

VERSION APPROUVEE LE 14 MARS 2013


PLAN DE CONTRÔLE

Porc Frais ou Surgelé

LABEL LA/17/90

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agé de 182 jours minimum
- Caractéristiques d'élevage et d'alimentation contrôlées

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	01/01/2010	Reprise du plan de contrôle PCEL1790 V05 de CERTILIM suite à la fusion de CERTILIM avec QUALISUD	Le Directeur : François LUQUET
1	07/12/2012	Révision du plan de contrôle suite à la mise en conformité du cahier des charges à la notice technique homologuée par l'arrêté du 25/09/2009	

Organisme certificateur : QUALISUD

Adresse sociale : Qualisud – 2 allée Brisebois – 31320 AUZEVILLE TOLOSANE

Adresse administrative : 15 avenue de l'Océan – 40500 SAINT SEVER

Tel : 05 58 06 15 21 / Fax : 05 58 75 13 36 / e-mail : contact@qualisud.fr

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	3
2. CHAMP D'APPLICATION	4
3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION	9
3.1. Organisation générale	9
3.2. Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification	10
3.3. Evaluation initiale de l'ODG	11
3.4. Evaluation périodique de l'ODG	12
3.5. Délégation de l'ODG à l'OPST	13
4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	16
4.1. Identification des opérateurs	16
4.2. Habilitation des opérateurs	16
4.3. Critères de contrôle pour habilitation	17
5. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS	29
5.1. Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe	29
5.2. Modalités des contrôles des exigences des cahiers des charges	30
6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	52
6.1. Constat des manquements – Classification des manquements	52
6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	53
6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	53
6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	55
7. ANNEXE 1 /GLOSSAIRE	68

1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du Code Rural et de la Pêche Maritime, est associé au cahier des charges du Label Rouge n° LA/17/90 dont l'Organisme de Défense et de Gestion est : L'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine dite « LIMOUSIN PROMOTION » – Maison Régionale de l'agriculture du Limousin – boulevard des Arcades – 87060 LIMOGES cedex 2.

Ce plan de contrôle respecte les directives du CAC sur :

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

Ce plan de contrôle :

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

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

2. CHAMP D'APPLICATION

SCHEMA DE VIE

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges n° LA/17/90 les opérateurs suivants :

- ✓ L'organisme de Défense et de Gestion (ODG),
- ✓ Les éleveurs de porcs : naisseurs, post-sevreurs et engraisseurs, les éleveurs FAF,
- ✓ Les fabricants d'aliments industriels,
- ✓ Les abattoirs, abatteurs, ateliers de découpe, ateliers de surgélation,

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

Les critères du Label Rouge n° LA/17/90 sont identifiés dans l'ensemble des tableaux du présent plan de contrôles par les codes (E1,..., C1,...), tels qu'ils sont définis dans le cahier des charges. Les points notés PM correspondent à des exigences de maîtrise des opérateurs fixées par QUALISUD sans lesquelles la garantie sur le produit ne peut être entièrement établie.

Les Principaux Points à Contrôler sont indiqués en gras, ceux relatifs aux caractéristiques certifiées communicantes sont accompagnés d'un astérisque.

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;">Elevage</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="width: 40%; text-align: center;"> <p>génétique</p> <p>Alimentation Dont FAF</p> <p>↑</p> <p>Effluents</p> <p>Ambiance et surfaces</p> </div> <div style="width: 55%; text-align: center;"> <p>Eleveur naisseur</p> <p>Eleveur Post sevrer</p> <p>Eleveur engraisser</p> <p>FAF</p> </div> </div>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous sites d'élevage et des bâtiments avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'élevage est identifié par un numéro d'élevage - E10 ▪ * Les élevages naisseurs ou post sevrers d'origine sont identifiés et habilités en Label E10 ▪ Les porcs labellissables sont issus d'ascendants provenant d'OSP agréées ou de CIA agréés. Les schémas génétiques autorisés sont ceux sélectionnés par l'ODG parmi les schémas agréés par l'Agence de la Sélection Porcine. Cette sélection se fait sur les races reconnues pour leur qualité de viande, principalement Large White, Duroc, Landrace, Piétrain, mais aussi sur la race Hampshire et les races chinoises (Meishan, Jiaying et Jinhua) ; les porcs du présent cahier des charges sont issus de ces races ou de leurs croisements. (C8) ▪ Les porcs labellissables sont issus de reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels l'allèle de sensibilité à l'halothane et l'allèle RN sont absents (C9) ▪ Conditions d'élevages et de bien être des reproducteurs. (C12) ▪ L'alimentation est adaptée en fonction des besoins journaliers liés au stade de gestation. (C18) ▪ En verraterie, les truies et les cochettes doivent être gérées en petits lots en fonction de leur stade physiologique, leur état d'engraissement, etc. (C13) ▪ En bâtiment, logement de la truie et des porcelets (C14) ▪ En cas de naissance en plein air présence de couvert végétal, surface, paille dans les abris et souille par temps chaud. (C15) ▪ Les aliments ne doivent pas contenir de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce. (C3) ▪ * Pour les animaux de 12 semaines ou moins, en dehors des aliments d'allaitement, les matières premières autorisées sont celles prévues par la réglementation en vigueur à l'exception des huiles de poisson qui sont interdites (C4). ▪ * Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments doivent être composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits. Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé le cas échéant comme base liquide de la ration. (C5) ▪ Les aliments composés ou les aliments simples utilisés pour l'élevage des porcs de plus de 12 semaines ne peuvent contenir que des ingrédients autorisés (C5) ▪ Dans le cas de FAF, la maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcins sous label et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces. (C6) ▪ Les animaux sont de type femelle ou mâle castré (C16) ▪ Les animaux sont identifiés par tatouage lisible. Ce tatouage comprend : l'indicatif de l'élevage de naissance et le numéro de semaine de naissance. Cette identification est faite au plus tard au moment du sevrage. (C17) ▪ Le logement est conçu afin d'assurer aux animaux un confort optimal et une ambiance propice au bon développement des porcelets (C18) ▪ L'alimentation est adaptée en fonction des besoins journaliers liés à la phase d'allaitement. (C18) ▪ Il ne peut exister en même temps sur un même site d'élevage, une production de porc sous label et une autre production de porc. (C19) ▪ La capacité de production de porcs charcutiers de l'exploitation doit être adaptée à sa capacité d'épandage des effluents produits. (C20) ▪ Aucun traitement chimique à l'aide de produits de synthèse, exceptés les traitements désodorisants, n'est autorisé pour traiter les effluents de l'élevage. (C21) ▪ Jusqu'à 12 semaines minimum, les porcelets sont alimentés « à volonté ». (C23) ▪ Les dispositions du cahier des charges sont à prendre en compte au plus tard à la 17ème semaine : (C24) ▪ Chaque animal dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression (C28) ▪ L'alimentation peut également être distribuée au sol. (C25) ▪ Accès des animaux au système d'abreuvement (C26) ▪ Epandage réalisé de manière à intégrer le raisonnement cultural et la valorisation agronomique : bilan azoté par unité agronomique homogène (partie de parcelle, parcelle ou groupe de parcelles selon la conduite des cultures). (C28) ▪ Epandage interdit certains jours et périodes E3 ▪ Les bâtiments doivent être intégrés dans le paysage. Les abords des bâtiments doivent être aménagés. (C28) ▪ Chaque animal dispose collectivement d'une superficie d'espace libre minimum selon son âge et son poids (C29) ▪ Le porc est placé dans des conditions d'ambiance homogènes qui respectent une température en accord avec son stade physiologique. Il ne doit pas y avoir de vitesse d'air excessive. (C30) ▪ Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment. (C31)

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)
<p style="text-align: center;">Suite ambiance et surfaces</p> <p style="text-align: center;">↑</p> <p style="text-align: center;">Identification</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p style="text-align: center;">Eleveurs (suite)</p>	<p>⇒ <u>En sol ajouré :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ On ne trouve pas plus de 200 animaux par salle d'élevage à partir de l'âge de 17 semaines, avec une tolérance de 10 %. (C32) ▪ Le sol permet une bonne évacuation des lisiers (avec des pleins et des ouvertures). (C33) ▪ Constitution et état du sol (C34) ▪ Les ouvertures représentent un maximum de 15 % de la surface totale dans le cas d'un sol en béton, et un maximum de 50 % dans le cas d'un sol en plastique ou métallique. (C35) (C28) ▪ Aire de couchage constamment propre et sèche. Sol adapté à la production porcine ne présentant aucun risque de blessure aux pattes ou aux onglons. (C36) ▪ Le sol grillagé est interdit. (C37) ▪ L'effectif est de 25 animaux maximum par case à partir de la 17eme semaine révolue. (C39). ⇒ <u>En sol béton avec litière renouvelée</u> ▪ La surface requise pour chaque animal doit comporter une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie) (C40). ▪ Des apports réguliers de litière afin qu'à tout moment les porcs bénéficient d'une aire de couchage sèche. Un raclage du gisoir est effectué régulièrement. (C28) ▪ Pas plus de 800 animaux par salle d'élevage, avec une tolérance de 10 %. L'effectif est de 25 animaux maximum par case à partir de la 17eme semaine révolue. (C41) ⇒ <u>Sur litière accumulée.</u> ▪ Elevages soit sur litière intégrale (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie) soit avec courette. Les sols doivent être en béton plein et les murs en matériaux nettoyables. (C42) ▪ On ne trouve pas plus de 800 animaux par salle d'élevage à partir de l'âge de 17 semaines, avec une tolérance de 10 %. (C43) ▪ L'effectif est de 70 porcs maximum par case, la superficie minimale par porc étant fixée dans ce type de sol à : 0,55 m² par porc entre la fin du post sevrage et 17 semaines et 1,20 m² par porc de plus de 17 semaines ou de poids vif supérieur à 60 kg. (C44) ▪ La superficie sera portée au minimum à 120% de la superficie réglementaire en cas de modification de la réglementation. (C45) ▪ L'éleveur fait une litière conséquente à la mise en place. Ensuite, l'éleveur fait des apports réguliers. L'aire de couchage reste sèche. Les animaux sont maintenus dans un bon état de propreté. (C46) (C28) ▪ Le fumier est retiré à la fin de chaque bande, et application d'une procédure de nettoyage /désinfection, (C47) ▪ La zone d'alimentation et d'abreuvement est une zone spécifique surélevée en béton plein, accessible de la zone paillée par un plan incliné ou une marche. (C48) ▪ Les animaux sont identifiés avec l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement au plus tard lors du passage en engraissement. C59 – C60 ▪ Un plan d'alimentation est établi par l'éleveur en fonction du type d'aliment (aliment sec, aliment liquide) et du stade physiologique des porcs. (C7) ▪ Présence d'un local de repos et d'un quai d'embarquement avec système d'aspersion C62, C67 ▪ Les porcs ayant subi un incident d'élevage qui peut pénaliser la qualité sont identifiés pour être exclus de la labellisation. C61 ▪ L'éleveur, du naissage jusqu'à l'engraissement, tient à jour un document permettant de connaître le nombre de porcs présents pour chaque âge (par semaine de naissance), par stade d'élevage et par salle. Dans le cas de cession d'animaux, le naisseur indique sur le document de livraison son n° d'élevage, le nombre de porcelets et la semaine de naissance (pour chaque âge) E8 ▪ A l'issue du départ des animaux, un nettoyage et une désinfection sont effectués (C55). ▪ Un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage d'une durée minimale de 3 jours doit être respecté entre chaque bande (E1) ▪ Un protocole de nettoyage/désinfection, propre à l'ODG est appliqué (C56). ▪ * L'âge minimum d'abattage des porcs sous Label est de 182 jours, soit 26 semaines révolues (C58)
<p style="text-align: center;">Tri et préparation du transport</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p style="text-align: center;">Transport (Eleveur et/ou OPST)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'élevage est équipé d'un dispositif d'attente et d'embarquement. Ce dispositif comprend un local de repos et un quai de chargement. (C62) ▪ Caractéristiques du local de repos et du quai de chargement (C63) ▪ Quai équipé d'un éclairage et facilement accessible pour les camions. (E2) ▪ Mise à jeun avec abreuvement, d'une durée minimale de 12 h et maximale de 18 heures avant embarquement, doit être respectée. (C64) ▪ Animaux sont transportés par cases de 15 à 25 maximum. (C65) ▪ En cas de véhicules à étage, utilisation de véhicules à étage hydraulique ou à hayon élévateur. (C66) ▪ Quelle que soit la durée du transport, porcs brumisés ou douchés au moment de leur chargement, sauf lorsque la température extérieure est inférieure à environ 10°C. (C67)



Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)
		<ul style="list-style-type: none"> L'usage des médicaments tranquillisants interdit avant embarquement. L'utilisation du bâton, de l'aiguillon électrique ou du tuyau de caoutchouc est à proscrire. Le matériel de base est le panneau. (C68) Chaque lot est accompagné d'un bordereau d'enlèvement mentionnant notamment : (C69) Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir qui doit être situé dans un rayon de 200 km au maximum ou bien la durée maximale du transport ne doit excéder 6 heures. (C70)
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Fabrication d'aliments</div>	<p align="center">Fabricant d'aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de chaque fabricant d'aliment avant le démarrage de production en LA/17/90 – Le fabricant est identifié par son n° d'agrément ou d'enregistrement – E10 Les aliments ne doivent pas contenir de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce. (C3) * Pour les animaux de 12 semaines ou moins, en dehors des aliments d'allaitement, les matières premières autorisées sont celles prévues par la réglementation en vigueur à l'exception des huiles de poisson qui sont interdites (C4). * Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments doivent être composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits. Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé le cas échéant comme base liquide de la ration. (C5) Les aliments composés ou les aliments simples utilisés pour l'élevage des porcs de plus de 12 semaines ne peuvent contenir que des ingrédients autorisés (C5) La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcins sous label et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces. (C6)
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Attente avant abattage</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Amenée pour abattage - Etourdissement</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Abattage - Éviscération</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Pesée</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Ressuage</div>	<p align="center">Abattoir / Abatteurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'abattoir et l'abatteur avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'abattoir est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 Chaque lot est accompagné d'un bordereau d'enlèvement (C69) Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir qui doit être situé dans un rayon de 200 km au maximum ou bien la durée maximale du transport ne doit excéder 6 heures. (C70) L'abattoir est équipé d'un système de douchage utilisé à la réception des porcs ainsi qu'avant leur conduite à l'anesthésie. (C71) Tout est mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. (C72) La durée d'attente des porcs avant abattage est au minimum de 3 heures pour tous les animaux abattus. (C73) La durée entre le chargement des animaux et leur abattage est au maximum de 18 heures. (C74) La durée entre la mise à jeun en élevage et l'abattage est au maximum de 30 heures. (C75) Les porcs disposent durant leur attente d'une surface minimale de 0,5 m2 par porc. Le nombre de porcs par case de stockage est compris entre 15 et 25 porcs. Aucun mélange de lots de transport n'est autorisé. (C76) Le sol est conçu de façon à ce que les animaux ne glissent pas et que l'écoulement de l'eau et des déjections soit facilité. (C77) Les porcs sont douchés durant 20 à 30 minutes à leur arrivée à l'abattoir et une ½ heure avant l'anesthésie. Lorsque la température ambiante est inférieure à environ + 10°C, les durées de douchage peuvent être réduites de 10 minutes. En cas de température négative, le douchage est facultatif. (C78) Les carcasses sont identifiées de façon individuelle avec un numéro de tuerie permettant de faire le lien avec le n° d'identification de l'élevage du porc. PM1
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Sélection des carcasses</div>	<p align="center">Abattoir / Abatteurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Les porcs sélectionnés sont issus d'un élevage engagé en Label LA/17/90 E10. * L'âge minimum d'abattage des porcs sous label est de 182 jours, soit 26 semaines révolues. (C58) Les carcasses doivent avoir un poids chaud supérieur ou égal à 80 kg. (C79) Les carcasses ont un TMP compris entre 55 et 65 (ou M2 (noix de côtelette) ≥ 46 mm et G2 (gras sous-cutané costal) ≥ à 9mm. (C80) Un même segment de marché ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses d'une plage de 8 points de TMP contiguës au maximum (voir CDC). Le fournisseur a pris les mesures nécessaires (C81) Le gras de bardière doit être blanc et ferme. (C82) La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative. (C86) Les carcasses ou pièces de gros ne doivent pas présenter de défaut d'aspect (C83) Le pH ultime (pris au minimum 18 h après abattage) doit être mesuré à l'aide d'appareils fréquemment calibrés et entretenus. L'opérateur qui effectue la mesure doit avoir reçu une formation appropriée. (C84) Seules sont label, les carcasses dont le pH ultime est compris entre 5.40 et 6.10 entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire ou est compris entre 5.50 et 6.20 dans le semi membraneux (C85). Sélection des abats labellisés parmi les carcasses labellissables c'est-à-dire pouvant entrer dans le circuit du label au moment de leur séparation. (C87) Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats Label Rouge

Étape		Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)
			<p>doivent répondre à des critères de sélection sur leur couleur décrite à l'aide d'un référentiel de photos en couleur établi par l'ODG et mis à disposition des opérateurs concernés. (C88)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Toute condensation à la surface des carcasses ainsi que tout frottement os contre muscle et/ou gras des carcasses sont évités lors du stockage et transfert. (C89) ▪ Si la carcasse répond aux critères cités précédemment, l'agent mandaté par l'ODG procédera à la labellisation qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence au Label LA/17/90 et par l'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur engraisseur avec sa commune, la date d'abattage. PM2 ▪ Le marquage des carcasses avec référence au Label Rouge n'est apposé que sur des carcasses destinées à être commercialisées en Label Rouge. C90 ▪ L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble de ces données recueillies sur le registre manuel ou informatique tenu par l'agent . PM3 ▪ Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge conforme PM4
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Découpe PAD ou UVC </div>	Atelier de découpe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'atelier de découpe avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'atelier est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 ▪ Chaque unité découpée (UVC ou PAD) est identifiée avec une étiquette mentionnant le Label Rouge. PM5 ▪ Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe. (C91) ▪ Les UVC peuvent être conditionnées sous film, sous atmosphère modifiée ou sous vide. (C92) ▪ PM4 Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge conforme
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Surgélation des viandes </div>	Atelier de surgélation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'atelier de surgélation avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'atelier est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 ▪ Identification des viandes et des gras PM1 ▪ Les produits issus de ces opérations doivent être reconnus de qualité supérieure. (C94) ▪ Les produits surgelés ou congelés doivent respecter les mêmes caractéristiques qualitatives que celles des produits frais. (C95) ▪ La surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant la découpe secondaire. (C96) ▪ Les pièces sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température est inférieure à -35°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur des pièces destinées au consommateur final (UVC) de -18°C dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation. (C97) ▪ Les gras doivent être congelés au plus tard 72 heures après abattage, et conservés à l'état congelé au maximum 1 mois. (C98) ▪ Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement. (C99) ▪ Les enregistrements doivent être conservés pendant un délai minimum de 3 ans. (C100) ▪ La DLUO est limitée à 12 mois pour les UVC, et 1 mois pour les gras, sous réserve de vérification du maintien des qualités organoleptiques des UVC et des caractéristiques qualitatives des gras. (C101) ▪ PM4 Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge conforme
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Commercialisation </div>

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. réceptionne les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation ; cette identification est réalisée à l'aide de la déclaration d'identification qui contient l'engagement de l'opérateur dans le label ;
2. contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en réalisant les contrôles internes prévus dans le plan de contrôle :
 - 2.1 contrôle interne des élevages en vue de leur habilitation par QUALISUD, puis dans le cadre du suivi annuel,
 - 2.2 contrôle interne des abatteurs-expéditeurs, ateliers de découpe,
 - 2.3 contrôle interne des caractéristiques des carcasses par des agents désignés par l'ODG,
 - 2.4 référencement des formules d'aliment transmises par les fabricants d'aliments, contrôle documentaire du contenu de la formule (absence de composant interdit par le cahier des charges) et tenue à jour de la liste des sites de fabrication. Par aliment, on comprend les aliments complémentaires de sevrage, de croissance, d'élevage et d'engraissement des animaux destinés au label.

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

3. tient à jour la liste des opérateurs identifiés qu'il transmet régulièrement à l'organisme de contrôle et à l'INAO.
4. informe les opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de la certification et les opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle ;
5. assure le suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leurs efficacités ;
6. informe sans délai QUALISUD à des fins de traitement de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité lorsque : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure corrective ne peut être proposée par l'ODG ou les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctives n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement;
7. Enregistre, conformément aux exigences de la norme NF 45011, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié, et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.

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

3.3 ÉVALUATION INITIALE DE L'ODG

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

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

Lors de son évaluation QUALISUD vérifie :

1	<p>L'ODG décrit l'organisation des moyens humains et techniques dont il dispose pour assurer les missions précisées au §3.2, en particulier les opérations de contrôle interne.</p> <p>Cette organisation doit être adaptée au périmètre d'activité : en particulier les moyens humains doivent être suffisants et adaptés (en compétence).</p>
2	<p>Les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne et les procédures encadrant l'activité de ce personnel sont décrits et documentés.</p>
3	<p>Les documents à produire par les opérateurs pour démontrer la réalisation des autocontrôles ainsi que la durée de conservation de ces documents sont décrits.</p>
4	<p>L'ODG dispose d'un système d'enregistrement des identifications des opérateurs et de leurs habilitations : les dossiers correspondants devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans le label.</p>
5	<p>Les modalités d'information des opérateurs sur le contenu du cahier des charges et du plan de contrôle et sur toute décision de l'INAO sur l'application du cahier des charges et du plan de contrôle sont définies.</p>
6	<p>Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les opérateurs, les modalités des contrôles internes citées au §3.2 point 2 ainsi que de suivi par l'ODG des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs suites aux contrôles, sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires.</p>
7	<p>Les modalités de gestion et de conservation des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande, par QUALISUD ou par l'INAO ;</p>

8	<p>Les modalités d'information de QUALISUD des manquements suivants constatés lors des contrôles internes sont décrites :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refus de contrôle, - Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, - Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et d'une manière générale manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.
9	<p>La mise en place d'un registre de suivi des réclamations (EN 45011)</p>
10	<p>Les modalités de délégation de missions en sous-traitance, aux OPST sont définies et décrites dans une convention.</p> <p>Cette convention prévoit que l'ODG reste responsable des missions confiées : l'ODG devra pouvoir à tout moment résilier la convention en cas de non réalisation par l'OPST des missions sous-traitées.</p> <p>Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les OPST à l'ODG (résultats des contrôles, résultat du suivi des non-conformités,...) sont décrites.</p>

Au jour de la mise en application de la présente version du plan de contrôle du label LA/17/90, la certification est déjà octroyée à l'ODG. Cependant conformément à la norme EN 45011 qui prévoit au chapitre 6 « modification des exigences pour la certification », le premier audit de l'ODG réalisé après la mise en application de la présente version du plan de contrôle sera considéré comme un audit d'évaluation initiale du fournisseur tel que prévu dans la norme EN 45011. Les résultats de cet audit permettront au comité de certification de confirmer ou d'infirmer la délivrance de la certification à l'ODG selon les nouvelles modalités de contrôles définies dans le présent plan de contrôle.

3.4 EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG

QUALISUD réalisera **deux fois par an une évaluation de l'ODG** pour vérifier que l'ODG :

- 1) continue de disposer, et met en œuvre l'organisation précisée au §3.3 point 1 à 10,
- 2) réalise les missions précisées au §3.2 point 1 à 7.

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

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

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

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

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

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

3.5 DELEGATION DE L'ODG A L'OPST

a) Contenu de la délégation

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

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

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

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

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

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

3	l'OPST dispose d'un système d'enregistrement : <ul style="list-style-type: none"> ✓ des déclarations d'identification des éleveurs et de leur transmission à l'ODG, ✓ des élevages pour lesquels il doit réaliser le contrôle interne en sous-traitance
4	Les modalités de transfert des informations aux élevages pour le compte de l'ODG
5	Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les éleveurs, les modalités de planification et de réalisation des contrôles internes ainsi que de suivi par l'OPST des actions correctives mises en œuvre par les éleveurs suites aux contrôles, sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires, et validés par l'ODG.
6	<p>Les modalités de gestion et de conservation des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande par l'ODG, QUALISUD ou par l'INAO.</p> <p>Les modalités d'information de l'ODG de la réalisation des contrôles et du suivi des non-conformités sont décrites.</p>
7	<p>Les modalités d'information de l'ODG des manquements suivants constatés lors des contrôles internes sont décrites :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refus de contrôle, - Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, - Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et d'une manière générale manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.

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

b) Evaluation de l'OPST

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

Cette évaluation est réalisée :

- ✓ A la signature de la convention de délégation : QUALISUD évalue l'aptitude de l'OPST à réaliser en sous-traitance les missions déléguées prévues au §3.5 a) et dispose de l'organisation prévue au §3,5 a), point 7 à 13,
- ✓ Deux fois par an, dans le cadre du suivi de l'ODG : QUALISUD vérifie que l'OPST dispose toujours de l'organisation prévue au §3,5 a), point 7 à 13 et réalise pleinement les missions en sous-traitance, prévues au §3,5 a), point 1 à 6



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

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

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

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

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

4 IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur souhaitant bénéficier du label LA/17/90 est tenu de s'identifier auprès de l'ODG (art. L642-3 du Code Rural et de la Pêche Maritime).

Cette identification prend la forme d'un document contenant :

- l'identité du demandeur,
- le domaine d'activité,
- l'engagement du demandeur à :
 - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges ;
 - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle ;
 - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
 - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
 - informer l'ODG de toute modification le concernant, cette information étant immédiatement transmise à QUALISUD par l'ODG.

L'ODG vérifie que le document d'identification est complet, procède à son enregistrement sur la liste des opérateurs identifiés et transmet une demande d'habilitation à QUALISUD. L'ODG aura au préalable transmis à l'opérateur le cahier des charges du label ainsi que le plan de contrôle.

L'ODG réalise cette vérification du document d'identification et les transmet à QUALISUD dans un délai maximum de 6 jours ouvrés pour les éleveurs, OPST (si habilités pour des fonctions de transport), abatteurs, abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de surgélation, fabricants d'aliments.

4.2 HABILITATION DES OPERATEURS

Afin de bénéficier du Label Rouge, tout opérateur doit bénéficier au préalable d'une habilitation prononcée par QUALISUD.

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

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par QUALISUD d'une demande d'habilitation transmise par l'ODG (voir point 4.1). Elle prévoit une évaluation de l'opérateur : les tableaux présentés au point 4.4 précisent les points contrôlés.

Dans le cas des fabricants d'aliments, l'habilitation se fera :

- après réalisation d'un audit sur site si le site n'est pas déjà habilité par QUALISUD pour un cahier des charges avec des exigences identiques ou s'il n'est pas détenteur d'une attestation de conformité au Guide de Bonnes Pratiques pour la fabrication d'aliments composés.
- après la constitution d'un rapport d'habilitation documentaire à partir des visites de contrôles précédentes réalisées sur d'autres cahiers des charges avec des exigences similaires ou pour les sites GBP AC, par la vérification des procédures de fabrications qui doivent permettre d'éviter les mélanges d'aliments. Pour les sites GBP AC, il conviendra de vérifier qu'ils disposent d'une attestation de conformité au GBP AC valide au moment de la demande d'habilitation.

Conformément aux principes de la norme 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. Dans ce cas, avant de prononcer l'habilitation, QUALISUD vérifie les éléments de preuve apportés et lève la non-conformité. Quelle que soit la gravité d'une non-conformité mise en évidence lors d'une évaluation initiale, l'habilitation ne pourra être prononcée que lorsqu'elle sera levée.

Après décision d'habilitation, la date d'habilitation de l'opérateur est inscrite dans la base de données ce qui, de fait, met à jour la liste des opérateurs habilités tenue par QUALISUD.

L'opérateur et l'ODG sont tenus informés de la décision d'habilitation qui déclenche la mise en œuvre des contrôles de surveillance (Chapitre 5) : cette information a lieu par courrier de notification au plus tard 15 jours après la décision d'habilitation quel que soit la décision (acceptation ou refus avec le motif dans ce dernier cas). Le courrier de notification transmis à l'opérateur indique la portée de son habilitation.

Modification des habilitations :

QUALISUD devra être tenu informé par l'ODG :

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

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






4.3 CRITERES DE CONTROLE POUR HABILITATION









De manière générale, l'évaluation pour habilitation comportera la vérification pour tout opérateur concerné :

























- de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI (document d'identification) validé pour le signe ;
- de la signature de l'engagement prévu au point 4.1 ;
- de la présence chez l'opérateur du cahier des charges et du plan de contrôle ;
- des exigences de moyens nécessaires à la maîtrise des points à contrôler du cahier des charges.


























a) Élevages













L'évaluation d'habilitation est réalisée par un agent de contrôle de QUALISUD lors d'un contrôle en élevage.


Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous sites d'élevage et des bâtiments avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'élevage est identifié par un numéro d'élevage - E10	 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le site d'élevage est identifié. S'assurer que la DI est complète et reflète les activités de l'élevage. • DI • Inventaire d'élevage
* Les élevages naisseurs ou post sevrageurs d'origine sont identifiés et habilités en Label E10	 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les porcelets achetés à 4 semaines ou après PS sont issus d'un éleveur naisseur et/ou d'un post sevrageur identifié et habilité en Label Rouge. En fonction de l'origine des porcelets achetés d'un élevage identifié et habilité ou pas, détermination des porcs susceptibles de rentrer dans la production en Label. • Bon de livraison • Liste des éleveurs identifiés et habilités • Tatouage du naisseur
Les porcs labellissables sont issus d'ascendants provenant d'OSP agréées ou de CIA agréés. Les schémas génétiques autorisés sont ceux sélectionnés par l'ODG parmi les schémas agréés par l'Agence de la Sélection Porcine. Cette sélection se fait sur les races reconnues pour leur qualité de viande, principalement Large White, Duroc, Landrace, Piétrain, mais aussi sur la race Hampshire et les races chinoises (Meishan, Jiaying et Jinhua) ; les porcs du présent cahier des charges sont issus de ces races ou de leurs croisements. (C8)	 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les reproducteurs sont issus d'ascendants provenant d'OSP agréées ou de CIA agréés. Relevé de l'identité de quelques reproducteurs et consultation des BL (reproducteurs et IA). • Bon de livraison des reproducteurs et des IA • Liste des schémas génétiques sélectionnés par l'ODG
Les porcs labellissables sont issus de reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels l'allèle de sensibilité à l'halothane et l'allèle RN sont absents (C9)	 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les reproducteurs sont issus de schémas sélectionnés par l'ODG. Relevé de l'identité de quelques reproducteurs et consultation des BL (reproducteurs et IA). • Bon de livraison des reproducteurs et des IA • Liste des schémas génétiques sélectionnés par l'ODG
Conditions d'élevages et de bien être des reproducteurs. (C12)		<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les reproducteurs sont élevés dans des conditions d'élevages et de bien être adaptées.
L'alimentation est adaptée en fonction des besoins journaliers liés au stade de gestation. (C18)	 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état des reproducteurs et ainsi s'assurer que l'alimentation est adaptée aux besoins journaliers. Vérifier le plan d'alimentation des reproducteurs. • Plan d'alimentation,
En verraterie, les truies et les cochettes doivent être gérées en petits lots en fonction de leur stade physiologique, leur état d'engraissement, etc. (C13)		<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier en verraterie que les truies et les cochettes sont gérées en petits lots adaptées à leurs stades physiologiques et à leur état d'engraissement.
En bâtiment, logement de la truie et des porcelets (C14)		<ul style="list-style-type: none"> • En bâtiment vérifier l'état du logement des truies et des porcelets.
En cas de naissance en plein air, présence de couvert végétal, surface, paille dans les abris et souille par temps chaud. (C15)		<ul style="list-style-type: none"> • En cas de naissance en plein air, vérifier la présence de couvert végétal, la surface, la présence de paille dans les abris, la présence de souille par temps chaud.
Les aliments ne doivent pas contenir de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce. (C3)		<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les aliments des porcs à partir de l'entrée en post-sevrage sont référencés. • Bon de livraison, • Etiquettes des aliments destinés aux porcs • Liste des aliments référencés.
* Pour les animaux de 12 semaines ou moins, en dehors des aliments d'allaitement, les matières premières autorisées sont celles prévues par la réglementation en vigueur à l'exception des huiles de poisson qui sont interdites (C4).		<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les aliments des porcs à partir de l'entrée en post-sevrage sont référencés. • Bon de livraison, • Etiquettes des aliments destinés aux porcs • Liste des aliments référencés.

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<p>* Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments doivent être composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits. Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé le cas échéant comme base liquide de la ration. (C5)</p>		<p>Vérifier que les aliments des porcs à partir de l'entrée en post-sevrage sont référencés.</p> <ul style="list-style-type: none"> Bon de livraison, Étiquettes des aliments destinés aux porcs Liste des aliments référencés.
<p>Les aliments composés ou les aliments simples utilisés pour l'élevage des porcs de plus de 12 semaines ne peuvent contenir que les ingrédients autorisés (voir CDC) (C5)</p>		<p>Vérifier que les aliments des porcs à partir de l'entrée en post-sevrage sont référencés.</p> <ul style="list-style-type: none"> Bon de livraison, Étiquettes des aliments destinés aux porcs Liste des aliments référencés.
<p>Les animaux sont de type femelle ou mâle castré (C16)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la castration des mâles.
<p>Les animaux sont identifiés par tatouage lisible. Ce tatouage comprend : l'indicatif de l'élevage de naissance et le numéro de semaine de naissance. Cette identification est faite au plus tard au moment du sevrage. (C17)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier lors de la visite que les porcelets sont tatoués avec l'indicatif de l'élevage et le n° de semaine de naissance. Vérifier que les lots de porcs sevrés sont enregistrés sur le cahier d'élevage ou la fiche de bande (nombre de porcs et semaine de naissance).
<p>Le logement est conçu afin d'assurer aux animaux un confort optimal et une ambiance propice au bon développement des porcelets (C18)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la conception du logement permet un confort optimal des porcelets et permet d'assurer leur bon développement
<p>L'alimentation est adaptée en fonction des besoins journaliers liés à la phase d'allaitement. (C18)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état des porcs et de cochons afin de s'assurer que l'alimentation est adaptée aux besoins journaliers. Vérifier le plan d'alimentation.
<p>Il ne peut exister en même temps sur un même site d'élevage, une production de porc sous label et une autre production de porc. (C19)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier lors de la visite puis sur document qu'il n'existe pas sur un même site d'élevage une autre production de porc que celle sous Label.
<p>La capacité de production de porcs charcutiers de l'exploitation doit être adaptée à sa capacité d'épandage des effluents produits. (C20)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la capacité de production en porc charcutiers est adaptée à la capacité d'épandage de l'exploitation.
<p>Aucun traitement chimique à l'aide de produits de synthèse, exceptés les traitements désodorisants, n'est autorisé pour traiter les effluents de l'élevage. (C21)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'absence de traitement chimique des effluents d'élevage.
<p>Jusqu'à 12 semaines minimum, les porcelets sont alimentés « à volonté ». (C23)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que jusqu'à 12 semaines, les porcelets sont alimentés « à volonté »
<p>Les dispositions du cahier des charges sur : soupe : 33 cm d'auge / porc, nourrisseur : 7 cm / porc, nourrisoupe: 1 pour 15 porcs sont à prises en compte au plus tard à la 17ème semaine : (C24)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que pour les porcs de 17 semaines ou plus les dispositions du cahier des charges sont respectées.
<p>Chaque animal dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression (C28)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier lors de la visite que chaque animal dispose de nourriture en quantité sans agression
<p>L'alimentation peut également être distribuée au sol. (C25)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Prendre en compte les cas de distribution de nourriture au sol
<p>Accès des animaux au système d'abreuvement (C26)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier lors de la visite que chaque animal accède à un système d'abreuvement. Vérifier le nombre de points d'abreuvement en fonction de l'effectif.

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> Epandage réalisé de manière à intégrer le raisonnement cultural et la valorisation agronomique : bilan azoté par unité agronomique homogène (partie de parcelle, parcelle ou groupe de parcelles selon la conduite des cultures). (C28) 	  	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les épandages sont réalisés de façon à intégrer le raisonnement cultural et la valorisation agronomique <ul style="list-style-type: none"> Cahier d'élevage Cahier d'épandage SAU et Surface épandable
<ul style="list-style-type: none"> Epandage interdit certains jours et périodes E3 	  	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les jours et périodes d'interdiction d'épandage sont respectés. Vérifier que les capacités de stockage de l'élevage permettent de respecter les périodes d'interdictions d'épandages. <ul style="list-style-type: none"> Documents de capacité des fosses Cahier d'épandage
<ul style="list-style-type: none"> Les bâtiments doivent être intégrés dans le paysage. Les abords des bâtiments doivent être aménagés. (C28) 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'intégration des bâtiments dans le paysage. Vérifier les aménagements des abords.
<ul style="list-style-type: none"> Chaque animal dispose collectivement d'une superficie d'espace libre minimum selon son âge et son poids (C29) 	  	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que chaque animal dispose de la superficie d'espace libre minimum requise par le cahier des charges selon son âge et son poids. <ul style="list-style-type: none"> Cahier d'élevage (âge des différents lots) Plan des bâtiments et dimensions
<ul style="list-style-type: none"> Le porc est placé dans des conditions d'ambiance homogènes qui respectent une température en accord avec son stade physiologique. Il ne doit pas y avoir de vitesse d'air excessive. (C30) 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les conditions d'ambiance sont homogènes.
<ul style="list-style-type: none"> Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment. (C31) 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les bâtiments disposent d'ouvertures en nombre et taille suffisants permettant une bonne ventilation, une aération et d'éviter la condensation.
En sol ajouré :		
<ul style="list-style-type: none"> On ne trouve pas plus de 200 animaux par salle d'élevage à partir de l'âge de 17 semaines, avec une tolérance de 10 %. (C32) 	  	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier qu'il n'y a pas plus de 200 animaux par salle à partir de 17 semaines (plus 10% - 220 maxi). <ul style="list-style-type: none"> Cahier d'élevage (âge des différents lots) Plan des bâtiments et dimensions
<ul style="list-style-type: none"> Le sol permet une bonne évacuation des lisiers (avec des pleins et des ouvertures). (C33) 	 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le sol permet une bonne évacuation des lisiers.
<ul style="list-style-type: none"> Constitution et état du sol (C34) <ul style="list-style-type: none"> - soit d'un sol en béton, - soit d'un sol en plastique - soit d'un sol métallique non grillagé. Celui-ci n'est autorisé que jusqu'à 13 semaines. Le sol ajouré ne doit pas présenter d'arêtes saillantes dues à l'usure et risquant de blesser les animaux 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les sols sont correctement constitués (voir CDC) et en état.
<ul style="list-style-type: none"> Les ouvertures représentent un maximum de 15 % de la surface totale dans le cas d'un sol en béton, et un maximum de 50 % dans le cas d'un sol en plastique ou métallique. (C35) (C28) 	 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la part des ouvertures ne représente pas plus que ce qui est prévu.
<ul style="list-style-type: none"> Aire de couchage constamment propre et sèche. Sol adapté à la production porcine ne présentant aucun risque de blessure aux pattes ou aux onglons. (C36) 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'air de couchage est constamment propre et sèche. Vérifier que le sol est adapté à la production porcine et permettra d'éviter des risques de blessures aux pattes et aux onglons.
<ul style="list-style-type: none"> Le sol grillagé est interdit. (C37) 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'absence de sol grillagé.
<ul style="list-style-type: none"> L'effectif est de 25 animaux maximum par case à partir de la 17^{ème} semaine révolue. (C39). 	  	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'effectif maximum par case est de 25 animaux à partir de la 17^{ème} semaine. <ul style="list-style-type: none"> Cahier d'élevage (âge des différents lots) Plan des bâtiments et dimensions

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
En sol béton avec litière renouvelée		
<ul style="list-style-type: none"> La surface requise pour chaque animal doit comporter une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie). (C40). 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que chaque animal peut disposer d'une partie gisoir avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée.
<ul style="list-style-type: none"> Des apports réguliers de litière afin qu'à tout moment les porcs bénéficient d'une aire de couchage sèche. Un raclage du gisoir est effectué régulièrement. (C28) 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que des apports de litière sont régulièrement réalisés en s'assurant que l'aire de couchage est sèche. Vérifier que le gisoir est raclé régulièrement.
<ul style="list-style-type: none"> Pas plus de 800 animaux par salle d'élevage, avec une tolérance de 10 %. L'effectif est de 25 animaux maximum par case à partir de la 17^{ème} semaine révolue. (C41) 	  	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'effectif maximum par salle est au maximum de 800 porcs (+10% 880porcs). Vérifier que l'effectif maximum par case est de 25 animaux à partir de la 17^{ème} semaine. Cahier d'élevage (âge des différents lots) Plan des bâtiments et dimensions
Sur litière accumulée,		
<ul style="list-style-type: none"> Elevages soit sur litière intégrale (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie) soit avec courette. Les sols doivent être en béton plein et les murs en matériaux nettoyables. (C42) 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'élevage des porcs est réalisé soit sur litière intégrale, soit avec courette. Vérifier que les sols sont en béton plein et les murs en matériaux nettoyables.
<ul style="list-style-type: none"> On ne trouve pas plus de 800 animaux par salle d'élevage à partir de l'âge de 17 semaines, avec une tolérance de 10 %. (C43) 	  	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'effectif maximum par salle est au maximum de 800 porcs (+10% 880porcs). Cahier d'élevage (âge des différents lots) Plan des bâtiments et dimensions
<ul style="list-style-type: none"> L'effectif est de 70 porcs maximum par case, la superficie minimale par porc étant fixée dans ce type de sol à : 0,55 m² par porc entre la fin du post sevrage et 17 semaines et 1,20 m² par porc de plus de 17 semaines ou de poids vif supérieur à 60 kg. (C44) 	  	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'effectif maximum par case est de 70 animaux. Vérifier que la superficie minimale par porc est \geq à 0,55m² par porc entre la fin du PS et la 17^{ème} semaine puis 1,20m² par porc après la 17^{ème} semaine ou si le poids vif est $>$ à 60kg. Cahier d'élevage (âge des différents lots) Plan des bâtiments et dimensions
<ul style="list-style-type: none"> La superficie sera portée au minimum à 120% de la superficie réglementaire en cas de modification de la réglementation. (C45) 	 	<ul style="list-style-type: none"> En cas d'évolution de la réglementation, vérifier que la superficie minimum est portée à 120% de la réglementation. Réglementation Cahier d'élevage (âge des différents lots) Plan des bâtiments et dimensions
<ul style="list-style-type: none"> L'éleveur fait une litière conséquente à la mise en place. Ensuite, l'éleveur fait des apports réguliers. L'aire de couchage reste sèche. Les animaux sont maintenus dans un bon état de propreté. (C46) (C28) 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier qu'une litière conséquente est mise en place au départ puis que des apports réguliers sont ensuite réalisés. Vérifier que l'aire de couchage reste sèche et que les animaux sont maintenus dans un bon état de propreté.
<ul style="list-style-type: none"> Le fumier est retiré à la fin de chaque bande, et application d'une procédure de nettoyage /désinfection. (C47) 	 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le fumier est retiré à la fin de chaque bande. Vérifier qu'une procédure de nettoyage et de désinfection est appliquée. Enregistrement du nettoyage et de la désinfection
<ul style="list-style-type: none"> La zone d'alimentation et d'abreuvement est une zone spécifique surélevée en béton plein, accessible de la zone paillée par un plan incliné ou une marche. (C48) 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la zone d'abreuvement est une zone spécifique, surélevée, en béton plein accessible de la zone paillée par un plan incliné ou une marche
<ul style="list-style-type: none"> Les animaux sont identifiés avec l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement au plus tard lors du passage en engraissement. C59 – C60 	 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les animaux sont identifiés avec l'indicatif de l'élevage d'engraissement au plus tard lors du passage en engraissement. Cahier d'élevage (âge des différents lots) Plan des bâtiments et dimensions
<ul style="list-style-type: none"> Un plan d'alimentation est établi par l'éleveur en fonction du type d'aliment (aliment sec, aliment liquide) et du stade physiologique des porcs. (C7) 	 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la présence d'un plan d'alimentation établi en fonction du type d'aliment et du stade physiologique des porcs Plan d'alimentation Cahier d'élevage (âge des différents lots)
<ul style="list-style-type: none"> Présence d'un local de repos et d'un quai d'embarquement avec système d'aspersion C62, C67 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la présence d'un local de repos et d'un quai de chargement avec système d'aspersion.
<ul style="list-style-type: none"> Les porcs ayant subi un incident d'élevage qui peut pénaliser la qualité sont identifiés pour être exclus de la labellisation. C61 	 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs ayant subi un incident d'élevage sont identifiés pour être exclus de la labellisation. Vérifier la présence d'une frappe 6X Cahier d'élevage (âge des différents lots) Carnet sanitaire Bon de livraison

