtiments construits après le 7 août 1997.	✳ Pour les bâtiments construits après le 07/08/97 : vérification du respect des dimensions en fonction des types de logements	Plan des bâtiments	✳ Pour les bâtiments construits après le 07/08/97 : vérification du respect des dimensions en fonction des types de logements	Connaissance des normes maximales d'occupation des bâtiments et vérification que le nombre maximal d'animaux présents ne dépasse pas ces normes

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Eleveur	Elevage	Bâtiments d'élevage	C16	Conception des bâtiments	La présence de caillebotis intégraux est interdite. La litière végétale est obligatoire. Les quantités de paille et/ou autres matériaux formant la litière ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux. L'obligation d'une litière végétale est levée en zone de montagne lorsque l'élevage ne dispose d'aucune production de céréales à paille et lorsque la conception des bâtiments est cohérente en terme de confort des animaux et de gestion des effluents : stalle entravée avec grille pour couvrir les rigoles recueillant les bouses et le purin ; stabulation libre avec logettes et raclage des bouses et du purin dans les aires de circulation. Dans ces bâtiments, les stalles et les logettes sont sèches, souvent couvertes de refus de foin, parfois d'un peu de paille ou de tapis isolant.	☞ Contrôle visuel du respect des conditions d'élevage Si absence de paille comme litière en zone de montagne, vérification de l'absence de production de céréales sur l'exploitation	Plan des bâtiments Déclaration PAC	☞ Contrôle visuel du respect des conditions d'élevage Si absence de paille comme litière en zone de montagne, vérification de l'absence de production de céréales sur l'exploitation	☞ Vérification visuelle des conditions d'élevage
Eleveur	Elevage	Bâtiments d'élevage	C17	Propreté des animaux	Les éleveurs assurent un niveau de propreté correct des animaux en toute saison, en bâtiment comme à l'extérieur. L'évaluation de la propreté des animaux se fait selon les 4 classes de la grille de l'Institut de l'Élevage : A : propre ; B : peu sale ; C : sale ; D : très sale. Les animaux des classes C et D ne peuvent pas être destinés au Label Rouge.	☞ Vérification de la propreté des animaux et réalisation de la note de classement de propreté	Grille de classement de la propreté des bovins de l'Institut de l'élevage	☞ Vérification de la propreté des animaux et réalisation de la note de classement de propreté	☞ Vérification visuelle des animaux
Eleveur	Elevage	Bâtiments d'élevage	C18	Abreuvement	Les animaux ont accès en permanence à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins : accès des animaux à un point d'eau de qualité adéquat (eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée).	☞ Contrôle visuel de la présence d'un point d'abreuvement et de la propreté de celui-ci	/	☞ Contrôle visuel de la présence d'un point d'abreuvement et de la propreté de celui-ci	☞ Mise à disposition d'un point d'abreuvement et contrôle de la propreté de celui-ci
Eleveur	Elevage	Bâtiments d'élevage	C19	Conception des bâtiments	Une aération sans courant d'air est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut, par une ventilation mécanique.	☞ Vérification visuelle des modalités de ventilation des bâtiments	/	☞ Vérification visuelle des modalités de ventilation des bâtiments	☞ Vérification visuelle des modalités de ventilation des bâtiments
Eleveur	Elevage	Bâtiments d'élevage	C20	Conception des bâtiments	Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour et un éclairage artificiel est possible la nuit.	☞ Vérification visuelle des modalités d'éclairage des bâtiments	/	☞ Vérification visuelle des modalités d'éclairage des bâtiments	☞ Vérification visuelle des modalités d'éclairage des bâtiments
Eleveur	Elevage	Bâtiments d'élevage	C21	Conception des bâtiments	En étable à stabulation libre, l'effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés est de 30 animaux.	☞ Vérification visuelle du nombre d'animaux	/	☞ Vérification visuelle du nombre d'animaux	Connaissance des normes maximales d'occupation des bâtiments

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Eleveur	Elevage	Bâtiments d'élevage	C22	Propreté et entretien des abords	Les bâtiments d'élevage sont tenus propres et bien entretenus ainsi que les abords et les voies d'accès de la ferme, par souci d'hygiène et d'image : - les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage. La stabilisation se caractérise par une absence d'ornières et de nids de poules qui sont à l'origine de flaques d'eau rendant l'accès à l'étable difficile par temps de pluie. De plus, les écoulements incriminés concernent essentiellement les purins, jus d'ensilage et effluents de laiterie qui par leur couleur et/ou leur odeur nuisent à l'image d'hygiène - Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an. Ce nettoyage doit être réalisé le plus tôt possible après enlèvement des animaux.	☞Vérification visuelle des voies d'accès, des bâtiments et des abords et interrogation de l'éleveur sur ses pratiques	/	☞Vérification visuelle des voies d'accès, des bâtiments et des abords et interrogation de l'éleveur sur ses pratiques	Entretien des voies d'accès, abords et des bâtiments
Eleveur	Elevage	Surfaces de pâtures disponibles	C23	Densité	Les animaux disposent de 0,30 hectare de prairie par U.G.B. et sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité doit être au maximum de 2 U.G.B. par hectare de surface fourragère principale.	☞Vérification documentaire et calcul du rapport surfaces des prairies/UGB et du nombre d'U.G.B. par hectare de SFP	Déclaration PAC	☞Vérification documentaire et calcul du rapport surfaces des prairies/UGB et du nombre d'U.G.B. par hectare de SFP	Connaissance des normes maximales d'occupation sur l'exploitation
Eleveur	Elevage	Cycle prairie-étable	*C25	Modalités de pâture	<b>Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage (soit 2 cycles annuels pour un bovin de 28 mois). Les animaux doivent être au pâturage du 10 mai maximum au 10 novembre minimum. La finition des animaux lorsqu'elle est en cours au 10 mai n'impose pas le pâturage (finition en bâtiment). Les finitions qui démarrent à l'automne peuvent conduire à retirer les animaux du pâturage avant le 10 novembre.</b>	☞Vérification visuelle de la présence des animaux aux pâtures (pour contrôle entre le 10 mai et le 10 novembre) ☞Vérification de la durée de pâture annuel	Enregistrement des dates de sortie en pâture et d'entrée à l'étable ou plan d'alimentation	☞Vérification visuelle de la présence des animaux aux pâtures (pour contrôle entre le 10 mai et le 10 novembre) ☞Vérification de la durée de pâture annuel	Vérification de la durée de pâture annuel
Eleveur	Elevage	Cycle prairie-étable	C26	Plein air intégral	Le cas échéant, en fonction des conditions climatiques, la période de stabulation peut être supprimée (plein air intégral). Dans ce cas, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels.	☞Dans le cas de plein-air intégral, vérification visuelle de la présence d'abris naturels ou artificiels pour les animaux	/	☞Dans le cas de plein-air intégral, vérification visuelle de la présence d'abris naturels ou artificiels pour les animaux	Mise à disposition de pâtures avec abris naturels sir plein air intégral
Eleveur	Elevage	Alimentation	C27	Alimentation	L'alimentation est fortement liée au cycle prairie-étable prévu ci-dessus. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du Label dans le cadre du système de production retenu pour la production de viande bovine issue de race SALERS.	☞Vérification visuelle de l'alimentation distribuée au animaux ☞Vérification du plan d'alimentation	☞Vérification visuelle de l'alimentation distribuée au animaux ☞Vérification du plan d'alimentation	Plan d'alimentation	Adaptation de l'alimentation en fonction des cycles prairies/étables

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Eleveur	Elevage	Alimentation	C28	Aliments	Les aliments sont conformes aux exigences du cahier des charges sur la fabrication d'aliments (cf. parties 5.2.2.1 et 5.2.2.2).	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle des aliments distribués</li> <li>☞ Vérification documentaire de la nature des aliments distribués</li> </ul>	Bons de livraisons des aliments Liste des aliments référencés	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle des aliments distribués</li> <li>☞ Vérification documentaire de la nature des aliments distribués</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle des aliments distribués</li> <li>☞ Vérification documentaire de la nature des aliments distribués</li> </ul>
Eleveur	Elevage	Alimentation	C29	Foins et ensilages	Les foins et les ensilages sont parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures). L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle de la qualité des foins et ensilages distribués et interrogation de l'éleveur sur ses pratiques</li> </ul>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle de la qualité des foins et ensilages distribués et interrogation de l'éleveur sur ses pratiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle de la qualité des foins et ensilages distribués</li> </ul>
Eleveur	Elevage	Alimentation	C30	Plan d'alimentation	<b>Le plan d'alimentation défini permet une ration journalière équilibrée.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification documentaire du respect du plan d'alimentation</li> </ul>	Plan d'alimentation Bons de livraison d'aliments	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification documentaire du respect du plan d'alimentation</li> </ul>	Respect et application d'un plan d'alimentation
Eleveur	Elevage	Alimentation	C30	Plan d'alimentation	<p><b>La liste des matières premières autorisées et celle des additifs interdits sont contenues dans les points C9 et C12 de ce cahier des charges.</b></p> <p><b>Les fourrages distribués sont :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fourrages secs : cf liste du cahier des charges</li> <li>- Les fourrages conservés : cf liste du cahier des charges</li> <li>- Les fourrages conservés autres que l'herbe et les légumineuses : cf liste du cahier des charges</li> <li>- Les fourrages "racine" : betteraves et pulpes de betterave.</li> </ul> <p><b>Les aliments complémentaires sont apportés dans la ration journalière soit sous forme de matières premières simples (hors fourrages), soit en mélange sous les dénominations "aliments complémentaires", "concentrés" ou "aliments composés".</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification documentaire des constituants de la ration</li> <li>☞ Vérification visuelle des constituants de l'alimentation</li> </ul>	Bons de livraisons des aliments Liste des aliments référencés Plan d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification documentaire des constituants de la ration</li> <li>☞ Vérification visuelle des constituants de l'alimentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification documentaire des constituants de la ration</li> <li>☞ Vérification visuelle des constituants de l'alimentation</li> </ul>
Eleveur	Elevage	Finition	C32	Modalités de finition	L'animal est nourri pendant la période de finition, soit au pâturage, soit à l'auge. La période de finition à l'auge est de 4 mois minimum. L'animal dispose des fourrages et des aliments complémentaires autorisés par ce cahier des charges, sous les quantités maximales indiquées au C30 dans le plan d'alimentation. Si l'animal est au pâturage, il dispose d'herbe pâturée, de foin et d'aliment complémentaire. Si l'animal est à l'auge, il dispose de fourrages et d'aliment complémentaire. La distribution de fourrages conservés autres que l'herbe et les légumineuses (maïs ou cannes de maïs ensilés, céréales mi-fanées / enrubannés ou ensilées, protéagineux mi-fanées / enrubannés ou ensilés, crucifères ensilés) est interdite en période de	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle le cas échéant de la nature des aliments distribués en finition</li> <li>☞ Vérification documentaire de la nature et des quantités d'aliments distribués en finition et de la tenue des enregistrements liés à l'alimentation</li> <li>Interrogation de l'éleveur sur ses pratiques dont la durée de finition</li> </ul>	Plan d'alimentation Bons de livraison d'aliment Registre d'approvisionnement en aliments complémentaires et étiquettes des aliments, Registre d'approvisionnement en fourrages achetés, Plan d'alimentation des animaux comprenant la nature et la quantité d'aliments complémentaires apportés, les dates de début et de fin de distribution des fourrages et la nature des fourrages distribués.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle le cas échéant de la nature des aliments distribués en finition</li> <li>☞ Vérification documentaire de la nature et des quantités d'aliments distribués en finition et de la tenue des enregistrements liés à l'alimentation</li> <li>Interrogation de l'éleveur sur ses pratiques dont la durée de finition</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification documentaire des constituants de la ration</li> <li>☞ Vérification visuelle des constituants de l'alimentation</li> </ul>