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<p>L'éleveur, du naissance jusqu'à l'engraissement, tient à jour un document permettant de connaître le nombre de porcs présents pour chaque âge (par semaine de naissance), par stade d'élevage et par salle. Dans le cas de cession d'animaux, le naisseur indique sur le document de livraison son n° d'élevage, le nombre de porcelets et la semaine de naissance (pour chaque âge) E8</p>		<ul style="list-style-type: none"> Document d'élevage Fiches de bandes Document de livraison
<p>A l'issue du départ des animaux, un nettoyage et une désinfection sont effectués (C55).</p>	 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement du nettoyage et de la désinfection
<p>Un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage d'une durée minimale de 3 jours doit être respecté entre chaque bande (E1)</p>	 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement du nettoyage puis de l'entrée de la bande suivante.
<p>Un protocole de nettoyage/désinfection, propre à l'ODG est appliqué (C56).</p>	 	<ul style="list-style-type: none"> Protocole de l'ODG
<p>L'âge minimum d'abattage des porcs sous Label est de 182 jours, soit 26 semaines révolues (C58)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges
<p>Conception du local de repos. Capacité de contenir tout un chargement. Quai de chargement de 1,2 m minimum de large et avec une pente de 20% maximum (C63).</p>	  	<ul style="list-style-type: none"> Plan du bâtiment (éventuellement)
<p>Quai équipé d'un éclairage et facilement accessible pour les camions (E2).</p>		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le quai est équipé d'un éclairage, Vérifier que le quai est facilement accessible pour les camions.

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel










 : Mesure, analyse

b) Fabricants d'aliments complémentaires (FAF ou industriels).

L'évaluation pour habilitation est réalisée par QUALISUD sur examen documentaire du dossier transmis par l'ODG contenant le DI, les formules (ouvertes) et les étiquettes des aliments que le fabricant envisage de commercialiser dans le cadre du label. Cela consiste à une :

- Vérification documentaire de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI (document d'identification) validé pour le signe ;
- Vérification des procédures ou moyens mis en œuvre pour éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcins sous label et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces. Cette vérification se fera :
 - Soit par la réalisation d'un audit sur site si le site n'est pas déjà habilité par QUALISUD pour un cahier des charges avec des exigences identiques ou s'il n'est pas détenteur d'une attestation de conformité au Guide de Bonnes Pratiques pour la fabrication d'aliments composés.
 - Soit par la constitution d'un rapport d'habilitation documentaire à partir des visites de contrôles précédentes réalisées sur d'autres cahiers des charges avec des exigences similaires ou pour les sites GBP AC, par la vérification des procédures de fabrications qui doivent permettre d'éviter les mélanges d'aliments. Pour les sites GBP AC, il conviendra de vérifier qu'ils disposent d'une attestation de conformité au GBP AC valide au moment de la demande d'habilitation.
- Contrôle documentaire de la formule ou des formules des aliments complémentaires qui seront commercialisés par le fabricant d'aliment.

NB : Pour que l'habilitation soit présentée au comité de certification, les formules ouvertes et étiquettes des formules d'aliments qu'il souhaite faire référencer devront être fournis dès sa demande d'habilitation.

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de chaque fabricant d'aliment avant le démarrage de production en LA/17/90 – Le fabricant est identifié par son n° d'agrément ou d'enregistrement – E10	 	• Vérifier que le site de fabrication est identifié.	• DI
Les aliments ne doivent pas contenir de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce. (C3)		Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments	• Formules ouvertes et étiquettes fournies • Fiches additifs
* Pour les animaux de 12 semaines ou moins, en dehors des aliments d'allaitement, les matières premières autorisées sont celles prévues par la réglementation en vigueur à l'exception des huiles de poisson qui sont interdites (C4).		Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments	• Formules ouvertes et étiquettes fournies • Fiches additifs
* Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments doivent être composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits. Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé le cas échéant comme base liquide de la ration. (C5)		Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments	• Formules ouvertes et étiquettes fournies • Fiches additifs
Les aliments composés ou les aliments simples utilisés pour l'élevage des porcs de plus de 12 semaines ne peuvent contenir que les ingrédients autorisés (C5)		Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments	• Formules ouvertes et étiquettes fournies • Fiches additifs
La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcins sous label et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces. (C6)	  	Vérification des moyens mis en œuvre par l'entreprise pour assurer la fabrication des aliments en évitant tous risques de mélanges entre aliments Label Rouges et aliments non Label Rouges ou pour d'autres espèces.	• Procédures de fabrication • Plan HACCP ou plan de maîtrise de fabrication • Fils de l'eau Pour les sites GBP AC • Attestation de conformité au GBP AC valide • Procédures de fabrication

c) OPST (pour les fonctions transport)

Lorsque l'OPST assure la responsabilité du transport des porcelets (directement ou en sous-traitance) de chez l'éleveur naisseur vers l'engraisser ou de chez l'engraisser vers l'abattoir, l'OPST est un opérateur pour ces fonctions et doit s'identifier auprès de l'ODG et être habilité par QUALISUD. L'évaluation d'habilitation est réalisée au cours d'un contrôle, durant lequel QUALISUD vérifie les points ci-après, en sus de ceux précisés au §4.3.

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'OPST pour la fonction transport avant le démarrage de production en LA/17/90 – E10 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la présence du document d'identification de l'opérateur ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise à jeun avec abreuvement, d'une durée minimale de 12 h et maximale de 18 heures avant embarquement, doit être respectée. (C64) ▪ La durée entre le chargement des animaux et leur abattage est au maximum de 18 heures. (C74) ▪ La durée entre la mise à jeun en élevage et l'abattage est au maximum de 30 heures. (C75) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'OPST a mis en œuvre des actions pour respecter les délais de mises à jeun avant embarquement, la durée entre le chargement et l'abattage et la durée maximale de jeun entre le dernier repas et l'abattage 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures et consignes OPST
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Animaux sont transportés par cases de 15 à 25 maximum. (C65) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'OPST a mis en œuvre des actions auprès des chauffeurs pour respecter le nombre de porcs attendu par case 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures et consignes OPST
<ul style="list-style-type: none"> ▪ En cas de véhicules à étage, utilisation de véhicules à étage hydraulique ou à hayon élévateur. (C66) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'OPST, en cas d'utilisation de véhicules à étage, dispose de véhicules équipés d'étage hydraulique ou de hayon élévateur. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Liste des camions et équipements
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quelle que soit la durée du transport, porcs brumisés ou douchés au moment de leur chargement, sauf lorsque la température extérieure est inférieure à environ 10°C. (C67) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'OPST a transmis aux éleveurs et chauffeurs des consignes de brumisation ou d'aspersion au moment du chargement (puis du déchargement en abattoir) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures et consignes OPST
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'utilisation du bâton, de l'aiguillon électrique ou du tuyau de caoutchouc est à proscrire. Le matériel de base est le panneau. (C68) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'OPST a transmis aux éleveurs et chauffeurs des consignes de non usage de l'aiguillon électrique ou du tuyau de caoutchouc 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures et consignes OPST
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chaque lot est accompagné d'un bordereau d'enlèvement mentionnant notamment : la date et l'heure du dernier repas donné aux animaux, la date et l'heure du départ de l'élevage, les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux, avec l'identification de ces derniers (et notamment les incidents d'élevage). (C69) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'OPST a mis en œuvre des mesures pour que chaque lot soit accompagné d'un bordereau d'enlèvement complet et renseigné. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures et consignes OPST ▪ Modèle de bordereau d'enlèvement
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir qui doit être situé dans un rayon de 200 km au maximum ou bien la durée maximale du transport ne doit excéder 6 heures. (C70) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'OPST a mis en œuvre les mesures pour un transport aussi court que possible dans le respect du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures et consignes OPST ▪ Carte avec implantation des élevages et des abattoirs

d) Abattoir, Entreprise d'abattage, Atelier de découpe

L'évaluation d'habilitation est réalisée au cours d'un contrôle, durant lequel QUALISUD vérifie les points ci-après, en sus de ceux précisés au §4.3.

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'abattoir, abatteur et atelier de découpe avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'abattoir est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la présence du document d'identification de l'opérateur ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chaque lot est accompagné d'un bordereau d'enlèvement renseigné (C69) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que pour chaque lot de porcs livré, un bordereau d'enlèvement correctement renseigné est disponible 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bordereau d'enlèvement
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir qui doit être situé dans un rayon de 200 km au maximum ou bien la durée maximale du transport ne doit excéder 6 heures. (C70) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que les opérateurs abattoir et abatteur ont la capacité à mettre en œuvre l'exigence de distance ou de délai maximum de transport 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bordereau d'enlèvement ▪ Registre d'abattage ou ticket de pesée.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'abattoir est équipé d'un système de douchage utilisé à la réception des porcs ainsi qu'avant leur conduite à l'anesthésie. (C71) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que les locaux sont équipés d'un système de douchage. Vérifier que le système de douchage est utilisé à l'arrivée des porcs mais aussi au moment où ils sont conduits à l'anesthésie. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tout est mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. (C72) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'abattoir et l'abatteur mettent tout en œuvre pour limiter le stress pour les animaux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La durée d'attente des porcs avant abattage est au minimum de 3 heures pour tous les animaux abattus. (C73) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que le temps d'attente des porcs avant abattage est connu et sera prise en compte. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bordereau d'enlèvement ou enregistrement des réceptions avec horaire de déchargement. ▪ Registre d'abattage ou ticket de pesée.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La durée entre le chargement des animaux et leur abattage est au maximum de 18 heures. (C74) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que la durée entre le chargement des porcs et leur abattage est connue et sera prise en compte. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bordereau d'enlèvement ▪ Registre d'abattage ou ticket de pesée.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La durée entre la mise à jeun en élevage et l'abattage est au maximum de 30 heures. (C75) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'exigence sur la durée entre la mise à jeun en élevage et l'abattage est connue et sera prise en compte. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bordereau d'enlèvement ▪ Registre d'abattage ou ticket de pesée.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les porcs disposent durant leur attente d'une surface minimale de 0,5 m² par porc. Le nombre de porcs par case de stockage est compris entre 15 et 25 porcs. Aucun mélange de lots de transport n'est autorisé. (C76) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que les porcs disposeront durant leur attente des surfaces minimales requises. Vérifier que le nombre de porc en case de stockage sera conforme aux exigences du cahier des charges. Vérifier que l'abattoir dispose de moyens permettant d'éviter les mélanges de lots de transport. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bordereau d'enlèvement
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le sol est conçu de façon à ce que les animaux ne glissent pas et que l'écoulement de l'eau et des déjections soit facilité. (C77) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la conception du sol des locaux d'attente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les porcs sont douchés durant 20 à 30 minutes à leur arrivée à l'abattoir et une ½ heure avant l'anesthésie. Lorsque la température ambiante est inférieure à environ + 10°C, les durées de douchage peuvent être réduites de 10 minutes. En cas de température négative, le douchage est facultatif. (C78) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que le douchage des porcs est réalisé ou sinon pourra être réalisé à leur arrivée et avant l'anesthésie. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les carcasses sont identifiées de façon individuelle avec un numéro de tuerie permettant de faire le lien avec le n° d'identification de l'élevage du porc. PM1 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que chaque carcasse est identifiée de façon individuelle avec un n° de tuerie. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> Les porcs sélectionnés sont issus d'un élevage engagé en Label LA/17/90 E11*. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des carcasses définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> *L'âge minimum d'abattage des porcs sous label est de 182 jours, soit 26 semaines révolues. (C58) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des carcasses définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> Les carcasses doivent avoir un poids chaud supérieur ou égal à 80 kg. (C79) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des carcasses définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> Les carcasses ont un TMP compris entre 55 et 65 (ou M2 (noix de côtelette) \geq 46 mm et G2 (gras sous-cutané costal) \geq 9mm. (C80) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des carcasses définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> Un même segment de marché ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses d'une plage de 8 points de TMP contiguës au maximum (voir CDC). Le fournisseur a pris les mesures nécessaires (C81) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de livraison pour un même segment de marché. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> Le gras de bardière doit être blanc et ferme. (C82) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des carcasses définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative. (C86) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des carcasses définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> Les carcasses ou pièces de gros ne doivent pas présenter de défaut d'aspect (C83) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des carcasses définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> Le pH ultime (pris au minimum 18 h après abattage) doit être mesuré à l'aide d'appareils fréquemment calibrés et entretenus. L'opérateur qui effectue la mesure doit avoir reçu une formation appropriée. (C84) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir ou l'abatteur dispose d'un pH-mètre et des procédures ou instructions permettant son utilisation. Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des carcasses définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> Seules sont label, les carcasses dont le pH ultime est compris entre 5.40 et 6.10 entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire ou est compris entre 5.50 et 6.20 dans le semi membraneux (C85) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des carcasses définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> Sélection des abats labellisés parmi les carcasses labellisables c'est-à-dire pouvant entrer dans le circuit du label au moment de leur séparation. (C87) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des abats définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des abats 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats Label Rouge doivent répondre à des critères de sélection sur leur couleur décrite à l'aide d'un référentiel de photos en couleur établi par l'ODG et mis à disposition des opérateurs concernés. (C88) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des abats définies dans le cahier des charges. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des abats 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Procédures de l'ODG, Référentiel de photos pour la sélection des abats