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Eleveur	Elevage	Traitements	C33	Traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction. Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage.	☒ Vérification documentaire de la nature des traitements effectués et des délais entre la maîtrise de la reproduction et l'abattage	Ordonnances Cahier sanitaire Bon d'expédition des animaux Registre des bovins	☒ Vérification documentaire de la nature des traitements effectués et des délais entre la maîtrise de la reproduction et l'abattage	☒ Vérification documentaire des délais depuis le dernier traitement de reproduction avant expédition
Eleveur	Elevage	Traitements	C34	Délai d'attente	Lorsque le temps d'attente lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 15 jours, un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.	☒ Vérification documentaire que pour les médicaments à délai d'attente < 15j, le délai d'attente est de 15 jours par confrontation entre la date d'abattage et la date de traitement	Ordonnances Cahier sanitaire Bon d'expédition des animaux Registre des bovins	☒ Vérification documentaire que pour les médicaments à délai d'attente < 15j, le délai d'attente est de 15 jours par confrontation entre la date d'abattage et la date de traitement	☒ Vérification documentaire des délais d'attente
Abattoir / Abatteur	Abattage	Age d'abattage	C35	Age d'abattage	Ne peuvent être labellisées que : - les mâles de 30 mois minimum et 48 mois maximum castrés avant l'âge de 12 mois ; - les femelles de 28 mois minimum et de 120 mois maximum.	☒ Vérification documentaire des âges à l'abattage des animaux par confrontation entre la date de naissance et la date d'abattage	Passeports Bordereau d'abattage	☒ Vérification documentaire des âges à l'abattage des animaux par confrontation entre la date de naissance et la date d'abattage	☒ Vérification documentaire des âges des animaux avant départ
Abattoir / Abatteur	Abattage	Age d'abattage	C36	Age d'abattage	L'âge maximal d'abattage des femelles est établi en fonction de la conformité au critère C45 et à l'exigence E2.	cf C45 et E2	/	cf C45 et E2	/
Abattoir / Abatteur	Abattage	Opérations d'abattage	C37	Attente avant abattage	Si les animaux ne sont pas abattus rapidement (dans les 12 heures), ils ont à disposition de l'eau propre et à volonté et sont logés dans des box individuels (sinon dans des parcs) sur un sol antidérapant, avec enlèvement des déjections et aération suffisante. Les bruits insolites pouvant générer un état de stress sont limités au maximum. L'aménée au poste d'étourdissement doit être réalisée sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur des animaux. Pour l'aménée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire.	☒ Vérification visuelle des modalités d'attente avant abattage et d'aménée au poste d'étourdissement	Enregistrements des heures d'arrivées et d'abattage	☒ Vérification visuelle des modalités d'attente avant abattage et d'aménée au poste d'étourdissement	Vérification par l'opérateur de l'entretien des matériels et des pratiques
Abattoir / Abatteur	Abattage	Opérations d'abattage	C38	Attente avant abattage	<b>Les abatteurs s'assurent du niveau de propreté correct des animaux arrivant à l'abattoir. Les animaux sales et très sales sont séparés des animaux destinés au Label (note C et D de l'accord interprofessionnel).</b>	☒ Vérification visuelle de la séparation des animaux présentant des notes C et D, si présence à l'abattoir	/	☒ Vérification visuelle de la séparation des animaux présentant des notes C et D, si présence à l'abattoir	Mise en place de consignes au niveau de l'attente des animaux
Abattoir / Abatteur	Abattage	Opérations d'abattage	C 39	Attente avant abattage	Le délai maximum entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage est de 24 heures.	* Calcul des durées d'attente avant abattage par confrontation entre la date et l'heure d'enlèvement ou la date et l'heure de départ du centre d'allotement et l'heure et la date d'abattage	Bons d'expédition des animaux Bordereau d'abattage (tickets de pesée fiscale)	* Calcul des durées d'attente avant abattage par confrontation entre la date et l'heure d'enlèvement ou la date et l'heure de départ du centre d'allotement et l'heure et la date d'abattage	Mise en place par l'abatteur d'une organisation permettant de respecter les délais

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Abattoir / Abatteur	Abattage	Opérations d'abattage	C40	Ressuage des carcasses	Le refroidissement est soit progressif, soit rapide avec stimulation électrique.	☞ Vérification visuelle et documentaire des modalités de ressuage. En cas de ressuage rapide, vérification de la présence d'une stimulation électrique	Cinétique de descentes de température	☞ Vérification visuelle et documentaire des modalités de ressuage. En cas de ressuage rapide, vérification de la présence d'une stimulation électrique	Connaissance par l'opérateur des modalités de ressuage
Abattoir / Abatteur	Abattage	Opérations d'abattage	C41	Ressuage des carcasses	La température de la viande ne descend pas à moins de 10°C tant que le pH est supérieur à 6, ce qui correspond à une durée d'environ 10 heures après l'abattage (sauf en cas de simulation électrique - cf. critère C44).	☞ Vérification documentaire des modalités de ressuage.	Cinétique de descentes de température	☞ Vérification documentaire des modalités de ressuage.	Connaissance des paramètres de descentes de température et réglage des chambres froides
Abattoir / Abatteur	Abattage	Opérations d'abattage	C42	Ressuage des carcasses	Une température à cœur égale ou inférieure à 7°C est atteinte dans un délai maximal de 36 heures. La température est prise à cœur dans le faux-filet (Longissimus lumborum) au niveau de la 13ème vertèbre dorsale.	☞ Vérification documentaire des modalités de ressuage.	Cinétique de descentes de température	☞ Vérification documentaire des modalités de ressuage.	Connaissance des paramètres de descentes de température et réglage des chambres froides
Abattoir / Abatteur	Abattage	Opérations d'abattage	C43	Ressuage des carcasses	Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie par l'abattoir	☞ Vérification de la présence d'une courbe de descente de température	Cinétique de descentes de température	☞ Vérification de la présence d'une courbe de descente de température	Réalisation d'une courbe de descente en température à fréquence établie
Abattoir / Abatteur	Abattage	Opérations d'abattage	C44	Ressuage des carcasses	En cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide, une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage. L'ODG valide les modalités de stimulation et les critères d'appréciation de son efficacité qui sont proposés par l'abattoir. Ces critères incluent en routine l'appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique (impossibilité du pliage de l'épaule), et ponctuellement une mesure de pH (< 6,2 – méthode de laboratoire) avant l'entrée en réfrigération rapide. L'efficacité de la stimulation est vérifiée sous la responsabilité de l'abattoir. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.	☞ Vérification de la validation par l'ODG des modalités de stimulation et les critères d'efficacité proposées par l'abattoir ☞ Vérification des résultats de prise de pH avant entrée en réfrigération ☞ Vérification de l'absence de congélation superficielle, si présence de carcasses en sortie de réfrigération.	Document de validation par l'ODG des modalités de stimulation Résultats de prise de Ph	☞ Vérification de la validation par l'ODG des modalités de stimulation et les critères d'efficacité proposées par l'abattoir ☞ Vérification des résultats de prise de pH avant entrée en réfrigération ☞ Vérification de l'absence de congélation superficielle, si présence de carcasses en sortie de réfrigération.	Connaissance du cahier des charges Réalisation de prise de pH ponctuel Vérification de l'application de l'appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique
Abattoir / Abatteur	Abattage	Caractéristiques des carcasses	C45	Critères carcasses	<b>Les carcasses sont triées selon les critères suivants :</b> - classes de conformation U ou R. - classes d'état d'engraissement 2,3 et 4 - absence de saisies partielles, sauf celles résultant d'une trace de césarienne, d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions non évolutives ou la saisie d'abats - absence de défauts. Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier), la fibrolipomatose (dégénérescence grasseuse), les pétéchies (purpura), les hématomes, les traces de varron sont éliminatoires. - le pH ultime, mesuré systématiquement, doit être inférieur ou égal à 5,8.	☞ Vérification visuelle et documentaire des critères des carcasses labellisées	Relevé de prise de Ph Bordereau d'abattage Tickets de pesée fiscale	☞ Vérification visuelle et documentaire des critères des carcasses labellisées	Vérification par l'opérateur des critères de tri des carcasses

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Abattoir / Abatteur	Abattage	Caractéristiques des carcasses	C46	prise de Ph	La mesure s'effectue dans le muscle long dorsal (longissimus thoracis et lumborum) au niveau de la 13 <sup>ème</sup> côte-1 <sup>ère</sup> lombaire pour une carcasse entière ou un quartier arrière, dans la tranche (semi-membranosus) pour une cuisse et dans la noix d'entrecôte (longissimus thoracis) au niveau de la 5 <sup>ème</sup> côte pour un quartier avant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle, si prise de pH en cours</li> <li>☞ Vérification documentaire des modalités de prise de Ph</li> </ul>	Instruction prise de Ph	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle, si prise de pH en cours</li> <li>☞ Vérification documentaire des modalités de prise de Ph</li> </ul>	Mise en place de consignes de prise de Ph
Abattoir / Abatteur	Abattage	Caractéristiques des carcasses	C47	Couleur de la viande	La viande est de couleur rouge vif : <b>Classe 3 (Référentiel photo de l'Institut de l'élevage)</b> . Lorsque des défauts de couleur apparaissent au moment du désossage ou de la découpe primaire, les muscles comportant ces défauts sont exclus du Label Rouge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle des carcasses labellisées</li> <li>☞ Vérification documentaire des notations de la couleur des carcasses par l'abattoir</li> </ul>	Relevé de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification visuelle des carcasses labellisées</li> <li>☞ Vérification documentaire des notations de la couleur des carcasses par l'abattoir</li> </ul>	Vérification visuelle de la couleur de la viande
Abattoir / Abatteur	Abattage	Caractéristiques des carcasses	E2	Poids des carcasses	Les poids minimum de carcasse sont les suivants : - 330 kg pour les mâles castrés ; - 300 kg pour les femelles de 28 à 42 mois ; - 330 kg pour les femelles de 42 mois + 1 jour à 120 mois.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification documentaire des modalités de sélection des carcasses sur le critères poids en fonction des animaux et leur age</li> </ul>	Passeports et/ou Bordereau d'abattage Relevé de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification documentaire des modalités de sélection des carcasses sur le critères poids en fonction des animaux et leur age</li> </ul>	Mise en place de consignes sur les critères de labellisation et/ou de blocage informatique
Point de vente	Abattage	Maturation de la viande	*C48	Maturation de la viande à griller et à rôtir	Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe (diaphragma pars costalis), de l'onglet (diaphragma pars lumbaris) et du filet (psoas), les temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final sont respectivement de : - 12 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers, - et 13 jours pleins minimum pour la présentation sous vide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification des délais de maturation par confrontation entre la date d'abattage et la date de vente des produits</li> </ul>	Certificat de garantie (CG)	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification des délais de maturation par confrontation entre la date d'abattage et la date de vente des produits</li> </ul>	Vérification par le point de vente du délai de maturation avant découpe
Point de vente	Abattage	Maturation de la viande	C49	Maturation de la viande à braiser ou à bouillir	Pour les viandes à braiser et à bouillir, le temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final est de 4 jours pleins minimum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification des délais de maturation par confrontation entre la date d'abattage et la date de vente des produits</li> </ul>	Certificat de garantie (CG)	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérification des délais de maturation par confrontation entre la date d'abattage et la date de vente des produits</li> </ul>	Vérification par le point de vente du délai de maturation avant découpe

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Point de vente	Abattage	Maturation de la viande	C52	Etiquetage	Jusqu'au distributeur final, les produits sont accompagnés sur les étiquettes ou factures d'une des mentions suivantes indiquant la durée minimale de maturation avant vente au détail au consommateur : - « maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet » ; - « maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide ».	☞ Vérification de la présence des mentions relatives à la maturation sur les étiquettes ou les factures fournies au point de vente	Certificat de garantie (CG) Etiquettes Factures	☞ Vérification de la présence des mentions relatives à la maturation sur les étiquettes ou les factures fournies au point de vente	Vérification par le point de vente du délai de maturation avant découpe
Abattoir / Abatteur	Abattage	Maturation de la viande	C52	Etiquetage	Jusqu'au distributeur final, les produits sont accompagnés sur les étiquettes ou factures d'une des mentions suivantes indiquant la durée minimale de maturation avant vente au détail au consommateur : - « maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet » ; - « maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide ».	☞ Vérification de la présence des mentions relatives à la maturation sur les étiquettes des produits prêts à expédier vers les points de vente et de la cohérence de la date d'abattage indiquée	Certificat de garantie (CG) Etiquettes Factures Tickets d'abattage ou de pesée	☞ Vérification de la transmission du certificat de garantie	Vérification de la transmission du certificat de garantié
Abattoir / Abatteur	Commercialisation des abats	Commercialisation des abats	C53	Type d'abats	Les abats pouvant être labellisés sont le cœur, le foie, les rognons, la langue, les joues, la queue. Les abats doivent être entiers et ne pas présenter de défaut d'aspect. Leurs modes de conditionnement sont décrits au critère C55.	☞ Vérification visuelle des abats labellisés	/	☞ Vérification visuelle des abats labellisés	Mise en place d'instructions sur la sélection des abats Vérification visuelle des abats
Abattoir / Abatteur	Commercialisation des abats	Commercialisation des abats	C54	Sélection des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge (qu'elles soient ou non commercialisées dans les circuits Label Rouge).	☞ Vérification visuelle des modalités de sélection des abats (système de traçabilité mis en place/abattoir par rapport aux carcasses)	/	☞ Vérification visuelle des modalités de sélection des abats (système de traçabilité mis en place/abattoir par rapport aux carcasses)	Vérification d'identification des abats
Abattoir / Abatteur	Conditionnement	Conditionnement	C55	Conditionnement des viandes et abats	Les viandes et abats peuvent être conditionnés : - en pièces de gros ou abats entiers : en l'état, sous film plastique ou sous stockinette ;	☞ Vérification visuelle des modes de conditionnement réalisés sur les carcasses, abats	/	☞ Vérification visuelle des modes de conditionnement réalisés sur les carcasses, abats	Vérification visuelle des produits avant expédition
Atelier de découpe et de conditionnement	Conditionnement	Conditionnement	C55	Conditionnement des viandes et abats	Les viandes et abats peuvent être conditionnés : - en PAD : sous vide ou sous atmosphère protectrice - en pièces : sous vide, sous atmosphère protectrice ou sous film étirable perméable ; - en UVC : sous vide, sous film plastique ou sous atmosphère protectrice.	☞ Vérification visuelle des modes de conditionnement réalisés sur les découpes	/	☞ Vérification visuelle des modes de conditionnement réalisés sur les découpes	Vérification visuelle des produits

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Atelier de découpe et de conditionnement	Conditionnement	Conditionnement	C56	Conditionnement des produits surgelés	La viande surgelée, répondant à tous les critères minimaux de la viande fraîche définis dans ce cahier des charges, et les abats surgelés ne peuvent être commercialisés qu'en UVCI ou en PAD.	☞Vérification visuelle des modes de conditionnement réalisés sur les produits surgelés	/	☞Vérification visuelle des modes de conditionnement réalisés sur les produits surgelés	Validation du mode de conditionnement des produits avant lancement
Atelier de surgélation	Conditionnement	Conditionnement	C56	Conditionnement des produits surgelés	La viande surgelée, répondant à tous les critères minimaux de la viande fraîche définis dans ce cahier des charges, et les abats surgelés ne peuvent être commercialisés qu'en UVCI ou en PAD.	☞Vérification visuelle des modes de conditionnement réalisés sur les produits surgelés	/	/	Validation du mode de conditionnement des produits avant lancement
Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation	C57	Type de surgélation	La congélation des découpes de viande de bœuf et des abats Label Rouge est interdite, seule la surgélation de ces produits est autorisée. La surgélation ne concerne que les produits de découpe : PAD, piécé et UVC.	☞☞Vérification visuelle et documentaire des moyens de descentes en température de l'atelier et des produits concernés par la surgélation	Cinétique de descentes de température	/	Vérification en continu des températures de surgélation
Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation	C58	Opérateur	La mise en œuvre de la surgélation ne peut être faite que sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG.	☞Vérification que la surgélation est faite sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG	Liste des opérateurs de l'ODG	/	/
Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation	C59	Organisation de l'atelier	L'organisation des ateliers de surgélation permet de séparer nettement les opérations de surgélation des viandes Label et celle des autres viandes.	☞Vérification visuelle de l'organisation mise en place par l'atelier de surgélation pour séparer les viandes label des autres viandes	/	/	/
Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation	<b>C60</b>	<b>Mise en surgélation</b>	<b>La mise en surgélation ne peut intervenir qu'à l'issue de la fin de maturation des viandes : les délais minimum de maturation définis dans le critère C48 doivent donc être respectés avant surgélation. Les délais minimum entre abattage et mise en surgélation des découpes de viande sont donc conformes au critère C48. Pour les abats, la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses.</b>	☞Vérification documentaire des délais de maturation avant surgélation (viande) et du délai d'attente avant surgélation (abats) par confrontation entre les dates d'abattage des produits mis en surgélation et la date de surgélation	Certificat d'origine des viandes Enregistrements de surgélation Bon de pesée fiscale des carcasses Factures	/	Mise en place d'instructions et ou blocage informatique avant surgélation
Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation	<b>C61</b>	<b>Attente avant surgélation</b>	<b>Le délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation est de 15 jours.</b>	☞Vérification documentaire du délai d'attente avant surgélation par confrontation entre les dates d'abattage des produits mis en surgélation et la date de surgélation	Certificat d'origine des viandes Enregistrements de surgélation Bon de pesée fiscale des carcasses Factures	/	Mise en place d'instructions et ou blocage informatique avant surgélation
Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation	C62	Procédé de surgélation	Les découpes de bœuf et abats sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai maximum de 6 heures.	☞☞Vérification visuelle et documentaire des moyens de descentes en température de l'atelier et des produits concernés par la surgélation	Cinétique de descentes de température	/	Réalisation de cinétiques de température Vérification en continu de la température de surgélation
Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation	C63	DLUO	La DLUO ne peut être supérieure à 12 mois.	☞☞Vérification visuelle et documentaire des DLUO appliqués par confrontation entre la date de surgélation des produits et la DLUO appliquée	Enregistrements de surgélation	/	Mise en place d'instructions et/ou blocage informatique et/ou gestion informatique de la DLUO

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation	C64	Film d'emballage	Le film d'emballage alimentaire doit avoir une résistance adaptée à la surgélation.	☞Vérification visuelle des films utilisées et de la présentation du film après surgélation	/	/	Définition des types de films utilisées en surgélation
Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation	C65	Identification	Chaque conditionnement est identifié sauf pour la vente en restauration hors foyer. Le certificat de garantie est utilisé comme identifiant, avec une étiquette annexe pour gérer les mentions réglementaires obligatoires, d'une part, la dénomination et le nom du morceau, d'autre part.	☞Vérification visuelle des modalités d'identification des produits	/	/	Vérification par sondage de la présence et de lisibilité des informations portées sur les produits avant expédition
Abattoir / Abatteur	Etiquetage	Etiquetage	21	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit sous Label Rouge comporte au minimum les éléments suivants : - Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du Label Rouge, - Les caractéristiques certifiées communicantes : ☐ « Viande bovine issue de race Salers » ☐ « Alimentation 100 % végétale, minérale et vitamines comprenant au moins 6 mois de pâturage par an » ☐ « Maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os sauf hampe, filet et onglet » Ou « Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide » - Le nom et les coordonnées de l'ODG Association Salers Label Rouge.	☞Vérification visuelle des mentions figurant sur l'étiquetage des produits	Etiquetage des produits	☞Vérification visuelle des mentions figurant sur l'étiquetage des produits	/
Atelier de découpe et de conditionnement	Etiquetage	Etiquetage	21	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit sous Label Rouge comporte au minimum les éléments suivants : - Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du Label Rouge, - Les caractéristiques certifiées communicantes : ☐ «Viande bovine issue de race Salers» ☐«Alimentation 100 % végétale, minérale et vitamines comprenant au moins 6 mois de pâturage par an» ☐«Maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os sauf hampe, filet et onglet» Ou «Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide» - Le nom et les coordonnées de l'ODG Association Salers Label Rouge.	☞Vérification documentaire des mentions figurant sur l'étiquetage des produits	Etiquetage des produits	☞Vérification documentaire des mentions figurant sur l'étiquetage des produits	/

Type d'opérateur	Etape	Point à maîtriser	PM	Point à contrôler	Valeur seuil	Contrôle externe	Documents	Contrôle interne	Autocontrôle
Atelier de surgélation	Etiquetage	Etiquetage	21	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit sous Label Rouge comporte au minimum les éléments suivants : - Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du Label Rouge, - Les caractéristiques certifiées communicantes : <input type="checkbox"/> « Viande bovine issue de race Salers » <input type="checkbox"/> « Alimentation 100 % végétale, minérale et vitamines comprenant au moins 6 mois de pâturage par an » <input type="checkbox"/> « Maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os sauf hampe, filet et onglet » Ou « Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide » - Le nom et les coordonnées de l'ODG Association Salers Label Rouge.	<input type="checkbox"/> Vérification documentaire des mentions figurant sur l'étiquetage des produits	Etiquetage des produits	/	/

## 5 TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 5.1. CONSTAT DES MANQUEMENTS – CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS

Pour les contrôles externes, tout constat de manquement fait l'objet de la rédaction d'une fiche de manquement remise à l'entité contrôlée/ auditée ou à l'opérateur concerné.

Cette fiche de manquement comprend :

- ✓ un descriptif précis du manquement, et lorsqu'il porte sur l'expédition la référence du lot (n° identification, quantité) du produit concerné,
- ✓ le niveau de gravité du manquement : mineur, majeur, ou grave.

La gravité de la non-conformité (NC) est évaluée de la manière suivante :

Type de non-conformités potentielles	Niveau de gravité	NC suivie par
Contrôle interne incomplet ou erroné	NC mineure	CERTIS
Autocontrôle incomplet ou erroné	NC mineure	ODG* ou CERTIS
Non-conformité sur le produit ou sur les conditions de production ayant peu d'impact sur le produit		
Autocontrôle (ou contrôle interne) non réalisé	NC majeure	CERTIS
Non-conformité sur le produit ou sur les conditions de production ayant un impact sur le produit		CERTIS
Non-conformité sur le produit ou sur les conditions de production ayant un impact sur les caractéristiques fondamentales du Label Rouge	NC grave	CERTIS

\* Le suivi des non-conformités est fait par CERTIS. Toutefois, dans le cas de certains écarts prédéterminés relevés auprès des éleveurs et compte-tenu du plan de contrôle en élevage, leur gestion est déléguée à l'ODG (représenté par les Organismes de Planification et Suivi Technique OPST) dans le cadre de sa mission de contrôle et d'animation de la démarche globale de progrès. Pour ce faire, la notification relative à l'écart qui est faite à l'opérateur est également transmise à l'ODG, qui l'adresse aux OPST, par CERTIS. La gestion de ces écarts suit alors les modalités décrites au §5.2.

## 5.2. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS D'UN CONTROLE INTERNE

Toute non-conformité constatée lors des contrôles internes est notifiée à l'opérateur par la structure mandatée (représentant l'ODG dans cette fonction).

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

L'OPST ou l'ODG enregistre les non-conformités ainsi que les suites données par les opérateurs (actions correctives) et le résultat de la vérification de leur efficacité. Cet enregistrement sera vérifié par CERTIS lors de l'audit de l'OPST ou de l'ODG.