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Toute condensation à la surface des carcasses ainsi que tout frottement os contre muscle et/ou gras des carcasses sont évités lors du stockage et transfert. (C89) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier qu'il n'y a pas de condensation sur les carcasses en frigos de ressuyage et de stockage. 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si la carcasse répond aux critères cités précédemment, l'agent mandaté par l'ODG procédera à la labellisation qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence au Label LA/17/90 et par l'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur engraisseur avec sa commune, la date d'abattage. PM2 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que des agents chargés de la labellisation ont été désignés à l'ODG. En l'absence de formation, vérifier que celle-ci est programmée. ▪ Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires à la labellisation des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cahier des charges ▪ Procédures de l'ODG, ▪ Convention de mandatement des agents de contrôle.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le marquage des carcasses avec référence au Label Rouge n'est apposé que sur des carcasses destinées à être commercialisées en Label Rouge. C90 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'abatteur connaît cette exigence. ▪ Vérifier que les procédures proposées qui doivent être mises en place ne prévoient pas une labellisation systématique de toutes les carcasses répondant au cahier des charges. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures de l'ODG, ▪ Convention de mandatement des agents de contrôle.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble de ces données recueillies sur le registre manuel ou informatique tenu par l'agent . PM3 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que les données de labellisation qui vont être recueillies sur le registre manuel ou informatique seront bien ensuite centralisées par l'ODG. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge conforme PM4 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lorsqu'un étiquetage nouveau doit être mis en œuvre, vérifier qu'il est conforme aux exigences du Label Rouge et du cahier des charges. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cahier des charges ▪ Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chaque unité découpée (UVC ou PAD) est identifiée avec une étiquette mentionnant le Label Rouge. PM5 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier l'étiquette mentionnant le Label Rouge qui doit être apposé sur les unités découpées, PAD ou UVC. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cahier des charges ▪ Procédures de l'ODG,
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe. (C91) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier qu'après découpe les opérations de conditionnement seront réalisées dans l'établissement de découpe. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure de découpe et de conditionnement.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les UVC peuvent être conditionnées sous film, sous atmosphère modifiée ou sous vide. (C92) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier les modes de conditionnement. 	

e) Atelier de surgélation

L'évaluation d'habilitation est réalisée au cours d'un contrôle, durant lequel QUALISUD vérifie les points ci-après, en sus de ceux précisés au §4.3.

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'atelier de surgélation avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'atelier est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'atelier de surgélation s'est identifié auprès de l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identification des viandes et des gras PM1 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'atelier de surgélation dispose d'une méthode et d'instructions pour l'identification des viandes et des gras. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures d'identification de l'atelier de surgélation.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les produits issus de ces opérations doivent être reconnus de qualité supérieure. (C94) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que des tests organoleptiques ont été réalisés et apportent la preuve de la qualité supérieure des produits issus de la surgélation. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Résultats des tests organoleptiques.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les produits surgelés doivent respecter les mêmes caractéristiques qualitatives que celles des produits frais. (C95) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que les produits surgelés respectent les mêmes caractéristiques qualitatives que les produits frais. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Résultats des tests organoleptiques.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant la découpe secondaire. (C96) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'organisation de la surgélation permettra qu'elle soit réalisée dans les 24 heures qui suivent la découpe secondaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure de surgélation.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les pièces sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température est inférieure à -35°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur des pièces destinées au consommateur final (UVC) de -18°C dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation. (C97) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'atelier de surgélation dispose d'un tunnel permettant d'obtenir une température inférieure à -35°C. ▪ Vérifier que ce tunnel permet d'atteindre une température à cœur (UVC) de -18°C en 6 heures maximum après entrée en surgélation. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacités du tunnel de surgélation, ▪ Courbes de surgélation sur produits similaires.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les gras doivent être surgelés au plus tard 72 heures après abattage, et conservés à l'état surgelé au maximum 1 mois. (C98) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que l'organisation de la surgélation mais aussi celles de l'abattoir, de l'abatteur et de l'atelier de découpe qui approvisionneront l'atelier de surgélation permettront de surgeler les gras au plus tard dans les 72H après l'abattage. ▪ Vérifier que le délai maximum de conservation des gras à l'état surgelé est de 1 mois (pour une utilisation en Label Rouge). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure de surgélation. ▪ Organisation des approvisionnements venant des abattoirs, abatteurs et ateliers de découpe.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement. (C99) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier que le tunnel et les locaux disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enregistrement des mois précédents.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les enregistrements doivent être conservés pendant un délai minimum de 3 ans. (C100) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la durée de conservation des enregistrements. ▪ Vérifier que l'entreprise s'engage à les conserver 3 ans. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enregistrements actuels, ▪ Procédure de gestion des enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La DLUO est limitée à 12 mois pour les UVC, et 1 mois pour les gras, sous réserve de vérification du maintien des qualités organoleptiques des UVC et des caractéristiques qualitatives des gras. (C101) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier les DLUO proposées pour les UVC et pour les gras. ▪ Vérifier les résultats des tests organoleptiques des UVC et des caractéristiques qualitatives des gras. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Résultats des tests organoleptiques ▪ Projets d'étiquettes des produits Label Rouge surgelés, ▪ Etiquettes d'autres produits,

5. CONTROLE DES PRODUITS ET DES OPERATEURS PAR ETAPE

5.1 PRESSION DE CONTROLE :

REPARTITION ENTRE CONTROLE INTERNE ET CONTROLE EXTERNE

✓ Contrôle des exigences du cahier des charges

Étape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par (QUALISUD)	Fréquence Globale (Colonne facultative)
ODG		2 Audits / an	2 Audits / an
OPST (délégation de missions par l'ODG + missions de transport)		2 Audits /an/OPST	2 Audits / an/OPST
Fabrication d'aliment industrielle	Référencement des formules + 1 contrôle par site de fabrication par an portant sur les journaux de dosage ⁽¹⁾	1 audit / site de fabrication / an si le site n'est pas certifié GBP SNIA-Coop de France + 1 contrôle par site de fabrication par an portant sur les journaux de dosage ⁽¹⁾	1 audit / site de fabrication / an si le site n'est pas certifié GBP SNIA-Coop de France + 2 contrôles / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage ⁽¹⁾
Élevage	1 contrôle / an/élevage	Contrôle de 10 % des élevages par an.	1.10 contrôle par élevage et par an.
Élevage Fabricant d'Aliments à la Ferme	1 contrôle / an/élevage FAF	Contrôle de 25 % des élevages FAF par an.	1,25 contrôle par élevage FAF et par an
Abattoir, entreprise d'abattage	1 contrôle / an / site 100% des carcasses	3 contrôles / an / site	4 contrôles / an / site 100 % des carcasses
Atelier de découpe	1 contrôle / an / site	3 contrôles ⁽²⁾ / an / site	4 contrôles / an / site (contrôle en cas de fabrication d'UVCI ⁽²⁾)
Atelier de surgélation		2 contrôles par an	2 contrôles par an

⁽¹⁾ Selon les modalités de contrôle définies dans le protocole de contrôle documentaire pour les usines certifiées GBPAC.

⁽²⁾ Dans le cas de fabrication d'UVCI, et d'impossibilité à contrôler le produit sur le site, ce contrôle a lieu dans 4 points de vente / site industriel / an.

Les visites de contrôle de QUALISUD chez les opérateurs sont :

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

L'analyse de risque menée sur les opérateurs engagés pour ce cahier des charges en ciblant tout particulièrement les Principaux Points à Contrôler nous a amené à :

- 1) Programmer un minimum de 10% de contrôle externes en plus sur les élevages. Ces contrôles seront obtenus en planifiant des contrôles élevages en plus en début d'année.
- 2) Programmer un minimum de 10% de contrôle externes en plus sur la fabrication d'aliments. Ces contrôles seront obtenus en planifiant des contrôles fabricants en plus en début d'année sur des opérateurs pour lesquels le risque de non-respect des dispositions du cahier des charges serait élevé.

- 3) Programmer 10% de contrôles externes en plus pour les abattoirs et abatteurs expéditeurs (par rapport au nombre de contrôles prévu l'année n). Les contrôles en plus sont programmés en début d'année en priorité sur des opérateurs pour lesquels le risque de non-respect des dispositions du cahier des charges serait élevé.

NB : Dans les 3 cas ci-dessus, lorsque le nombre d'opérateurs serait inférieur à 10, le nombre minimum de contrôle à réaliser en plus serait de un.

✓ **Contrôle organoleptique du produit**

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

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

Lorsque des produits sont surgelés (UVC), les contrôles organoleptiques sont réalisés alternativement en produits frais et en produits surgelés.

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

Le prélèvement des produits est réalisé sur des produits identifiés en Label Rouge, conditionnés et étiquetés. Ce prélèvement est réalisé sous la responsabilité de QUALISUD.

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

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

5.2 MODALITES DES CONTROLES DES EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES

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

Lors de ses contrôles, QUALISUD vérifie en plus de la conformité des pratiques et des produits aux exigences du cahier des charges la bonne réalisation des contrôles internes et des autocontrôles.

Suite à chaque contrôle réalisé, l'agent de contrôle de QUALISUD établit un rapport de contrôle qui est ensuite présenté à l'opérateur contrôlé en lui demandant de le signer. Dans le cas où des écarts ont été constatés lors de ce contrôle, des fiches d'écarts sont établies et également présentées à l'opérateur pour signature.

Dès la fin du contrôle et avant de signer le rapport, l'opérateur a la possibilité de produire des observations sur le rapport ou le cas échéant de contester le résultat du contrôle par une procédure de recours. Ce recours doit dans ce cas être adressé par courrier au directeur de QUALISUD, dans un délai de 10 jours après la notification, en précisant les motifs du recours.

Un double du rapport signé est remis à l'opérateur.



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 31/68

a) Elevages

✍ : Enregistrement

📄 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Habilitation des sites d'élevage	Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous sites d'élevage et des bâtiments avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'élevage est identifié par un numéro d'élevage - E10	✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges	Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle	📄 Vérification auprès des opérateurs qu'ils sont en possession des dernières versions du cahier des charges, du plan de contrôle. Évaluation du maintien des critères du §4.3 1 contrôle / an / élevage	📄 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 10% des élevages
Elevages d'origine	* Les élevages naisseurs ou post sevreurs d'origine sont identifiés et habilités en Label E10	L'éleveur s'assure lorsqu'il achète des porcelets destinés à une production Label Rouge qu'ils sont issus d'un élevage naisseur et le cas échéant d'un post-sevreur identifié et habilité.	Bon de livraison des porcelets N° de TVA tatoués aux oreilles des porcs	📄 Vérifier que les porcelets achetés sont issus d'un naisseur et le cas échéant d'un post-sevreur identifié et habilité. 👁 Vérifier le tatouage de l'élevage naisseur 1 contrôle / an / élevage	📄 Vérifier que les porcelets achetés sont issus d'un naisseur et le cas échéant d'un post-sevreur identifié et habilité. 👁 Vérifier le tatouage de l'élevage naisseur 10% des élevages
Types génétiques	Les porcs labellisés sont issus d'ascendants provenant d'OSP agréés ou de CIA agréés. Les schémas génétiques autorisés sont ceux sélectionnés par l'ODG parmi les schémas agréés par l'Agence de la Sélection Porcine. Cette sélection se fait sur les races reconnues pour leur qualité de viande, principalement Large White, Duroc, Landrace, Piétrain, mais aussi sur la race Hampshire et les races chinoises (Meishan, Jiaying et Jinhua) ; les porcs du présent cahier des charges sont issus de ces races ou de leurs croisements. (C8) Les porcs labellisés sont issus de reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels l'allèle de sensibilité à l'halothane et l'allèle RN sont absents (C9)	📄 Vérification des schémas génétiques lors de l'achat de verrats, cochettes et de doses d'IA. ✍ Assurer la traçabilité des reproducteurs dans le cas de pratique d'auto renouvellement.	Bon de livraison de cochettes et Verrats Bon de livraison et certificats de dose d'IA Inventaire d'élevage, Procédure d'identification des futurs reproducteurs	📄 et 👁 Contrôle du schéma génétique par sondage sur des reproducteurs et sur les doses d'IA. 📄 et 👁 Dans le cas de pratique d'auto renouvellement, contrôle de la traçabilité et de l'identification des reproducteurs issus de l'auto renouvellement. Vérifier la conformité du croisement obtenu au cahier des charges. 1 contrôle / an / élevage	📄 et 👁 Contrôle du schéma génétique par sondage sur des reproducteurs et sur les doses d'IA. 📄 et 👁 Dans le cas de pratique d'auto renouvellement, contrôle de la traçabilité et de l'identification des reproducteurs issus de l'auto renouvellement. Vérifier la conformité du croisement obtenu au cahier des charges. 10% des élevages
Conditions d'élevages	Conditions d'élevages et de bien être des reproducteurs. (C12)	👁 L'éleveur assure les meilleures conditions d'élevage et de bien être pour les reproducteurs.		👁 Vérifier les conditions d'élevage et de bien être des reproducteurs. 1 contrôle / an / élevage	👁 Vérifier les conditions d'élevage et de bien être des reproducteurs. 10% des élevages
	L'alimentation est adaptée en fonction des besoins journaliers liés au stade de gestation. (C18)	👁 L'éleveur assure une alimentation adaptée en fonction des besoins journaliers et du stade de gestation	Plan d'alimentation	📄 👁 Vérifier que le plan d'alimentation est adapté en fonction des besoins journaliers et du stade de gestation 1 contrôle / an / élevage	📄 👁 Vérifier que le plan d'alimentation est adapté en fonction des besoins journaliers et du stade de gestation 10% des élevages