L'ODG ou l'OPST transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque : CAC 2012-206

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur : ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

## 5.3. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

### ❖ Notifications des suites données aux opérateurs

Tout écart constaté par CERTIS est notifié par écrit à l'opérateur. Il donne lieu à une correction ou à la mise en place d'actions correctives proposées par l'opérateur et acceptées par CERTIS. La correction (élimination de l'écart) ou l'action correctrice (élimination de la cause de l'apparition de l'écart) sont conduites dans un délai accepté par CERTIS.

Niveau de gravité	Délai de réponse
Non-conformité <b>GRAVE</b>	Maximum <b>14 jours ouvrables</b> à compter de la date d'émission de la fiche de manquement afin de transmettre l'action correctrice qui va être engagée.
Non-conformité <b>MAJEURE</b>	
Non-conformité <b>MINEURE</b>	

Le délai de réponse imposé par le contrôleur/auditeur doit prendre en compte la nature de l'écart relevé et son incidence sur la certification des produits. Toutefois, la réponse à l'écart doit intervenir au maximum dans les 14 jours qui suivent sa notification à l'opérateur.

Le contrôleur et/ou auditeur vérifie, à l'issue du délai convenu, la mise en place effective des actions correctrices/correctives et complète la fiche de manquement.

La fiche de manquement est examinée par le Responsable de certification de CERTIS, ou sous son autorité, qui applique le barème des suites données aux manquements tel que précisé dans le tableau de traitement des manquements §5.4.

Lorsque le cas n'est pas prévu dans le barème, le dossier est soumis au Comité de Certification. Un manquement sera considéré comme « récidive » s'il est constaté à nouveau lors du contrôle suivant ou sous un délai de 12 mois.

La décision de CERTIS est notifiée par courrier à l'opérateur dans un délai de 4 semaines. Toutefois en cas de manquement grave entraînant le déclassement de produit ou la suspension d'habilitation de l'opérateur, ce délai sera réduit à 1 semaine.

Cette notification comprend :

- a. la sanction telle que prévu dans le tableau de traitement des manquements
- b. une demande de mise en place d'actions correctrices (un délai de mise en place est précisé)
- c. les modalités éventuelles de vérification en sus des modalités de contrôle prévues dans les chapitres 4.2.1 et 4.3

Lorsque la sanction prévue est un simple avertissement la notification du manquement à l'opérateur vaut notification d'avertissement.

Les sanctions pouvant être notifiées sont les suivantes :

- ✓ Avertissement
- ✓ Contrôle complémentaire/supplémentaire (pouvant être documentaire ou sur site selon la nature des manquements constatés)

- ✓ Déclassement du produit si écart non soldé avant l'échéance fixée par CERTIS
- ✓ Déclassement de produit (le produit pouvant être le lot ou l'ensemble de la production)
- ✓ Différé de décision d'habilitation
- ✓ Refus d'habilitation
- ✓ Maintien conditionnel de l'habilitation : conditions décidées par le Comité de Certification
- ✓ Suspension d'habilitation (l'Organisme Certificateur précise le délai)
- ✓ Retrait d'habilitation (durée : 1 an minimum sauf décision contraire du Comité de Certification)
- ✓ Examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible

Remarque : Toute suspension ou retrait d'habilitation entraîne l'interdiction immédiate pour l'opérateur concerné d'utiliser le signe officiel de qualité du Label Rouge. Les produits en stock chez l'opérateur au moment de la suspension ou du retrait d'habilitation ne peuvent plus être commercialisés sous Label Rouge et sont de fait déclassés.

#### ❖ **Gestion des responsabilités**

CERTIS identifie pour chaque manquement relevé le ou les responsables impliqués dans la survenance du manquement. Une sanction est appliquée aux différents opérateurs pour lesquels la responsabilité a été établie par CERTIS.

Dans certaines situations, plusieurs opérateurs peuvent avoir des responsabilités vis-à-vis des manquements constatés et être sanctionnés.

#### ❖ **Information à l'INAO**

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

#### ❖ **Recours**

Tout opérateur ou l'ODG peut déposer un recours suite à un constat de contrôle ou une décision de certification de CERTIS. Le recours doit être transmis par courrier dans les 15 jours après la notification de la décision et adressé au Président du Comité de certification.

---

#### 5.4. GRILLES DES SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

Les principaux manquements figurent dans le plan de traitement des manquements ci-après. Les actions et sanctions sont reprises dans celui-ci.

Toutefois, le comité de certification garde ses attributions pour ce qui concerne de juger la pertinence des actions menées et éventuellement d'ajuster les sanctions.

Si les manquements ne sont pas définis dans le plan de manquement, le Comité de Certification procédera à l'examen de l'écart et décidera des actions minimales et des sanctions applicables.

Dès lors que la sanction ne peut être appliquée parce que l'ensemble de la production a été vendue, le Comité de Certification examinera l'écart et décidera de la sanction à appliquer.

Dans le cas spécifique du protocole de contrôle documentaire des fabricants pour les usines certifiées GBPAC, le contrôle documentaire ou audit supplémentaire est réalisé de la même manière que le contrôle de suivi.

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat		
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction
	Tout opérateur	Réalisation des contrôles	Refus de visite/contrôle ou d'accès aux divers documents.		GRAVE		Les modalités de levée de suspension sont définies par le Comité de Certification	Suspension d'habilitation	GRAVE		Retrait d'habilitation + information à l'INAO /ODG/OPST
	Tout opérateur	Réalisation des contrôles	Absence de réalisation du contrôle interne (suite à non paiement des cotisations à l'ODG ou l'OPST).		GRAVE		Les modalités de levée de suspension sont définies par le Comité de Certification	Suspension d'habilitation	GRAVE		Retrait d'habilitation
	Tout opérateur	Réalisation des contrôles	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC).		GRAVE		Les modalités de levée de suspension sont définies par le Comité de Certification	Suspension d'habilitation			
	Tout opérateur	Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	Absence d'identification ou identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production		MAJEURE			Refus d'habilitation			
	Tout opérateur	Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	Absence d'identification ou identification erronée à l'échéance du délai donnée (période transitoire)		MAJEURE		Les modalités de levée de suspension sont définies par le Comité de Certification	Suspension d'habilitation			
	Tout opérateur	Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion ou de l'OPST de toute modification concernant l'opérateur ayant une incidence sur le respect du cahier des charges		MINEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement	MAJEURE		Suspension d'habilitation
	Tout opérateur		Faux caractérisé.		GRAVE		Les modalités de levée de suspension sont définies par le Comité de Certification	Suspension d'habilitation	GRAVE		Retrait d'habilitation
	Tout opérateur		Absence des enregistrements nécessaire aux contrôles.		MAJEURE	Action correctrice obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire		Avertissement + contrôle complémentaire/supplémentaire	GRAVE		Examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
	Tout opérateur		Cahier des charges ou plan de contrôle non présent.		MINEURE	Action correctrice obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		Examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
	Tout opérateur		Méconnaissance par l'opérateur des exigences relatives à son ou ses activité(s).		MAJEURE			Avertissement + contrôle complémentaire/supplémentaire	GRAVE		Suspension
2	ODG	Organisation	Organisation générale insuffisante		MAJEURE	Action correctrice obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire		Avertissement + contrôle complémentaire/supplémentaire	GRAVE		Suspension certification + information à l'INAO
3	ODG	Organisation	Absence de convention de délégation pour l'ensemble des OPST.		MAJEURE	Action correctrice obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire		Avertissement + contrôle complémentaire/supplémentaire	GRAVE		Suspension certification + information à l'INAO

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat		
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction
4	ODG	Organisation	Suivi des qualifications des techniciens effectuant des contrôles internes non conforme.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		Suspension certification + information à l'INAO
5	ODG	Fonctionnement	Absence d'organisation qualité (base de données et/ou manuel de procédures).		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		Suspension certification + information à l'INAO
6	ODG	Documentation	Documentation non tenue à jour.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		Suspension certification + information à l'INAO
7	ODG	Documentation	Gestion documentaire absente.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		Suspension certification + information à l'INAO
7	ODG	Documentation	Transfert d'information à CERTIS concernant le début ou l'arrêt d'activité d'un opérateur non conforme.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		Suspension certification + information à l'INAO
8	ODG	Documentation	Gestion documentaire insuffisante.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
9	ODG	Enregistrement	Système d'enregistrement dans la base de données non conforme ou non mis à disposition de CERTIS.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
11	ODG	Traitement des non conformités	Absence de procédure interne pour le traitement des non conformités ou non application.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
11	ODG	Traitement des non conformités	Décisions prises par CERTIS non suivies ou appliquées par l'ASLR.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
12	ODG	Traitement des réclamations	Suivi des réclamations consommateurs non conforme.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
13	ODG	Suivi des non conformités	Procédures pour donner suite aux non conformités constatées par CERTIS lors des précédents audits non conformes ou absentes.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
14	ODG	Suivi des demandes de CERTIS	Mauvaise information ou non réponse à CERTIS suite aux demandes éventuelles dans le cadre de ses attributions en tant qu'organisme certificateur du Label Rouge ou à la demande de l'INAO.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat		
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction
16	ODG (via OPST)	Contrôle interne	Réalisation des audits internes non conforme (plan de contrôles, suivi des non conformités, fréquence).		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
17	ODG (via OPST)	Documentation	Absence ou non-conformité du contenu des instructions ou des fiches de recommandations relatives à la production de viande bovine de race salers pour les producteurs.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
17	ODG (via OPST)	Documentation	Absence de transmission aux éleveurs conventionnés des informations relatives au cahier des charges (fiches techniques, plan de contrôle, cahier des charges).		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
18	ODG	Contrôle interne	Absence ou non-conformité du contenu des instructions ou des fiches de recommandations pour les opérateurs.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
19	ODG (via OPST)	Documentation	Utilisation de documentation périmée ou non validée par l'ODG.		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		Avertissement + contrôle supplémentaire
20	ODG (via OPST)	Habilitation	Non transmission par les OPST à l'ODG des modifications des engagements des opérateurs.		MINEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire		Avertissement + contrôle complémentaire/supplémentaire	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
20	ODG (via OPST)	Habilitation	Absence de liste ou de base de données à jour des opérateurs habilités dans la certification ou non transmission à l'ODG.		MINEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire		Avertissement + contrôle complémentaire/supplémentaire	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
*C1	Eleveur	Naissage	<b>Animaux produits dans le cadre de ce cahier des charges non Salers (non23*23) : constat avant commercialisation</b>		GRAVE			déclassement de produit	GRAVE		suspension d'habilitation
*C1	Eleveur	Naissage	<b>Animaux produits dans le cadre de ce cahier des charges non Salers (non23*23) : constat après commercialisation</b>		GRAVE			examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible	GRAVE		suspension d'habilitation
C2	Eleveur	Naissage	Veaux destinés au label non conduits exclusivement selon de mode allaitant		MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire		Avertissement + contrôle complémentaire/supplémentaire	GRAVE		suspension d'habilitation
C2	Eleveur	Naissage	Age au sevrage < 4 mois		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement + contrôle complémentaire/supplémentaire	MAJEURE		maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle décidé par le Comité de Certification