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 32/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> En verraterie, les truies et les cochettes doivent être gérées en petits lots en fonction de leur stade physiologique, leur état d'engraissement, etc. (C13) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ L'éleveur assure une gestion par petit lot adapté au stade physiologique et à l'état d'engraissement 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier / fiche d'élevage par bande de truies. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que l'éleveur réalise une gestion par petit lot adapté au stade physiologique et à l'état d'engraissement. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que l'éleveur réalise une gestion par petit lot adapté au stade physiologique et à l'état d'engraissement 10% des élevages
Naissance	<ul style="list-style-type: none"> En bâtiment, logement de la truie et des porcelets (C14) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur assure les conditions requises pour le bien être des truies et des porcelets. 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que l'éleveur assure aux truies et porcelets les conditions de bien être prévues 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que l'éleveur assure aux truies et porcelets les conditions de bien être prévues 10% des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> En plein air, présence de couvert végétal, surface, paille dans les abris et souille par temps chaud. (C15) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur assure les conditions requises pour le bien être des truies et des porcelets. 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que l'éleveur assure aux truies et porcelets les conditions de bien être prévues 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que l'éleveur assure aux truies et porcelets les conditions de bien être prévues 10% des élevages
Alimentation	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments ne doivent pas contenir de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce. (C3) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ L'éleveur veille pendant toute la durée de vie des porcs à ce que les aliments distribués soient conformes au cahier des charges. 	<ul style="list-style-type: none"> Liste des aliments référencés, Étiquettes d'aliments Formules ouvertes en cas de FAF 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que les aliments sont référencés et ne contiennent pas de produits interdits. 1 contrôle / an / élevage Dans le cas des FAF, voir b) Fabrication d'aliments (industriel et FAF) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que les aliments sont référencés et ne contiennent pas de produits interdits. 10% des élevages Dans le cas des FAF, voir b) Fabrication d'aliments (industriel et FAF)
	<ul style="list-style-type: none"> * Pour les animaux de 12 semaines ou moins, en dehors des aliments d'allaitement, les matières premières autorisées sont celles prévues par la réglementation en vigueur à l'exception des huiles de poisson qui sont interdites (C4). 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ L'éleveur veille pendant toute la durée de vie des porcs à ce que les aliments distribués soient référencés et conformes au cahier des charges. 	<ul style="list-style-type: none"> Liste des aliments référencés, Étiquettes d'aliments Formules ouvertes en cas de FAF 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que les aliments distribués jusqu'à 12 semaines sont référencés. 1 contrôle / an / élevage Dans le cas des FAF, voir b) Fabrication d'aliments (industriel et FAF) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que les aliments distribués jusqu'à 12 semaines sont référencés. 10% des élevages Dans le cas des FAF, voir b) Fabrication d'aliments (industriel et FAF)



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 33/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> * Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments doivent être composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits. Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé le cas échéant comme base liquide de la ration. (C5) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☒ L'éleveur veille pendant toute la durée de vie des porcs à ce que les aliments distribués soient référencés et conformes au cahier des charges. 	<ul style="list-style-type: none"> Liste des aliments référencés, Etiquettes d'aliments Formules ouvertes en cas de FAF 	<ul style="list-style-type: none"> ☒ ☞ Vérifier que les aliments distribués après 12 semaines sont référencés. 1 contrôle / an / élevage Dans le cas des FAF, voir b) Fabrication d'aliments (industriel et FAF) 	<ul style="list-style-type: none"> ☒ ☞ Vérifier que les aliments distribués après 12 semaines sont référencés. 10% des élevages Dans le cas des FAF, voir b) Fabrication d'aliments (industriel et FAF)
	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments composés ou les aliments simples utilisés pour l'élevage des porcs de plus de 12 semaines ne peuvent contenir que les ingrédients autorisés (C5) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☒ L'éleveur veille pendant toute la durée de vie des porcs à ce que les aliments distribués soient référencés et conformes au cahier des charges. 	<ul style="list-style-type: none"> Liste des aliments référencés, Etiquettes d'aliments Formules ouvertes en cas de FAF 	<ul style="list-style-type: none"> ☒ ☞ Vérifier que les aliments distribués après 12 semaines sont référencés. 1 contrôle / an / élevage Dans le cas des FAF, voir b) Fabrication d'aliments (industriel et FAF) 	<ul style="list-style-type: none"> ☒ ☞ Vérifier que les aliments distribués après 12 semaines sont référencés. 10% des élevages Dans le cas des FAF, voir b) Fabrication d'aliments (industriel et FAF)
Conduite d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> Les animaux sont de type femelle ou mâle castré (C16) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur assure la castration des mâles 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les animaux destinés à la production Label Rouge sont des femelles ou des mâles castrés. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les animaux destinés à la production Label Rouge sont des femelles ou des mâles castrés. 10% des élevages
Identification des porcs	<ul style="list-style-type: none"> Les animaux sont identifiés par tatouage lisible. Ce tatouage comprend : l'indicatif de l'élevage de naissance et le numéro de semaine de naissance. Cette identification est faite au plus tard au moment du sevrage. (C17) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☒ L'éleveur assure l'identification des porcs au plus tard au moment du sevrage. 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier d'élevage avec fiche de bande Déclarations de naissance 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☒ Vérifier que les porcs sevrés (plus avec leur mère) portent un tatouage lisible avec le n° d'élevage et la semaine de naissance. Vérifier que le nombre de porcs par semaine de naissance correspond au registre d'élevage. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☒ Vérifier que les porcs sevrés (plus avec leur mère) portent un tatouage lisible avec le n° d'élevage et la semaine de naissance. Vérifier que le nombre de porcs par semaine de naissance correspond au registre d'élevage. 10% des élevages
Logement des porcs	<ul style="list-style-type: none"> Le logement est conçu afin d'assurer aux animaux un confort optimal et une ambiance propice au bon développement des porcelets (C18) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur assure un logement adapté pour un confort optimum et une ambiance propice au bon développement des porcelets. 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que l'éleveur assure aux porcelets un logement satisfaisant 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que l'éleveur assure aux porcelets un logement satisfaisant 10% des élevages
Alimentation des mères en lactation	<ul style="list-style-type: none"> L'alimentation est adaptée en fonction des besoins journaliers liés à la phase d'allaitement. (C18) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☒ L'éleveur assure une alimentation adaptée en période de lactation 	<ul style="list-style-type: none"> Plan d'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☒ Vérifier l'état des truies en lactation. Vérifier le plan d'alimentation. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☒ Vérifier l'état des truies en lactation. Vérifier le plan d'alimentation. 10% des élevages



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 34/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Types d'élevages sur l'exploitation	Il ne peut exister en même temps sur un même site d'élevage, une production de porc sous label et une autre production de porc. (C19)	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur s'engage à conduire toute sa production en Label Rouge. 	<ul style="list-style-type: none"> Engagement de l'éleveur 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que l'ensemble de l'élevage est conduit en Label Rouge. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que l'ensemble de l'élevage est conduit en Label Rouge. 10% des élevages
Epannage des effluents	La capacité de production de porcs charcutiers de l'exploitation doit être adaptée à sa capacité d'épandage des effluents produits. (C20)	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur s'engage à adapter sa production de porcs charcutiers à sa capacité d'épandage. ☞ L'éleveur enregistre les épandages réalisés. 	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage / nombre de porcs charcutiers produits Plan d'épandage Cahier d'épandage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ✖ Vérifier que la production de porcs charcutiers est adaptée à la capacité d'épandage. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ✖ Vérifier que la production de porcs charcutiers est adaptée à la capacité d'épandage. 10% des élevages
	Aucun traitement chimique à l'aide de produits de synthèse, exceptés les traitements désodorisants, n'est autorisé pour traiter les effluents de l'élevage. (C21)	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur ne pratique pas de traitements sur les effluents d'élevage 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que l'éleveur ne réalise pas de traitement des effluents d'élevage. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que l'éleveur ne réalise pas de traitement des effluents d'élevage. 10% des élevages
Alimentation	Jusqu'à 12 semaines minimum, les porcelets sont alimentés « à volonté ». (C23)	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur assure au minimum jusqu'à 12 semaines une alimentation à volonté des porcelets. 	<ul style="list-style-type: none"> Plan d'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que jusqu'à 12 semaines au moins les porcelets sont alimentés à volonté 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que jusqu'à 12 semaines au moins les porcelets sont alimentés à volonté 10 % des élevages
Conduite de l'engraissement	Les dispositions point C24 du cahier des charges sont à prendre en compte au plus tard à la 17 ^{ème} semaine : (C24)	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur applique les dispositions du point C24 du cahier des charges pour la partie engraissement au plus tard la 17^{ème} semaine 	<ul style="list-style-type: none"> Plan d'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier qu'à partir de la 17^{ème} semaine au plus tard, les dispositions du point C24 du cahier des charges sont appliquées 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier qu'à partir de la 17^{ème} semaine au plus tard, les dispositions du point C24 du cahier des charges sont appliquées 10 % des élevages
Alimentation en engraissement	Chaque animal dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression (C28)	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur assure à chaque animal une nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression 	<ul style="list-style-type: none"> Plan d'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que chaque animal dispose d'une nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que chaque animal dispose d'une nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression 10 % des élevages
	L'alimentation peut également être distribuée au sol. (C25)	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur peut alimenter au sol 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier les cas d'alimentation au sol. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier les cas d'alimentation au sol. 10 % des élevages
	Accès des animaux au système d'abreuvement (C26)	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur assure à chaque porc un accès au système d'abreuvement 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que chaque porc a un accès au système d'abreuvement. ☞ Vérifier que le nombre de points d'abreuvement est suffisant en fonction des effectifs présents 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que chaque porc a un accès au système d'abreuvement. ☞ Vérifier que le nombre de points d'abreuvement est suffisant en fonction des effectifs présents 10 % des élevages



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 35/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Epandage des effluents	<ul style="list-style-type: none"> Epandage réalisé de manière à intégrer le raisonnement cultural et la valorisation agronomique : bilan azoté par unité agronomique homogène (partie de parcelle, parcelle ou groupe de parcelles selon la conduite des cultures). (C28) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur réalise les épandages en intégrant le raisonnement cultural et la valorisation agronomique 	<ul style="list-style-type: none"> Plan d'épandage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les épandages sont réalisés de manière à les intégrer au raisonnement cultural. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les épandages sont réalisés de manière à les intégrer au raisonnement cultural. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> Epandage interdit certains jours et périodes E3 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur réalise les épandages les jours autorisés 	<ul style="list-style-type: none"> Plan d'épandage Cahier d'épandage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les épandages sont réalisés pendant les jours et périodes autorisés. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les épandages sont réalisés pendant les jours et périodes autorisés. 10 % des élevages
Abords et bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> Les bâtiments doivent être intégrés dans le paysage. Les abords des bâtiments doivent être aménagés. (C28) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur intègre ses bâtiments dans le paysage. Les abords sont aménagés 	<ul style="list-style-type: none"> Plan des bâtiments 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les bâtiments sont intégrés dans le paysage et que les abords sont aménagés. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les bâtiments sont intégrés dans le paysage et que les abords sont aménagés. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> Chaque animal dispose collectivement d'une superficie d'espace libre minimum selon son âge et son poids (C29) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur assure à chaque porc la surface requise 	<ul style="list-style-type: none"> Plan des bâtiments Fiche de bandes avec nombre de pores par cases 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que chaque porc dispose de la surface requise en fonction de son âge et de son poids. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que chaque porc dispose de la surface requise en fonction de son âge et de son poids. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> Le porc est placé dans des conditions d'ambiance homogènes qui respectent une température en accord avec son stade physiologique. Il ne doit pas y avoir de vitesse d'air excessive. (C30) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur assure à chaque porc les conditions d'ambiance souhaitées 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les conditions d'ambiance sont adaptées. Vérifier qu'il n'y a pas de vitesse d'air excessive. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les conditions d'ambiance sont adaptées. Vérifier qu'il n'y a pas de vitesse d'air excessive. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment. (C31) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur s'assure que chaque bâtiment dispose des ouvertures suffisantes 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les bâtiments disposent de suffisamment d'ouvertures. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les bâtiments disposent de suffisamment d'ouvertures. 10 % des élevages



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 36/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Bâtiments d'engraissement en sol ajouré	On ne trouve pas plus de 200 animaux par salle d'élevage à partir de l'âge de 17 semaines, avec une tolérance de 10 %. (C32)	☞ ☞ L'éleveur ne met pas plus de 200 animaux par salle à partir de 17 semaines avec une tolérance de 10%	Plan des bâtiments Fiche de bandes avec nombre de porcs par cases	☞ ☞ Vérifier qu'il n'y a pas plus de 200 animaux par salle avec une tolérance de 10%. 1 contrôle / an / élevage	☞ ☞ Vérifier qu'il n'y a pas plus de 200 animaux par salle avec une tolérance de 10%. 10 % des élevages
	Le sol permet une bonne évacuation des lisiers (avec des pleins et des ouvertures). (C33)	☞ L'éleveur s'assure que les lisiers s'évacuent bien.		☞ Vérifier que les lisiers s'évacuent bien. 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier que les lisiers s'évacuent bien. 10 % des élevages
	Constitution et état du sol (C34)	☞ L'éleveur s'assure que les sols sont conformes au cahier des charges.		☞ Vérifier que les sols sont conformes. 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier que les sols sont conformes. 10 % des élevages
	Les ouvertures représentent un maximum de 15 % de la surface totale dans le cas d'un sol en béton, et un maximum de 50 % dans le cas d'un sol en plastique ou métallique. (C35) (C28)	☞ L'éleveur s'assure que les sols sont conformes au cahier des charges.		☞ Vérifier que les sols sont conformes. 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier que les sols sont conformes. 10 % des élevages
	Aire de couchage constamment propre et sèche. Sol adapté à la production porcine ne présentant aucun risque de blessure aux pattes ou aux onglons. (C36)	☞ L'éleveur s'assure que l'aire de couchage est constamment propre. Les sols sont adaptés à la production porcine et ne présentent pas de risque de blessure.		☞ Vérifier que l'aire de couchage est constamment propre. Vérifier que les sols sont adaptés à la production porcine et ne présentent pas de risque de blessure. 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier que l'aire de couchage est constamment propre. Vérifier que les sols sont adaptés à la production porcine et ne présentent pas de risque de blessure. 10 % des élevages
	Le sol grillagé est interdit. (C37)	☞ L'éleveur n'utilise pas de sols grillagés.		☞ Vérifier que le sol n'est pas grillagé. 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier que le sol n'est pas grillagé. 10 % des élevages
	L'effectif est de 25 animaux maximum par case à partir de la 17ème semaine révolue. (C39).	☞ ☞ L'éleveur ne met pas plus de 25 animaux par case à partir de 17 semaines	Plan des bâtiments Fiche de bandes avec nombre de porcs par cases	☞ ☞ Vérifier qu'il n'y a pas plus de 25 animaux par case. 1 contrôle / an / élevage	☞ ☞ Vérifier qu'il n'y a pas plus de 25 animaux par case. 10 % des élevages
Bâtiments d'engraissement en sol béton avec litière renouvelée	La surface requise pour chaque animal doit comporter une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie) (C40).	☞ L'éleveur met à la disposition de chaque animal une partie gisoir isolée avec litière végétale	Plan des bâtiments	☞ ☞ Vérifier que les animaux disposent d'une partie gisoir isolée avec litière végétale. 1 contrôle / an / élevage	☞ ☞ Vérifier que les animaux disposent d'une partie gisoir isolée avec litière végétale. 10 % des élevages
	Des apports réguliers de litière afin qu'à tout moment les porcs bénéficient d'une aire de couchage sèche. Un raclage du gisoir est effectué régulièrement. (C28)	☞ L'éleveur apporte régulièrement de la litière. L'éleveur réalise un raclage du gisoir. Les porcs disposent d'une aire de couchage sèche.		☞ Vérifier qu'il y a un apport régulier de litière. Vérifier que le gisoir est raclé et que les porcs disposent d'une aire de couchage sèche. 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier qu'il y a un apport régulier de litière. Vérifier que le gisoir est raclé et que les porcs disposent d'une aire de couchage sèche. 10 % des élevages



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE	Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90	Indice 1	Page 37/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> Pas plus de 800 animaux par salle d'élevage, avec une tolérance de 10 %. L'effectif est de 25 animaux maximum par case à partir de la 17ème semaine révolue. (C41) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ L'éleveur ne met pas plus de 800 animaux par salle avec une tolérance de 10%. L'effectif par case est de 25 animaux au maximum à partir de 17 semaines 	<ul style="list-style-type: none"> Plan des bâtiments Fiche de bandes avec nombre de porcs par cases 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier qu'il n'y a pas plus de 800 animaux par salle avec une tolérance de 10%. Vérifier que l'effectif par case est de 25 animaux au maximum à partir de 17 semaines. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier qu'il n'y a pas plus de 800 animaux par salle avec une tolérance de 10%. Vérifier que l'effectif par case est de 25 animaux au maximum à partir de 17 semaines. 10 % des élevages
Bâtiments d'engraissement sur litière accumulée	<ul style="list-style-type: none"> Elevages soit sur litière intégrale (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie) soit avec courette. Les sols doivent être en béton plein et les murs en matériaux nettoyables. (C42) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur met à la disposition de chaque animal soit d'une litière intégrale, soit d'une courette. 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les animaux disposent soit d'une litière intégrale, soit d'une courette. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier que les animaux disposent soit d'une litière intégrale, soit d'une courette. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> On ne trouve pas plus de 800 animaux par salle d'élevage à partir de l'âge de 17 semaines, avec une tolérance de 10 %. (C43) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ L'éleveur ne met pas plus de 800 animaux par salle à partir de 17 semaines avec une tolérance de 10% 	<ul style="list-style-type: none"> Plan des bâtiments Fiche de bandes avec nombre de porcs par cases 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier qu'il n'y a pas plus de 800 animaux par salle avec une tolérance de 10%. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier qu'il n'y a pas plus de 800 animaux par salle avec une tolérance de 10%. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> L'effectif est de 70 porcs maximum par case, la superficie minimale par porc étant fixée dans ce type de sol à : 0,55 m² par porc entre la fin du post sevrage et 17 semaines et 1,20 m² par porc de plus de 17 semaines ou de poids vif supérieur à 60 kg. (C44) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ L'éleveur ne met pas plus de 70 animaux par case à partir de 17 semaines. L'éleveur veille à respecter la densité par porc en fonction du sol. 	<ul style="list-style-type: none"> Plan des bâtiments Fiche de bandes avec nombre de porcs par cases 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que l'effectif par case est de 70 animaux au maximum à partir de 17 semaines est respecté. Vérifier la surface par porc en fonction du type de sol. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que l'effectif par case est de 70 animaux au maximum à partir de 17 semaines est respecté. Vérifier la surface par porc en fonction du type de sol. 10 % des élevages
En cas de modification de la réglementation	<ul style="list-style-type: none"> La superficie sera portée au minimum à 120% de la superficie réglementaire en cas de modification de la réglementation. (C45) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ L'éleveur adapte la densité des porcs aux nouvelles exigences. 	<ul style="list-style-type: none"> Plan des bâtiments Fiche de bandes avec nombre de porcs par cases Cahier d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier le respect de la densité par porc. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier le respect de la densité par porc. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> L'éleveur fait une litière conséquente à la mise en place. Ensuite, l'éleveur fait des apports réguliers. L'aire de couchage reste sèche. Les animaux sont maintenus dans un bon état de propreté. (C46) (C28) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'éleveur fait un apport de départ puis apporte régulièrement de la litière. L'aire de couchage reste sèche. Les porcs sont maintenus propres. 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier qu'il y a un apport de départ puis des apports réguliers de litière. Vérifier que l'aire de couchage reste sèche. Vérifier que les porcs sont maintenus propres. 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifier qu'il y a un apport de départ puis des apports réguliers de litière. Vérifier que l'aire de couchage reste sèche. Vérifier que les porcs sont maintenus propres. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> Le fumier est retiré à la fin de chaque bande, et application d'une procédure de nettoyage /désinfection, (C47) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ L'éleveur retire le fumier à la fin de chaque bande et applique une procédure de nettoyage et désinfection. 	<ul style="list-style-type: none"> Procédure de nettoyage désinfection Enregistrement des nettoyages 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que l'éleveur retire le fumier à la fin de chaque bande et applique une procédure de nettoyage et désinfection (enregistrement). 1 contrôle / an / élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que l'éleveur retire le fumier à la fin de chaque bande et applique une procédure de nettoyage et désinfection (enregistrement). 10 % des élevages



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 38/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> La zone d'alimentation et d'abreuvement est une zone spécifique surélevée en béton plein, accessible de la zone paillée par un plan incliné ou une marche. (C48) 	<ul style="list-style-type: none"> L'éleveur met à disposition des porcs une zone d'alimentation et d'abreuvement 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier qu'il y a une zone d'alimentation et d'abreuvement accessible de l'aire paillée par un plan incliné ou une marche. 1 contrôle / an / élevage	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier qu'il y a une zone d'alimentation et d'abreuvement accessible de l'aire paillée par un plan incliné ou une marche. 10 % des élevages
Identification des porcs à l'entrée en engraissement	<ul style="list-style-type: none"> Les animaux sont identifiés avec l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement au plus tard lors du passage en engraissement. C59 – C60 	<ul style="list-style-type: none"> L'éleveur identifie les porcs avec l'indicatif de l'élevage d'engraissement au plus tard lors du passage en engraissement. 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier d'élevage ou fiches bandes 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs en engraissement sont identifiés avec l'indicatif de l'élevage d'engraissement. 1 contrôle / an / élevage	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs en engraissement sont identifiés avec l'indicatif de l'élevage d'engraissement. 10 % des élevages
Alimentation des porcs	<ul style="list-style-type: none"> Un plan d'alimentation est établi par l'éleveur en fonction du type d'aliment (aliment sec, aliment liquide) et du stade physiologique des porcs. (C7) 	<ul style="list-style-type: none"> L'éleveur tient à jour un plan d'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> Plan d'alimentation Étiquettes d'aliments 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'éleveur dispose d'un plan d'alimentation et des étiquettes des aliments utilisés. 1 contrôle / an / élevage	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'éleveur dispose d'un plan d'alimentation et des étiquettes des aliments utilisés. 10 % des élevages
Aire de repos et quai d'embarquement	<ul style="list-style-type: none"> Présence d'un local de repos et d'un quai d'embarquement avec système d'aspersion C62, Quelle que soit la durée du transport, les porcs sont brumisés ou douchés au moment de leur chargement dans le camion (sauf si $t^{\circ} < 10^{\circ}\text{C}$) C67 	<ul style="list-style-type: none"> L'élevage dispose d'un local de repos et d'un quai d'embarquement avec aspersion. Assurer la brumisation ou l'aspersion des porcs au moment du chargement 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'élevage dispose d'un local de repos et d'un quai d'embarquement avec aspersion ou brumisation. En cas de chargement lors du contrôle, vérifier que les porcs reçoivent une brumisation ou une aspersion au moment du chargement. 1 contrôle / an / élevage	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'élevage dispose d'un local de repos et d'un quai d'embarquement avec aspersion ou brumisation. En cas de chargement lors du contrôle, vérifier que les porcs reçoivent une brumisation ou une aspersion au moment du chargement. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> Les porcs ayant subi un incident d'élevage qui peut pénaliser la qualité sont identifiés pour être exclus de la labellisation. C61 	<ul style="list-style-type: none"> L'éleveur identifie avec une frappe 6 x et sur les documents d'élevages puis bons de livraisons les porcs à exclure de la labellisation 	<ul style="list-style-type: none"> Fiche bande ou cahier d'élevage Bon de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs à exclure de la labellisation sont identifiés avec la frappe 6 x. 1 contrôle / an / élevage	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs à exclure de la labellisation sont identifiés avec la frappe 6 x. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> L'éleveur, du naissage jusqu'à l'engraissement, tient à jour un document permettant de connaître le nombre de porcs présents pour chaque âge (par semaine de naissance), par stade d'élevage et par salle. Dans le cas de cession d'animaux, le naisseur indique sur le document de livraison son n° d'élevage, le nombre de porcelets et la semaine de naissance (pour chaque âge) E8 	<ul style="list-style-type: none"> L'éleveur tient à jour le document d'élevage ou les fiches de suivi de bandes. 	<ul style="list-style-type: none"> Document d'élevage Fiches de suivi de bandes 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le document d'élevage ou les fiches de suivi de bandes sont tenues à jour. 1 contrôle / an / élevage	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le document d'élevage ou les fiches de suivi de bandes sont tenues à jour. 10 % des élevages



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 39/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	▪ A l'issue du départ des animaux, un nettoyage et une désinfection sont effectués (C55).	☞ ☞ L'éleveur réalise un nettoyage et une désinfection à l'issue du départ des animaux.	▪ Fiche bande ou cahier d'élevage	☞ ☞ Vérifier qu'un nettoyage et une désinfection ont été réalisés à l'issue du départ des animaux. 1 contrôle / an / élevage	☞ ☞ Vérifier qu'un nettoyage et une désinfection ont été réalisés à l'issue du départ des animaux. 10 % des élevages
	▪ Un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage d'une durée minimale de 3 jours doit être respecté entre chaque bande (E1)	☞ ☞ L'éleveur réalise un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage.	▪ Fiche bande ou cahier d'élevage	☞ ☞ Vérifier qu'un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage a été réalisé. 1 contrôle / an / élevage	☞ ☞ Vérifier qu'un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage a été réalisé. 10 % des élevages
	▪ Un protocole de nettoyage/désinfection, propre à l'ODG est appliqué (C56).	☞ ☞ L'éleveur applique le protocole de nettoyage/désinfection propre à l'ODG.	▪ Protocole de nettoyage / désinfection	☞ ☞ Vérifier que le protocole de l'ODG est appliqué. 1 contrôle / an / élevage	☞ ☞ Vérifier que le protocole de l'ODG est appliqué 10 % des élevages
	▪ * L'âge minimum d'abattage des porcs sous Label est de 182 jours, soit 26 semaines révolues (C58)	☞ ☞ L'éleveur identifie lors des enlèvements les porcs pouvant prétendre à la labellisation parmi ceux âgés de 182 jours (soit 26 semaines révolues).	▪ Bon d'enlèvement	☞ ☞ Vérifier que les porcs identifiés en Label Rouges sur les bons d'enlèvement sont âgés de 26 semaines révolues. 1 contrôle / an / élevage	☞ ☞ Vérifier que les porcs identifiés en Label Rouges sur les bons d'enlèvement sont âgés de 26 semaines révolues. 10 % des élevages



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 40/68

b) Fabrication d'aliment (FAF ou industrielle)

📄: Enregistrement

📖: Vérification documentaire

👁: Contrôle visuel

⚖: Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de chaque fabricant d'aliment avant le démarrage de production en LA/17/90 – Le fabricant est identifié par son n° d'agrément ou d'enregistrement ou n° de TVA pour un éleveur FAF – E10 	<ul style="list-style-type: none"> 📄 Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> 📄 Déclaration à l'ODG 📄 Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 1 contrôle / an / élevage FAF 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 1 audit / site de fabrication / an si site pas certifié GBP AC et 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage Contrôle de 25% des éleveurs FAF par an
	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments ne doivent pas contenir de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce. (C3) 	<ul style="list-style-type: none"> 📄 Organisation qualité mise en place par le fabricant permettant de : <ul style="list-style-type: none"> 📄 maîtriser et contrôler la qualité des matières premières, des additifs et des produits finis ; 📄 maîtriser les fabrications dans le respect des formules référencées auprès de l'ODG ; 📄 garantir la traçabilité des fabrications. 	<ul style="list-style-type: none"> 📄 Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués 📄 Journaux de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle sur site de moyens mis en œuvre par l'éleveur FAF pour assurer la maîtrise de la fabrication et de la traçabilité. Contrôle des formules mises en fabrication, des fils de l'eau. 1 contrôle / an / élevage FAF 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle sur site de moyens mis en œuvre par l'éleveur FAF pour assurer la maîtrise de la fabrication et de la traçabilité. Contrôle des formules mises en fabrication, des fils de l'eau. 1 audit / site de fabrication / an si site pas certifié GBP AC et 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage Contrôle de 25% des éleveurs FAF par an
	<ul style="list-style-type: none"> * Pour les animaux de 12 semaines ou moins, en dehors des aliments d'allaitement, les matières premières autorisées sont celles prévues par la réglementation en vigueur à l'exception des huiles de poisson qui sont interdites (C4). 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Respect des critères du cahier des charges Contrôle des journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> 📄 Formules validées fabriquées 📄 Journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 1 contrôle / an / élevage FAF 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 1 audit / site de fabrication / an si site pas certifié GBP AC et 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage Contrôle de 25% des éleveurs FAF par an



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 41/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> * Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments doivent être composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits. Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé le cas échéant comme base liquide de la ration. (C5) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Respect des critères du cahier des charges Contrôle des journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> Formules validées fabriquées Journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 1 contrôle / an / élevage FAF 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 1 audit / site de fabrication / an si site pas certifié GBP AC et 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage Contrôle de 25% des éleveurs FAF par an
	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments composés ou les aliments simples utilisés pour l'élevage des porcs de plus de 12 semaines ne peuvent contenir que les ingrédients autorisés suivants (C5) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Respect des critères du cahier des charges Contrôle des journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> Formules validées fabriquées Journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 1 contrôle / an / élevage FAF 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 1 audit / site de fabrication / an si site pas certifié GBP AC et 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage Contrôle de 25% des éleveurs FAF par an
	<ul style="list-style-type: none"> La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcins sous label et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces. (C6) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Respect des critères du cahier des charges Contrôle des journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> Formules validées fabriquées Journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 1 contrôle / an / élevage FAF 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 1 audit / site de fabrication / an si site pas certifié GBP AC et 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage Contrôle de 25% des éleveurs FAF par an

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



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 42/68

c) Transport des porcs de l'élevage à l'abattoir – OPST ou éleveur.