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat		
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction
C3	Eleveur	Naissage	Castration des mâles non réalisée ou réalisée après 12 mois		MAJEURE			déclassement de produit si encore présent	GRAVE		suspension d'habilitation
C4	Eleveur	Naissage	Cession entre éleveurs après celle intervenue entre 4 et 12 mois		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE		maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle décidé par le Comité de Certification
C4	Eleveur	Naissage	Constat de cession entre 4 et 12 mois à un éleveur destinataire non habilité en LA 08/04 avant commercialisation du produit		MAJEURE			déclassement de produit	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C4	Eleveur	Naissage	Constat de cession entre 4 et 12 mois à un éleveur destinataire non habilité en LA 08/04 après commercialisation du produit		MAJEURE			examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C5	Eleveur	Naissage	Constat de plus de 2 cessions sur la durée de vie de l'animal		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par l'OPST	Avertissement	MAJEURE		maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle décidé par le Comité de Certification
C5	Eleveur	Naissage	Constat de cessions d'animaux de plus de 12 mois sans élevage qualifié FBM		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par l'OPST	Avertissement	MAJEURE		maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle décidé par le Comité de Certification
E1	Eleveur	Naissage	Mise en pension d'animaux dans des élevages non habilités en LA 08/04 ou non qualifié FBM		MAJEURE		si constat avant commercialisation	déclassement de produit	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C6	Eleveur	Naissage	Durée de détention du dernier détenteur < 4 mois		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par l'OPST		MAJEURE		maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle décidé par le Comité de Certification
C7	Eleveur	Naissage	Utilisation de matières premières interdites dans l'alimentation : utilisation de matière première non autorisée (hors origine animale)		MAJEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C7	Eleveur	Naissage	Non respect du plan d'alimentation		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par OPST	Avertissement	MAJEURE	transmission du plan d'alimentation modifié sous 2 mois	maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle
C7	Eleveur	Naissage	Utilisation de fourrages non autorisés		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par OPST	Avertissement	MAJEURE	transmission du plan d'alimentation modifié sous 2 mois	maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat			
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction	
C8	Centre d'allotement	Naissance	Durée d'allotement supérieure à 48 heures		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS			MAJEURE		maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle décidé par le Comité de Certification
C8	Centre d'allotement	Naissance	Animaux non logés en plein air ou en bâtiment		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS			MAJEURE		maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle décidé par le Comité de Certification
C8	Centre d'allotement	Naissance	Utilisation de matières premières interdites dans l'alimentation : utilisation de matière première non autorisée (hors origine animale)		MAJEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas		GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C8	Centre d'allotement	Naissance	Non respect du plan d'alimentation		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par ODG	Avertissement		MAJEURE	transmission du plan d'alimentation modifié sous 2 mois	maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle
C8	Centre d'allotement	Naissance	Utilisation de fourrages non autorisés		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par ODG	Avertissement		MAJEURE	transmission du plan d'alimentation modifié sous 2 mois	maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle
C9	Fabricant d'aliment industriel	Fabrication d'aliments complets et complémentaires	Utilisation de matières premières interdites dans l'alimentation : utilisation de matière première non autorisée (hors origine animale)		MAJEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas		GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C10	Fabricant d'aliment industriel	Fabrication d'aliments complets et complémentaires	Utilisation de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique		MAJEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas		GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C11	Fabricant d'aliment industriel	Fabrication d'aliments complets et complémentaires	Absence de mise à disposition par l'ODG des formules validées		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement		MAJEURE		Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas
C12	Fabricant d'aliment industriel	Fabrication d'aliments complets et complémentaires	Utilisation d'additifs interdits		MAJEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas		GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C13	Fabricant d'aliment industriel	Fabrication d'aliments complets et complémentaires	Utilisation de produits et additifs d'origine animale		GRAVE			suspension d'habilitation				

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat			
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction	
G1	Fabricant d'aliment industriel	contrôlé selon protocole documentaire GBPAC	Un écart sur la formule ou le journal de dosage entraînant le non respect des caractéristiques communicantes est constaté sur une ou plusieurs des formules échantillonnées	S	MAJEURE	Contrôle documentaire supplémentaire sur le cahier des charges (sur site ou depuis les locaux de l'O.C.), ou audit à la charge du fabricant concerné	sous 1 mois selon les disponibilités du fabricant			GRAVE		Suspension d'habilitation
G2	Fabricant d'aliment industriel	contrôlé selon protocole documentaire GBPAC	Plus de 20% de formules contrôlées dans l'échantillon considéré présente un écart (formules ouvertes, journaux de dosage) sur des points ne remettant pas en cause les caractéristiques communicantes (les écarts de dosage liés aux paramètres de métrologie sont pris en compte)	S	MAJEURE	Contrôle documentaire supplémentaire sur le cahier des charges (sur site ou depuis les locaux de l'O.C.), ou audit à la charge du fabricant concerné	Levée possible par vérification d'éléments adressés par courrier ou mail dans les 3 semaines suivant le contrôle			GRAVE		Suspension d'habilitation
G3	Fabricant d'aliment industriel	contrôlé selon protocole documentaire GBPAC	Dans le cas où sont réalisés au cours d'un même contrôle documentaire, plusieurs échantillonnages (dont chacun pour un cahier des charges), le taux de formules échantillonnées présentant un écart (sur formule ouverte ou journaux de dosage) excède 10 %	S	MAJEURE	Contrôle documentaire supplémentaire sur les cahiers des charges concernés (sur site ou depuis les locaux de l'O.C.), ou audit à la charge du fabricant	sous 3 mois selon les disponibilités du fabricant			GRAVE		Suspension d'habilitation
G4	Fabricant d'aliment industriel	contrôlé selon protocole documentaire GBPAC	Le fabricant n'est pas en mesure de présenter les éléments demandés par l'O.C.	S	MAJEURE	Contrôle documentaire supplémentaire sur le cahier des charges (sur site ou depuis les locaux de l'O.C.), ou audit à la charge du fabricant concerné	sous 1 mois selon les disponibilités du fabricant			GRAVE		Suspension d'habilitation
G5	Fabricant d'aliment industriel	contrôlé selon protocole documentaire GBPAC	Dans le cas d'un contrôle documentaire depuis les locaux de l'O.C., le délai de transmission des informations n'est pas respecté (hors problème technique ou cas de force majeure identifié) ou présente des éléments falsifiés	S	MAJEURE	Contrôle documentaire supplémentaire sur le cahier des charges (sur site ou depuis les locaux de l'O.C.), ou audit à la charge du fabricant concerné	sous 1 mois selon les disponibilités du fabricant			GRAVE		Suspension d'habilitation
C14	Eleveur	Elevage	Conception des logements ne permettant pas d'assurer le confort et/ou la propreté et la préservation de l'intégrité physique des animaux ou ambiante propice		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement		MAJEURE		maintien conditionnel de l'habilitation : conditions décidée par le Comité de Certification
C15	Eleveur	Elevage	Non respect des dimensions minimales en fonction des logements	H	MAJEURE			refus d'habilitation				
C15	Eleveur	Elevage	Non respect des dimensions minimales en fonction des logements	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire sous 6 mois		Avertissement		GRAVE		suspension d'habilitation
C16	Eleveur	Elevage	Absence de litière (hors zone de montagne sans céréales)	H	MAJEURE			refus d'habilitation				
C16	Eleveur	Elevage	Absence de litière (hors zone de montagne sans céréales)	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire sous 3 mois	par CERTIS	Avertissement		GRAVE		suspension d'habilitation

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat		
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction
C17	Eleveur	Elevage	Niveaux de propreté des animaux C ou D	H	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par l'ODG/OPST	Avertissement			
C17	Eleveur	Elevage	Niveaux de propreté des animaux C ou D	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par l'ODG/OPST	Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C18	Eleveur	Elevage	Absence d'accès à un point d'eau permanent		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par l'ODG/OPST	Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C18	Eleveur	Elevage	Eau de qualité non adéquate (eau non propre, présence d'excrément, non claire ou non renouvelée régulièrement)		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par l'ODG/OPST	Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C19	Eleveur	Elevage	Bâtiment sans circulation d'air naturelle ou artificielle	H	MAJEURE			refus d'habilitation			
C20	Eleveur	Elevage	Bâtiment sans lumière naturelle	H	MAJEURE			refus d'habilitation			
C19	Eleveur	Elevage	Bâtiment sans circulation d'air naturelle ou artificielle	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par l'ODG/OPST	Avertissement	MAJEURE	par CERTIS	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire sous 6 mois
C20	Eleveur	Elevage	Bâtiment sans lumière naturelle	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par l'ODG/OPST	Avertissement	MAJEURE	par CERTIS	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire sous 6 mois
C21	Eleveur	Elevage	Effectif par lot par parc en finition >30	H	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement			
C21	Eleveur	Elevage	Effectif par lot par parc en finition >30	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle		Avertissement	MAJEURE	par CERTIS	maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S	1er constat				2ème constat			
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction	
C22	Eleveur	Elevage	Bâtiments ou abords mal entretenus (bâtiments sales, présence d'effluents d'élevage, mauvaise stabilisation, absence de nettoyage approfondi annuel)	H	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle			Avertissement			
C22	Eleveur	Elevage	Bâtiments ou abords mal entretenus (bâtiments sales, présence d'effluents d'élevage, mauvaise stabilisation, absence de nettoyage approfondi annuel)	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle			Avertissement	MAJEURE	nouveau contrôle interne par CERTIS sous 6 mois	maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle
C23	Eleveur	Elevage	Surface de prairie < 0,3 ha/UGB ou plus de 2 U.G.B. par ha de SFP	H	GRAVE				refus d'habilitation			
C23	Eleveur	Elevage	Surface de prairie < 0,3 ha/UGB ou plus de 2 U.G.B. par ha de SFP	S	GRAVE		durée de suspension : 1 an		suspension d'habilitation			
*C25	Eleveur	Elevage	Absence de pâturage pendant 6 mois par an ou non comprise dans la période du 10/05 au 10/11	H	GRAVE				refus d'habilitation			
*C25	Eleveur	Elevage	Absence de pâturage pendant 6 mois par an ou non comprise dans la période du 10/05 au 10/11	S	GRAVE		durée de suspension : 1 an		suspension d'habilitation			
C26	Eleveur	Elevage	Absence d'abris naturel ou artificiel en plein air intégral	H	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle			Avertissement			
C26	Eleveur	Elevage	Absence d'abris naturel ou artificiel en plein air intégral	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle			Avertissement	MAJEURE	nouveau contrôle interne par CERTIS sous 6 mois	maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle
C27	Eleveur	Elevage	Alimentation non liée au cycle prairie/étable		MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle			Avertissement	MAJEURE	nouveau contrôle interne par CERTIS sous 6 mois	maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle
C28	Eleveur	Elevage	Distribution d'aliment non conforme ( présence de produits d'animaux)	H	GRAVE				refus d'habilitation			
C28	Eleveur	Elevage	Distribution d'aliment non conforme ( présence de produits d'animaux)	S	GRAVE				Retrait d'habilitation			
C28	Eleveur	Elevage	Utilisation d'aliments provenant d'un opérateur non habilité	H	GRAVE			tant que opérateur non habilité	refus d'habilitation			
C28	Eleveur	Elevage	Utilisation d'aliments provenant d'un opérateur non habilité	S	GRAVE				suspension d'habilitation			
C28	Eleveur	Elevage	Utilisation d'aliments non référencés par l'ODG provenant d'un opérateur habilité	H	GRAVE			tant que formule non référencée	différé de décision d'habilitation	GRAVE	tant que formule non référencée	différé de décision d'habilitation

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat		
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction
C28	Eleveur	Elevage	Utilisation d'aliments non référencés par l'ODG provenant d'un opérateur habilité	S	MAJEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti	sous 15 jours	Maintien conditionnel de l'habilitation ; transmission des éléments complémentaires dans délai imparti	GRAVE		suspension d'habilitation
C29	Eleveur	Elevage	Foin ou ensilage mal conservé		MINEURE	Action correctrice obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par ODG/OPST		MAJEURE	nouveau contrôle interne par CERTIS sous 6 mois	<b>maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle</b>
C29	Eleveur	Elevage	Utilisation d'agents conservateurs chimiques		MINEURE	Action correctrice obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par ODG/OPST		MAJEURE	durée de suspension : 4 mois	suspension d'habilitation
C30	Eleveur	Elevage	<b>Non respect du plan d'alimentation</b>		MINEURE	<b>Action correctrice obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle</b>	par ODG/OPST	Avertissement	MAJEURE	<b>transmission du plan d'alimentation modifié sous 2 mois</b>	<b>maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle</b>
C30	Eleveur	Elevage	Utilisation de fourrages non autorisés		MINEURE	Action correctrice obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par ODG/OPST	Avertissement	MAJEURE	transmission du plan d'alimentation modifié sous 2 mois	maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle
C32	Eleveur	Elevage	Utilisation de fourrages conservés autres que l'herbe et les légumineuses (maïs ou cannes de maïs ensilés, céréales mi-fanées / enrubbannés ou ensilées, protéagineux mi-fanées / enrubbannés ou ensilés, crucifères ensilés) en période de finition.		MAJEURE	Action correctrice obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire sous 3 mois	par CERTIS	maintien de l'habilitation conditionné à un programme renforcé de contrôle	GRAVE	durée de suspension : 4 mois	suspension d'habilitation
C32	Eleveur	Elevage	Durée de finition < 4 mois		MAJEURE	Action correctrice obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire sous 3 mois	par CERTIS	Avertissement	GRAVE	durée de suspension : 4 mois	suspension d'habilitation
C33	Eleveur	Elevage	Traitements pour la maîtrise de la production dans les 6 mois précédant l'abattage		MINEURE	Action correctrice obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par ODG/OPST	Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C34	Eleveur	Elevage	Non respect du temps d'attente de 15 jours minimum avant abattage (médicament avec temps d'attente inférieur à 15 jours)		MINEURE	Action correctrice obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par ODG/OPST	Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C35	Abattoir / Abatteur	Abattage	Labellisation d'animaux hors d'âge	S	GRAVE		Déclassement du produit si encore présent à l'abattoir	examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible	GRAVE		Retrait d'habilitation
C36	Abattoir / Abatteur	Abattage	Labellisation d'animaux hors d'âge	S	GRAVE		Déclassement du produit si encore présent à l'abattoir	examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible	GRAVE		Retrait d'habilitation

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat			
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction	
C37	Abattoir / Abatteur	Abattage	Conditions d'attente non satisfaisantes (absence d'eau, type de logements, type de sol, absence de barres de guidage...)	H	MAJEURE				refus d'habilitation			
C37	Abattoir / Abatteur	Abattage	Conditions d'attente non satisfaisantes (absence d'eau, type de logements, type de sol, absence de barres de guidage...)	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement		GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C38	Abattoir / Abatteur	Abattage	Non séparation des animaux note C et D, des animaux destinés au Label	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement		MAJEURE		Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas
C39	Abattoir / Abatteur	Abattage	Délai enlèvement/abattage > 24 h sans justification vétérinaire ante mortem associée	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement		MAJEURE		Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas
C40	Abattoir / Abatteur	Abattage	Mise en œuvre d'une réfrigération rapide sans stimulation électrique	H	MAJEURE				refus d'habilitation			
C40	Abattoir / Abatteur	Abattage	Mise en œuvre d'une réfrigération rapide sans stimulation électrique	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas		GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C41	Abattoir / Abatteur	Abattage	Température de la viande <10°C avant 10 h après abattage (hors stimulation électrique)	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement		MAJEURE		Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas
C42	Abattoir / Abatteur	Abattage	Température de la viande à cœur > 7°C 36 h après abattage	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement		MAJEURE		Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas
C43	Abattoir / Abatteur	Abattage	Absence de courbe de cinétique de descente de température	H	MAJEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti	tant que courbe non transmise	différé de décision d'habilitation				

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat		
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction
C43	Abattoir / Abatteur	Abattage	Absence de courbe de cinétique de descente de température	S	MAJEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C44	Abattoir / Abatteur	Abattage	Mise en œuvre d'une réfrigération rapide sans stimulation électrique	H	MAJEURE			refus d'habilitation			
C44	Abattoir / Abatteur	Abattage	Mise en œuvre d'une réfrigération rapide sans stimulation électrique	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement + sanction décidée par le comité de certification selon le cas	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C44	Abattoir / Abatteur	Abattage	Non validation des critères de réfrigération rapide par l'ODG	S	MAJEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C45	Abattoir / Abatteur	Abattage	Critères de tri des carcasses non conformes	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire	Déclassement du produit si encore présent à l'abattoir	maintien conditionnel de l'habilitation : conditions décidée par le Comité de Certification	GRAVE		suspension d'habilitation
C46	Abattoir / Abatteur	Abattage	Non respect des critères de prise de Ph	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire		maintien conditionnel de l'habilitation : conditions décidée par le Comité de Certification	GRAVE		suspension d'habilitation
C47	Abattoir / Abatteur	Abattage	Non déclassement des viandes non rouge vif ou présentant des défauts de couleur au désossage	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire	Déclassement du produit si encore présent à l'abattoir	maintien conditionnel de l'habilitation : conditions décidée par le Comité de Certification	GRAVE		suspension d'habilitation
E2	Abattoir / Abatteur	Abattage	Labellisation d'animaux ne respectant pas le poids minimum (< 10 kg)	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
E2	Abattoir / Abatteur	Abattage	Labellisation d'animaux ne respectant pas le poids minimum (> 10 kg)	S	GRAVE		Déclassement du produit si encore présent à l'abattoir	examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible	GRAVE		suspension d'habilitation
*C48	Atelier de découpe	Abattage	Non respect des temps de maturation	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire	Déclassement du produit si encore présent à l'abattoir	maintien conditionnel de l'habilitation : conditions décidée par le Comité de Certification	GRAVE		suspension d'habilitation

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat		
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction
*C48	Point de vente	Abattage	Non respect des temps de maturation	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire	contrôle sous 3 mois suivant notification décision	Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C49	Point de vente	Abattage	Non respect des temps de maturation	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire	contrôle sous 3 mois suivant notification décision	Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C52	Abattoir / Abatteur	Abattage	Absence d'étiquette ou de facture avec délai de maturation	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C52	Atelier de découpe	Abattage	Absence d'étiquette ou de facture avec délai de maturation	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C53	Abattoir / Abatteur	Commercialisation des abats	Commercialisation d'abats non conformes (type d'abats, défauts)	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C54	Abattoir / Abatteur	Commercialisation des abats	Commercialisation d'abats provenant de carcasses non conformes	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C55	Abattoir / Abatteur	Conditionnement	Mode de conditionnement des produits non conforme	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C55	Atelier de découpe et de conditionnement	Conditionnement	Mode de conditionnement des produits non conforme	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C56	Atelier de découpe et de conditionnement	Conditionnement	Mode de conditionnement des produits non conforme	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C56	Atelier de surgélation	Conditionnement	Mode de conditionnement des produits non conforme	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C57	Atelier de surgélation	Surgélation	Congélation de la viande au lieu de surgélation	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par ODG/OPST ou CERTIS lors du prochain contrôle	par CERTIS	Avertissement	GRAVE		examen et décision par le Comité de Certification : toute sanction possible
C58	Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation par un opérateur non membre de l'ODG	S	GRAVE	demande de preuve documentaire + Passage CC		déclassement de produit			

Code PC	Type d'opérateur	Point à contrôler	Ecart	H/S*	1er constat				2ème constat		
					Cotation	Traitement de l'écart	Commentaire	Sanction	Cotation	Commentaire	Sanction
C59	Atelier de surgélation	Surgélation	Absence de séparation des opérations de surgélation des viandes Label des autres viandes	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire	déclassement du produit si encore présent	maintien conditionnel de l'habilitation ; conditions décidée par le Comité de Certification	GRAVE		suspension d'habilitation
C60	Atelier de surgélation	Surgélation	Non respect du délai de maturation avant surgélation	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire		maintien conditionnel de l'habilitation ; conditions décidée par le Comité de Certification	GRAVE		suspension d'habilitation
C61	Atelier de surgélation	Surgélation	Délai entre abattage et surgélation > 15 jours	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire		maintien conditionnel de l'habilitation ; conditions décidée par le Comité de Certification	GRAVE		suspension d'habilitation
C62	Atelier de surgélation	Surgélation	Surgélation en plus de 6 heures	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire		maintien conditionnel de l'habilitation ; conditions décidée par le Comité de Certification	GRAVE		suspension d'habilitation
C63	Atelier de surgélation	Surgélation	DLUO > 12 mois	S	MAJEURE	Action corrective obligatoire et contrôle complémentaire / supplémentaire	déclassement du produit si encore présent	maintien conditionnel de l'habilitation ; conditions décidée par le Comité de Certification	GRAVE		suspension d'habilitation
C64	Atelier de surgélation	Surgélation	Film d'emballage ne résistant pas à la surgélation	S	MINEURE	Action corrective obligatoire. Vérification par CERTIS lors du prochain contrôle	reconditionnement des produits si encore présent	Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification ; toute sanction possible
C65	Atelier de surgélation	Surgélation	Absence de certificat sur les produits conditionnés	S	MINEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification ; toute sanction possible
21	Abattoir / Abatteur	Etiquetage	Etiquetage non conforme	S	MINEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification ; toute sanction possible
21	Atelier de découpe et de conditionnement	Etiquetage	Etiquetage non conforme	S	MINEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification ; toute sanction possible
21	Atelier de surgélation	Etiquetage	Etiquetage non conforme	S	MINEURE	Action correctrice obligatoire avec transmission de preuves documentaires à CERTIS dans un délai imparti		Avertissement	MAJEURE		examen et décision par le Comité de Certification ; toute sanction possible

## GLOSSAIRE

### **ACTION CORRECTIVE**

Action entreprise pour éliminer les causes d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée (ISO 9000 : 2000).

### **ACTION CORRECTRICE**

Voir « Correction ».

### **AUDIT (audit qualité)**

Processus méthodique, indépendant et documenté permettant d'obtenir des preuves d'audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelles mesures les critères d'audit sont satisfaits (ISO 9000 :2000).

### **AUDIT / CONTROLE COMPLEMENTAIRE**

Il est complémentaire à un précédent audit ou contrôle. Il a pour but de recueillir des informations et de vérifier les mesures prises pour remédier aux écarts constatés. Il ne porte que sur les écarts soulevés lors d'un précédent audit/contrôle. Cet audit ou ce contrôle n'est pas inclus dans la fréquence annuelle fixée par le plan de contrôle. (CERTIS).

### **AUDIT / CONTROLE SUPPLEMENTAIRE**

Il peut être déclenché à la suite d'évènements nécessitant la vérification du maintien de la conformité du fournisseur, de l'opérateur ou du produit aux exigences de la certification. Cet audit ou ce contrôle n'est pas inclus dans la fréquence annuelle fixée par le plan de contrôle. (CERTIS).

### **AUDIT / CONTROLE INTERNE**

Audit et/ou contrôle sur différentes activités réalisé par ou pour l'ODG chez les opérateurs.

### **AUTOCONTROLE**

Contrôle par l'exécutant lui-même du travail qu'il a accompli, suivant des règles spécifiées (ISO 9000 : 2000).

### **AVERTISSEMENT**

Action d'avertir sans frais ni sanction un opérateur suite à un écart relevé. L'avertissement est notifié par écrit à l'opérateur (CERTIS).

**CARCASSE LABELLISEE**

Carcasse labellisable pour laquelle est édité le certificat de garantie « Label Rouge ».

**CERTIFICATION :**

Action conforme aux règles de procédures de certification et de gestion des signes officiels de qualité, par laquelle un organisme certificateur atteste, avec un niveau suffisant de confiance, qu'un produit identifié respecte les caractéristiques préétablies (référentiel) d'une denrée alimentaire ou non.

**CERTIFICAT D'HABILITATION**

Document délivré conformément aux règles d'un système de certification par lequel CERTIS accorde à un opérateur le droit d'exploiter un référentiel dans le cadre d'une relation définie avec un fournisseur, propriétaire du référentiel.

**CONFORMITE**

Satisfaction aux exigences spécifiées (ISO 9000 : 2000), c'est à dire aux exigences décrites dans le cahier des charges.

**CONTROLE**

Evaluation de la conformité par observation et jugement accompagné si nécessaire de mesures, d'essais ou de calibrage (ISO 9000 : 2000).

**CORRECTION (action correctrice)**

Action visant à éliminer une non-conformité détectée (ISO 9000 : 2000).

**DECLASSEMENT**

Action de retirer à un produit toute possibilité d'être commercialisé sous la certification dans lequel il est initialement engagé (CERTIS).

**DOCUMENT ASSOCIE**

Document preuve fourni par un tiers à l'opérateur concerné (facture, ordonnance,...) et document d'enregistrement (fiche d'élevage,...).

*N.B. Ces documents associés sont exigés dans le cadre du plan de contrôle.*

**ENREGISTREMENT**

Document faisant état de résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité (ISO 9000 : 2000).

**ÉVALUATION DE CONFORMITE**

Opération qui consiste à évaluer les caractéristiques d'une carcasse par rapport aux critères généraux retenus pour le Label Rouge (poids, état d'engraissement, conformation, pH et couleur de la viande...).

**FOURNISSEUR**

Partie ayant la responsabilité d'assurer que des produits répondent, et s'il y a lieu continuent de répondre aux exigences sur lesquelles la certification est fondée (EN NF 45011 - 1998). Il s'agit de l'O.D.G. dans le cadre d'un label agricole.

**HABILITATION**

Reconnaissance après évaluation par l'organisme de certification : (d'après le code de déontologie du CERQUA)

- d'une part de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant,

- d'autre part de l'engagement de cet opérateur à appliquer le cahier des charges.

**INAO**

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité [...] est un établissement public administratif de droit français chargé de la mise en œuvre relative aux signes d'identification de la qualité et de l'origine.

**LABELLISATION**

Opération qui consiste à apposer une étiquette sur un produit (produit labellisable) qui a été évalué au Label et jugé conforme aux critères du cahier des charges.

**LICENCE**

Document délivré conformément aux règles d'un système de certification par lequel un organisme de certification accorde au fournisseur le droit d'utiliser des certificats ou marques pour ses produits, processus ou services conformément aux règles du système particulier de certification s'y rapportant (EN NF 45011 - 1998).

**LOT D'ABATTAGE**

Il est composé de bovins provenant uniquement d'un même éleveur pour une même journée d'abattage.

**LOT DE DECOUPE**

Il est composé de bovins provenant uniquement d'un même lot d'abattage.

**MAITRISE INTERNE**

Techniques et activités organisées par l'ODG et utilisées pour satisfaire aux caractéristiques du cahier des charges (référentiel technique)

**NON-CONFORMITE**

Non-satisfaction d'une exigence (ISO 9000 : 2000).

**OC**

Organisme certificateur.

**ORGANISME CERTIFICATEUR**

Voir certification et certificat d'habilitation.

**ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION**

Partie ayant la responsabilité d'assurer que des produits répondent, et s'il y a lieu continuent de répondre aux exigences produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (Cf. définition fournisseur selon la norme EN NF 45011 – 1998).

**ORGANISME DE PLANIFICATION ET DE SUIVI TECHNIQUE (O.P.S.T.)**

Organisme mandaté par l'ODG pour le référencement des éleveurs, la réalisation des contrôles internes, le suivi technique et le traitement des manquements.

**PLAN DE CONTROLE**

Partie du dossier de la demande d'agrément de l'organisme certificateur qui décrit l'ensemble des mesures prises pour assurer la confiance dans la conformité des produits au cahier des charges, y compris la description de la fréquence, des personnes responsables de leur application, etc. 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 A ECLAIRCIR**

Défaut d'information sur l'interprétation d'une spécification ou la méthode d'application d'un référentiel. **POINT SENSIBLE**

Dérive pré-sentie qui peut conduire à une non-conformité (CERTIS).

### **POINT A MAITRISER**

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 A CONTROLER**

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.

### **PREUVE TANGIBLE**

Données démontrant l'existence ou la véracité de quelque chose (ISO 9000 : 2000).

NB : la preuve tangible est obtenue par observation, mesure, essai ou autre moyen

### **PROCEDURE**

Manière spécifiée d'accomplir une activité ou un processus (ISO 9000 : 2000).

### **PROCESSUS**

Ensemble d'activités corrélées ou interactives qui transforme des éléments d'entrée en élément de sortie (ISO 9000 : 2000).

### **QUALIFICATION**

Reconnaissance par une personne du groupement qualité ou d'une structure relais, habilitée par l'organisme certificateur selon une procédure reconnue par ce dernier, de l'aptitude d'un exploitant agricole à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son engagement à l'appliquer.

*N.B. :*

- 1. cette qualification peut-être effectuée par une structure autre que le groupement détenteur du label considéré, s'il y a reconnaissance de la procédure de qualification de cette structure par l'organisme certificateur concerné.*
- 2. elle ne vaut que dans le cadre d'une certification de produits et ne peut-être confondue avec une certification de l'élevage au titre de la certification d'entreprise.*

**QUALITE :**

Aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences (ISO 9000 : 2000).

**RECIDIVE :**

Constat d'un écart lors de deux contrôles consécutifs ou dans les 365 jours suivants

**REFERENTIEL TECHNIQUE**

Document indiquant de manière précise et objective les caractéristiques ou les règles d'obtention d'un produit ainsi que les méthodes de contrôle pour le respect de celles-ci.

**SOUS-TRAITANT**

Organisme qui fournit un service au fournisseur (ISO 9000 : 2000).

**SURVEILLANCE**

Supervision et vérification continues de l'état d'une entité et analyses des enregistrements afin de s'assurer que les exigences spécifiées sont satisfaites. Notes : "continues" peut signifié permanentes ou fréquentes (ISO 9000).

**SUSPENSION**

Retrait provisoire de l'habilitation d'un opérateur ou de l'admission du fournisseur. Durant la suspension, les produits sont exclus du cadre de la certification et ne peuvent être commercialisés sous signe de qualité (CERTIS).

**TOLERANCE**

Ecart acceptable entre les caractéristiques mesurables réelles et les caractéristiques prévues, soit en raison de l'imprécision de la mesure soit pour accorder une liberté limitée (CERTIS).

**TRAÇABILITE :**

Aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné (ISO 9000 : 2000).

**TRAITEMENT D'UNE NON CONFORMITE**

Action à entreprendre vis à vis d'un point présentant une non-conformité en vue de résoudre cette dernière (ISO 9000).

**VALIDATION**

Confirmation par des preuves tangibles que les exigences pour une utilisation spécifique ou une application prévues ont été satisfaites (ISO 9000 : 2000).

**VERIFICATION**

Confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites (ISO 9000 : 2000).

# PROTOCOLE DE CONTROLE DOCUMENTAIRE

Version Finale 17/09/2012

## **Protocole de contrôle documentaire des cahiers des charges CCP, Label rouge, IGP et AOP / AOC pour les usines certifiées GBP AC**

### Préambule :

Ce document a été élaboré entre les syndicats Coop de France NA et le SNIA et les associations CEPRAL et Hexagone (regroupant les organismes de contrôle (OC) en charge des certifications de conformité produit (CCP) pour le premier et SIQO pour le second).

Il a pour objet de définir le périmètre et les modalités de contrôle homogènes entre OC et validés par les parties.

Il est réservé au contrôle des fabricants d'aliments composés certifiés GBPAC (Guide des bonnes pratiques de fabrication d'aliments composés pour animaux).

**Il s'agit du contrôle prévu dans le cadre des certifications définies par l'article Art. L. 640-2. du code rural et de la pêche maritime, à savoir, la certification de conformité de produit, les certifications Label Rouge, IGP et les inspections AOC / AOP (cf. §8).**

**Il précise le périmètre de contrôle des organismes de contrôle pour le contrôle documentaire des formules si des exigences explicites concernant l'alimentation des animaux sont définies.**

**Ce contrôle peut être réalisé soit sur site, soit depuis les locaux de l'organisme de contrôle (i.e. par un contrôleur de l'OC qui ne se déplace pas sur site, qui demande directement la transmission des éléments nécessaires au contrôle et effectue les vérifications associées). Le présent protocole définit notamment les conditions permettant le contrôle documentaire des formules depuis les locaux de l'organisme de contrôle. Lorsque ces conditions sont remplies, ce type de contrôle sera privilégié par rapport au contrôle sur site.**

Ce document doit être intégré dans le dispositif de certification/inspection de l'OC (procédures, modes opératoires, plans de contrôle/d'inspection). Dans le cas où l'organisme de contrôle prévoit explicitement une mise en œuvre à compter d'une date fixée, ces dispositions s'appliqueront dès lors qu'elles seront prises en compte par les plans et modalités de contrôle des cahiers des charges CCP, Label, AOC/AOP et IGP. L'organisme de contrôle fera en parallèle les modifications nécessaires dans ses procédures et ses plans de contrôle et les fera valider dans les meilleurs délais.

Le contrôle consiste en un examen méthodique des exigences et spécifications présentes dans les cahiers des charges et appliquées par une usine, permettant à l'OC d'établir, avec un niveau de confiance suffisant, la conformité des formules d'aliments aux cahiers des charges concernés.

Le contrôle peut être réalisé pour un ou plusieurs cahiers des charges en même temps (cas où le fabricant répond à plusieurs cahiers des charges contrôlés par le même organisme de contrôle). Il est réalisé conformément au plan de contrôle associé au cahier des charges concerné.

Le présent protocole ne fait pas obstacle à la réalisation de contrôles inopinés.

Version Finale 17/09/2012

### 1. Confidentialité

L'OC intègre dans ses procédures des dispositions spécifiques à la gestion de la confidentialité des informations échangées dans le cadre de ces contrôles. Il veille à ce que celles-ci restent confidentielles. Elles ne doivent pas être utilisées pour d'autres objectifs que ceux nécessaires à la certification/inspection du produit considéré.

Dans le cadre des contrôles réalisés depuis les bureaux de l'organisme de contrôle afin de préserver la confidentialité des échanges et protéger les données, les adresses de courriel utilisées par l'OC ou le numéro de télécopie doivent être spécifiques à l'OC. Il ne peut s'agir d'adresse personnelle d'un salarié.

L'OC dispose également d'un dispositif de prévention contre les intrusions non voulues sur son système informatique (pare-feu).

### 2. Exigences et objectifs du processus de contrôle

L'objectif de ce contrôle est d'apporter la preuve que les aliments fabriqués pour le cahier des charges concerné sont conformes à celui-ci que cela soit sur les mois écoulés ou à venir. Cela passe par la validation des éléments suivants :

- La détention par l'usine des exigences à jour du cahier des charges ;
- La tenue d'une liste des formules utilisées ou utilisables pour le cahier des charges concerné. Cette liste peut être tenue par un autre opérateur que l'usine ;
- La conformité des formules (incluant les pré-mélanges) par rapport aux exigences du cahier des charges (prise en compte des exigences de formulation pour la mise en place des formules et de leur évolution...);
- L'application de ces formules lors de la fabrication effective des aliments (notamment par le contrôle des journaux de dosage) ;
- L'étiquetage lorsqu'il précise des exigences et des conditions d'emploi à l'attention des éleveurs liées à leur composition.

### 3. Périmètre du contrôle

L'unité de contrôle est le cahier des charges. Toutefois, si une formule est commune à plusieurs cahiers des charges et que l'OC a en charge le contrôle de ces différents cahiers des charges, le contrôle de cette formule est pris en compte pour chaque cahier des charges concerné.

Le périmètre est défini par la liste des formules référencées dans le cadre du ou des cahiers des charges contrôlés. Pour cela, l'OC dispose préalablement au contrôle de la liste des formules répondant au(x) cahier(s) des charges contrôlé(s) ou l'obtient auprès de l'entité qui en assure le référencement.

Cette transmission sert à définir le périmètre du contrôle et à vérifier la bonne correspondance avec la liste des formules opérationnellement utilisée par le fabricant d'aliment.

### 4. Prérequis

Les organismes de contrôle doivent identifier les techniques de contrôle qui seront applicables pour une bonne vérification des éléments. Celles-ci dépendront et des moyens techniques (fax, email...) à disposition pour transmettre les éléments nécessaires et par conséquent des modalités de contrôle retenues.

Version Finale 17/09/2012

#### 4.1 Cas général

- D'une manière générale, le contrôle documentaire fait l'objet d'une prise de RDV au moins une semaine avant la date prévue ;
- Lors de cette prise de RDV, sont définies les modalités de contrôle :
  - o Le ou les cahiers des charges qui sont dans le champ du contrôle (dont l'OC a la charge directe ou par le biais d'une sous-traitance ou délégation),
  - o La date d'intervention et l'heure,
  - o La durée prévisionnelle totale (incluant le contrôle documentaire, le relevé des fiches d'écart et la rédaction du rapport),
  - o Le contrôleur prévu par l'OC,
  - o Le type d'intervention.
- Le représentant de l'usine chargé de recevoir le contrôleur organise sa disponibilité durant les horaires prévus.
- L'usine doit être certifiée GBPAC  
Les usines d'aliment concernées sont les usines attestées conformes au GBPAC (Guide des bonnes pratiques de fabrication d'aliment composé) détenu par l'association OQUALIM (attestation en cours de validité disponible sur le site [www.oqualim.fr](http://www.oqualim.fr)).  
NB : Il est précisé dans la convention OQUALIM / OC (Cf. Note 4) que sont privilégiées les investigations relatives et SIQO et CCP lors des audits GBPAC du processus « formulation / mise en fabrication ».

Les prérequis au contrôle des formules sont les suivants :

- o La liste des formules référencée par le cahier des charges doit être préparée et à la disposition de l'auditeur dès le début du contrôle : dans le cas du contrôle documentaire réalisé depuis les locaux de l'organisme certificateur, une transmission par mail doit être effectuée 24 heures avant le contrôle. Dans le cas du contrôle documentaire sur site, le document doit être préparé à l'avance pour mise à disposition au début du contrôle documentaire.
- o L'ensemble des éléments doit être à la disposition de l'auditeur et de l'auditée (formules correspondantes au cahier des charges qui ont été livrées durant l'année, évolution de la liste des formules, journal de dosage, fil de l'eau, fiches techniques des intrants, additifs, pré mélanges, archives...).

Le contrôle documentaire peut être réalisé de deux manières, soit depuis les locaux de l'organisme de contrôle (voie privilégiée dans le cadre de cette procédure) soit, par défaut, sur site lorsque les règles définies ci-après ne sont pas remplies.

#### 4.2 Cas du contrôle documentaire depuis les locaux de l'organisme de contrôle

Ce contrôle doit garantir les mêmes conditions de disponibilité, d'instantanéité et de fiabilité de l'information qu'un contrôle sur site. Par conséquent, il ne peut être réalisé que si les conditions ci-dessous sont réunies :

- Les modalités du plan de contrôle et du système de certification/inspection le permettent ;
- L'entreprise connaît et en accepte les modalités spécifiques ;
- L'entreprise s'engage à ne fournir que des informations complètes et exactes (toute falsification avérée pourra entraîner un écart critique ou majeur) ;
- Les conditions sont réunies pour que celui-ci puisse être mené à bien, c'est-à-dire :

Version Finale 17/09/2012

- Le contrôleur peut être en contact téléphonique (ou visioconférence) à tout moment avec son interlocuteur,
- Le contrôleur et son interlocuteur disposent d'un media compatible permettant de transmettre les informations réciproques.
- Les éléments de preuve demandés par le contrôleur sont transmis dans les délais maximum définis ci-dessous. Ceci peut être par envoi de document scanné ou par fax de bonne qualité ou par « impressions écran » envoyées par mail ou par fax. Le contrôleur organise ses demandes afin de permettre à son interlocuteur d'être en capacité de respecter ces délais (étalement des demandes pendant la durée du contrôle si nécessaire).  
Les délais de transmission par l'interlocuteur (délai entre la demande émise et la réponse envoyée) des éléments demandés par le contrôleur sont :
  - pour un échantillon de 1 à 5 formules incluses : 30 minutes maximum,
  - pour un échantillon de plus de 5 formules : 1 heure maximum

Des solutions de partage d'écran avec ou sans prise de contrôle à distance d'ordinateurs, ou de visioconférence peuvent être mises en place pour faciliter les échanges.

#### 4.3 Cas du contrôle documentaire sur site

Le contrôle, documentaire, est réalisé sur site dans les cas suivants :

- Les règles de contrôle associées à la certification/inspection ne permettent pas un contrôle documentaire depuis les locaux de l'OC ;
- Le détenteur du cahier des charges n'autorise pas la réalisation des contrôles documentaires depuis les locaux de l'OC.
- Les plans de contrôle des cahiers des charges ne prévoient pas le contrôle documentaire depuis les locaux de l'OC ;
- Les conditions ne sont pas réunies pour la réalisation d'un contrôle documentaire depuis les locaux de l'OC (voir ci-dessus) ;
- Lorsque l'OC juge qu'un contrôle précédent n'a pu être mené de manière complète (ex : absence de réponse dans les délais impartis, non transmission des éléments demandés...) et satisfaisante et que, par conséquent, le contrôle suivant doit être réalisé sur site.

**D'un commun accord entre le fabricant et l'OC, lorsque ce dernier audite une usine selon le GBPAC, il peut combiner l'audit sur site avec le contrôle documentaire des formules pour les cahiers des charges dont il effectue le contrôle.**

#### 5. Méthode de contrôle

Les méthodes de contrôle documentaire s'appuient sur des tests de traçabilité.

Pour un cahier des charges donné, le contrôle des formules peut se faire à partir d'une formule sélectionnée :

- Soit correspondante à une livraison relevée dans un élevage inscrit dans le cahier des charges (traçabilité ascendante) ;
- Soit choisie à partir de la liste des formules référencées (traçabilité descendante).

Pour ce qui concerne le choix des journaux de dosage à contrôler, celui-ci est effectué par le contrôleur sur la base d'un historique de livraison pour une formule sur une période donnée, qui est demandé par le contrôleur durant le contrôle.

Version Finale 17/09/2012

Le contrôle documentaire ne comprend pas le référencement des formules (liste des formules autorisées par le cahier des charges) déjà réalisé par l'ODG ou l'OC.

#### 5.1. Vérification de la présence de la version à jour du cahier des charges

En début de contrôle, le fabricant transmet à l'auditeur un extrait du cahier des charges en sa possession permettant d'identifier la version utilisée.

#### 5.2. Vérification de la liste des formules effectivement référencées

L'OC dispose de la liste des formules référencées via une transmission préalable par l'Usine selon l'organisation associée à ce cahier des charges (via les informations disponibles au sein de l'OC ou du détenteur du cahier des charges par exemple).

Si la liste des formules n'est pas communiquée par l'Usine, celle-ci vérifie son actualité et effectue les ajustements nécessaires permettant à l'OC d'avoir une liste exhaustive et à jour.

#### 5.3 Mode de contrôle des formules :

Le contrôle est effectué par sondage. Le nombre de formules vérifiées est égal à la racine carrée du nombre de formules référencées pour un cahier des charges, arrondie au nombre entier supérieur. L'ensemble de ces formules constitue ce que l'on appelle dans ce protocole « l'échantillon ». Il y a un échantillon par cahier des charges contrôlé.

Selon l'analyse des risques et les types de formules concernées, l'organisme certificateur peut préférentiellement orienter ses vérifications : exemple des formules les plus utilisées pour le cahier des charges ou les plus sensibles selon leur impact sur le produit final (ex : Formules finition).

#### 5.4 Conformité de la mise en œuvre de la formule

A partir du journal de livraison, l'OC choisit une livraison correspondant à la formule sondée selon les modalités du § 5.3. L'usine transmet à l'OC le ou les journaux de dosage correspondant à cette livraison.

L'OC vérifie la conformité de la formule sur le ou les lots de dosage correspondants.

Si le ou les journaux de dosage révèlent une non-conformité, l'OC vérifie la formule théorique afin d'identifier l'origine de la non-conformité (fabrication ou formulation).

L'usine transmet également l'étiquette associée à la formule sur laquelle l'OC vérifie la conformité des conditions d'utilisation indiquées pour l'éleveur. Ces conditions peuvent influencer la conformité de la ration distribuée aux animaux.

### **6. Gestion de l'échantillon et des résultats des contrôles correspondants**

NB : Comme il est d'usage, chaque non-conformité rencontrée, même mineure, sera notifiée par l'OC à la fin du contrôle et l'usine devra proposer une action corrective à mettre en œuvre (1 responsable devra être nommé et 1 délai devra être fixé). Chaque non-conformité fera par la suite l'objet d'un traitement individuel selon les dispositions prévues dans les plans de contrôle correspondants.

L'objet de ce paragraphe est de préciser le seuil à partir duquel le résultat du contrôle est non-satisfaisant du fait que **l'échantillonnage est non-conforme**.

Version Finale 17/09/2012

**Les situations de non conformités que l'on peut rencontrer sont les suivantes :**

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

**➤ Chacun de ces cas entraine une non-conformité de l'échantillon.**

La non-conformité de l'échantillon pourra être levée par vérification d'éléments adressés par courrier ou email dans les trois semaines suivant le contrôle.

**Conséquence de la non-conformité de l'échantillon :**

Cette situation de non-conformité de l'échantillon signifie que le contrôle est non satisfaisant. Cela déclenche automatiquement l'obligation de réaliser un contrôle documentaire complémentaire (sur site ou depuis les locaux de l'OC) ou un audit à la charge du fabricant d'aliment concerné. Ce contrôle porte sur le cahier des charges concerné ou, pour le cas n°3, sur l'ensemble des cahiers des charges concernés.

Il est réalisé dans un délai prévu dans le système de contrôle de l'OC, selon les disponibilités du fabricant.

Le contrôle documentaire ou audit supplémentaire est réalisé de la même manière que le contrôle de suivi. Dans le cas où l'échantillon serait à nouveau non conforme, l'habilitation de l'usine est suspendue pour le ou les cahiers des charges considérés. Les conséquences de cette suspension sont gérées selon les modalités prévues dans les procédures de l'OC.

Le comité de certification de l'organisme certificateur (ou l'INAO dans le cadre de l'inspection) conserve ses prérogatives pour décider s'il y a lieu ou non d'appliquer la sanction prévue en fonction du contexte lié aux écarts constatés.

En cas de force majeure empêchant la réalisation du contrôle documentaire, le fabricant d'aliment prévient son OC afin de programmer un nouveau contrôle.

**7. Rapport de contrôle**

Dès la fin du contrôle, les non-conformités doivent être notifiées à l'usine par écrit pour l'informer du résultat de ce contrôle. L'usine signifie par retour à l'OC qu'il a bien pris connaissance des non-conformités constatées.

L'OC transmet le rapport de contrôle dans le délai prévu dans la procédure interne de l'OC. Ce délai ne doit pas excéder 3 semaines.

Le rapport permet d'informer le fabricant d'aliment des conclusions du contrôle. Le rapport de contrôle documentaire réalisé depuis les locaux de l'OC devra indiquer les conditions dans lesquelles le contrôle a été réalisé et notamment spécifier les délais effectifs de transmission des documents.

Version Finale 17/09/2012

**8. Application de ce protocole sur l'inspection des AOC/AOP**

Les Organismes d'inspection appliquent les principes définis dans ce protocole qui peuvent l'être (i.e. a minima tous les paragraphes sauf le 6.). Si les dispositions prévues par l'INAO dans la gestion des manquements est compatible avec le chapitre 6, le protocole est intégralement appliqué.