📄: Enregistrement

📖: Vérification documentaire

👁: Contrôle visuel

✂: Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Local d'attente et d'embarquement en élevage.	<ul style="list-style-type: none"> L'élevage est équipé d'un dispositif d'attente et d'embarquement. Ce dispositif comprend un local de repos et un quai de chargement. (C62) 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 L'éleveur veille à disposer d'un dispositif d'attente et d'embarquement avec un local de repos et un quai de chargement. 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier que le dispositif d'attente et d'embarquement est conforme au cahier des charges. 1 contrôle / an / élevage	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier que le dispositif d'attente et d'embarquement est conforme au cahier des charges. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques du local de repos et du quai de chargement (C63) 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 L'éleveur veille à disposer d'un dispositif d'attente et d'embarquement conforme au cahier des charges. 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier que le dispositif d'attente et d'embarquement est conforme au cahier des charges. 1 contrôle / an / élevage	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier que le dispositif d'attente et d'embarquement est conforme au cahier des charges. 10 % des élevages
	<ul style="list-style-type: none"> Quai équipé d'un éclairage et facilement accessible pour les camions. (E2) 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 L'éleveur veille à disposer d'un dispositif d'attente et d'embarquement conforme au cahier des charges. 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier que le dispositif d'attente et d'embarquement est conforme au cahier des charges. 1 contrôle / an / élevage	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier que le dispositif d'attente et d'embarquement est conforme au cahier des charges. 10 % des élevages
Maîtrise des durées de jeun.	<ul style="list-style-type: none"> Mise à jeun avec abreuvement, d'une durée minimale de 12 h et maximale de 18 heures avant embarquement, doit être respectée. (C64) 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 L'éleveur assure le respect des durées de jeun en fonction de l'heure d'enlèvement des porcs prévue. 👁 L'OPST met en œuvre les procédures et consignes nécessaires pour respecter ces délais. 	Bordereau d'enlèvement	<ul style="list-style-type: none"> 👁 📖 Vérifier les durées de mises à jeun 1 contrôle / an / élevage	<ul style="list-style-type: none"> 👁 📖 Vérifier les durées de mises à jeun 10 % des élevages 2 contrôles par OPST (fonction transport) et par an
Transport des porcs	<ul style="list-style-type: none"> Animaux transportés par cases de 15 à 25 maximum. (C65) 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Le chauffeur veille à respecter le nombre de porc par case. 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 📖 Vérifier le respect du nombre de porcs par case 1 contrôle / an / élevage 1 fois par an en abattoir	<ul style="list-style-type: none"> 👁 📖 Vérifier le respect du nombre de porcs par case 10 % des élevages 2 contrôles par OPST (fonction transport) et par an 3 fois par an en abattoir



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 43/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> En cas de véhicules à étage, utilisation de véhicules à étage hydraulique ou à hayon élévateur. (C66) 	<p>Le chauffeur n'utilise un véhicule à étage que s'il est à étage hydraulique ou à hayon élévateur.</p>		<p>☞ Vérifier que le véhicule utilisé, s'il est à étage, est conforme</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p> <p>1 fois par an en abattoir</p>	<p>☞ Vérifier que le véhicule utilisé, s'il est à étage, est conforme</p> <p>10 % des élevages</p> <p>2 contrôles par OPST (fonction transport) et par an</p> <p>3 fois par an en abattoir</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Quelle que soit la durée du transport, porcs brumisés ou douchés au moment de leur chargement, sauf lorsque la température extérieure est inférieure à environ 10°C. (C67) 	<p>L'éleveur et le chauffeur assurent la brumisation ou le douchage des porcs lorsque la température est supérieure à environ 10°C.</p>		<p>☞ Vérifier que les porcs sont douchés ou brumisés lorsque la température extérieure le requière</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p> <p>1 fois par an en abattoir</p>	<p>☞ Vérifier que les porcs sont douchés ou brumisés lorsque la température extérieure le requière</p> <p>10 % des élevages</p> <p>2 contrôles par OPST (fonction transport) et par an</p> <p>3 fois par an en abattoir</p>
	<ul style="list-style-type: none"> L'usage des médicaments tranquillisants interdit avant embarquement. L'utilisation du bâton, de l'aiguillon électrique ou du tuyau de caoutchouc est à proscrire. Le matériel de base est le panneau. (C68) 	<p>L'éleveur n'utilise pas de médicament tranquillisant. L'éleveur et le chauffeur n'utilisent pas des moyens non autorisés.</p>		<p>☞ Vérifier que des médicaments tranquillisants ou des moyens non autorisés ne sont pas utilisés lors du chargement</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p> <p>1 fois par an en abattoir</p>	<p>☞ Vérifier que des médicaments tranquillisants ou des moyens non autorisés ne sont pas utilisés lors du chargement</p> <p>10 % des élevages</p> <p>2 contrôles par OPST (fonction transport) et par an</p> <p>3 fois par an en abattoir</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Chaque lot est accompagné d'un bordereau d'enlèvement mentionnant notamment : la date et l'heure du dernier repas donné aux animaux, la date et l'heure du départ de l'élevage, les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux, avec l'identification de ces derniers (et notamment les incidents d'élevage). (C69) 	<p>L'éleveur et le chauffeur veillent à ce que chaque lot soit accompagné d'un bon d'enlèvement complètement renseigné.</p>	Bordereau d'enlèvement	<p>☞ Vérifier que les lots de porcs enlevés en élevage ou réceptionnés en abattoir sont accompagnés d'un bon d'enlèvement complètement renseigné.</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p> <p>1 fois par an en abattoir</p>	<p>☞ Vérifier que les lots de porcs enlevés en élevage ou réceptionnés en abattoir sont accompagnés d'un bon d'enlèvement complètement renseigné.</p> <p>10 % des élevages</p> <p>2 contrôles par OPST (fonction transport) et par an</p> <p>3 fois par an en abattoir</p>



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 44/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none">Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir qui doit être situé dans un rayon de 200 km au maximum ou bien la durée maximale du transport ne doit excéder 6 heures. (C70)	<p>✍ L'éleveur et le chauffeur assurent que le parcours entre l'élevage et l'abattoir veillent à ce que chaque lot soit accompagné d'un bon d'enlèvement complètement renseigné.</p>	<p>Bordereau d'enlèvement</p>	<p>👁 📖 Vérifier que les lots de porcs enlevés en élevage ou réceptionnés en abattoir sont accompagnés d'un bon d'enlèvement complètement renseigné.</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p> <p>1 fois par an en abattoir</p>	<p>👁 📖 Vérifier que les lots de porcs enlevés en élevage ou réceptionnés en abattoir sont accompagnés d'un bon d'enlèvement complètement renseigné.</p> <p>10 % des élevages</p> <p>2 contrôles par OPST (fonction transport) et par an</p> <p>3 fois par an en abattoir</p>



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 45/68

d) Abattoir, entreprise d'abattage, atelier de découpe

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✳ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'abattoir et l'abatteur avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'abattoir est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10	✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle 	📖 👁 Vérifier que les opérateurs disposent des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle 1 contrôle / an	📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	L'abattoir est équipé d'un système de douche utilisé à la réception des porcs ainsi qu'avant leur conduite à l'anesthésie. (C71)	✍ L'abattoir dispose d'un système de douche et l'utilise à la réception des porcs et lors de leur conduite à l'anesthésie.		👁 Vérifier que l'abattoir dispose et utilise le système de douche 1 contrôle / an	👁 Vérifier que l'abattoir dispose et utilise le système de douche 3 fois par an (Contrôle abattoir)
	Tout est mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. (C72)	✍ L'abattoir met en œuvre tous les moyens pour limiter le stress des porcs		👁 Vérifier que l'abattoir assure et met en œuvre les moyens pour limiter le stress des porcs 1 contrôle / an	👁 Vérifier que l'abattoir assure et met en œuvre les moyens pour limiter le stress des porcs 3 fois par an (Contrôle abattoir)
	La durée d'attente des porcs avant abattage est au minimum de 3 heures pour tous les animaux abattus. (C73)	✍ L'abattoir s'assure que la durée d'attente des porcs avant l'abattage est de 3 heures minimum.	Bordereau d'enlèvement Enregistrement des réceptions à l'abattoir. Ticket de pesée	✳ 📖 Vérifier que la durée d'attente des porcs avant l'abattage est de 3 heures minimum. 1 contrôle / an	✳ 📖 Vérifier que la durée d'attente des porcs avant l'abattage est de 3 heures minimum. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	La durée entre le chargement des animaux et leur abattage est au maximum de 18 heures. (C74)	✍ L'abattoir s'assure que la durée entre le chargement et l'abattage est de 18 heures maximum.	Bordereau d'enlèvement Enregistrement des réceptions à l'abattoir. Ticket de pesée	✳ 📖 Vérifier que la durée entre le chargement et l'abattage est de 18 heures maximum. 1 contrôle / an	✳ 📖 Vérifier que la durée entre le chargement et l'abattage est de 18 heures maximum. 10 % des élevages si réalise le transport 2 contrôles par OPST (fonction transport) et par an 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	La durée entre la mise à jeun en élevage et l'abattage est au maximum de 30 heures. (C75)	✍ L'abattoir s'assure que la durée entre la mise à jeun et l'abattage est de 30 heures maximum.	Bordereau d'enlèvement Enregistrement des réceptions à l'abattoir. Ticket de pesée	✳ 📖 Vérifier que la durée entre la mise à jeun et l'abattage est de 30 heures maximum. 1 contrôle / an	✳ 📖 Vérifier que la durée entre la mise à jeun et l'abattage est de 30 heures maximum. 10 % des élevages si réalise le transport 2 contrôles par OPST (fonction transport) et par an 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	Les porcs disposent durant leur attente d'une surface minimale de 0,5 m2 par porc. Le nombre de porcs par case de stockage est compris entre 15 et 25 porcs. Aucun mélange de lots de transport n'est autorisé. (C76)	✍ L'abattoir s'assure que les porcs disposent de la surface minimale requise et que leur nombre par case est satisfaisant. L'abattoir s'assure qu'il n'y ait pas de mélange de lots de transport.	Bordereau d'enlèvement	📖 et 👁 Vérifier que les porcs disposent de la surface minimale requise et que leur nombre par case est satisfaisant. Vérifier qu'il n'y a pas de mélange de lots de transport. 1 contrôle / an	📖 et 👁 Vérifier que les porcs disposent de la surface minimale requise et que leur nombre par case est satisfaisant. Vérifier qu'il n'y a pas de mélange de lots de transport. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 46/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> Le sol est conçu de façon à ce que les animaux ne glissent pas et que l'écoulement de l'eau et des déjections soit facilité. (C77) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir s'assure que le sol est conçu afin d'éviter la glissade des porcs, que l'eau et les déjections s'écoulent facilement. 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le sol est conçu afin d'éviter la glissade des porcs, que l'eau et les déjections s'écoulent facilement. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le sol est conçu afin d'éviter la glissade des porcs, que l'eau et les déjections s'écoulent facilement. 3 fois par an (Contrôle abattoir)
	<ul style="list-style-type: none"> Les porcs sont douchés durant 20 à 30 minutes à leur arrivée à l'abattoir et une ½ heure avant l'anesthésie. Lorsque la température ambiante est inférieure à environ + 10°C, les durées de douchage peuvent être réduites de 10 minutes. En cas de température négative, le douchage est facultatif. (C78) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir assure le douchage des porcs selon les exigences du cahier des charges 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs reçoivent un douchage conformément aux exigences du cahier des charges. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs reçoivent un douchage conformément aux exigences du cahier des charges. 3 fois par an (Contrôle abattoir)
	<ul style="list-style-type: none"> Les carcasses sont identifiées de façon individuelle avec un numéro de tuerie permettant de faire le lien avec le n° d'identification de l'élevage du porc. PMI 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir assure l'identification des carcasses de porcs avec un n° de tuerie qui permet de faire le lien avec le n° d'élevage du porc. 	<ul style="list-style-type: none"> Ticket de pesée 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les carcasses de porcs sont identifiées par un n° de tuerie qui permet de faire le lien avec le n° d'élevage du porc. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les carcasses de porcs sont identifiées par un n° de tuerie qui permet de faire le lien avec le n° d'élevage du porc. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Les porcs sélectionnés sont issus d'un élevage engagé en Label LA/17/90 E11*. 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir ou l'abatteur s'assure que les porcs annoncés en label rouge LA/17/90 sont issus d'un élevage engagé en Label Rouge. (N° de TVA tatoué et/ou frappé correspond à des éleveurs naisseurs et/ou engraisseurs Label Rouge LA/17/90) 	<ul style="list-style-type: none"> Ticket de pesée Tatouage 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs sélectionnés sont issus d'un élevage engagé en Label LA/17/90 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs sélectionnés sont issus d'un élevage engagé en Label LA/17/90 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> * L'âge minimum d'abattage des porcs sous label est de 182 jours, soit 26 semaines révolues. (C58) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir ou l'abatteur identifie les porcs annoncés en label rouge LA/17/90 qui sont conformes en âge au cahier des charges (tatouage du n° de semaine de naissance) 	<ul style="list-style-type: none"> Tatouage 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs sélectionnés ont un âge conforme aux exigences du cahier des charges 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs sélectionnés ont un âge conforme aux exigences du cahier des charges 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Les carcasses doivent avoir un poids chaud supérieur ou égal à 80 kg. (C79) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir ou l'abatteur identifie les porcs annoncés en label rouge LA/17/90 qui sont conformes en poids au cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Ticket de pesée 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs sélectionnés ont un poids conforme aux exigences du cahier des charges 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs sélectionnés ont un poids conforme aux exigences du cahier des charges 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 47/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> Les carcasses ont un TMP compris entre 55 et 65 (ou M2 (noix de côtelette) ≥ 46 mm et G2 (gras sous-cutané costal) ≥ à 9mm. (C80) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir ou l'abatteur identifie les porcs annoncés en label rouge LA/17/90 qui sont conformes en TMP au cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Ticket de pesée 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs sélectionnés ont un TMP conforme aux exigences du cahier des charges 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs sélectionnés ont un TMP conforme aux exigences du cahier des charges 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Un même segment de marché ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses d'une plage de 8 points de TMP contiguës au maximum (voir CDC). Le fournisseur a pris les mesures nécessaires (C81) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abatteur n'approvisionne un client qu'avec des porcs issus d'une plage de 8 points de TMP. 	<ul style="list-style-type: none"> Ticket de pesée Factures ou bons de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs Label Rouge LA/17/90 livrés à un client ne sont issus que d'une plage de 8 points de TMP. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs Label Rouge LA/17/90 livrés à un client ne sont issus que d'une plage de 8 points de TMP. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Le gras de bardière doit être blanc et ferme. (C82) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir et l'abatteur veille à ce que les porcs identifiés en label rouge LA/17/90 ont un gras bardière blanc et ferme. 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs identifiés ont un gras de bardière blanc et ferme 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs identifiés ont un gras de bardière blanc et ferme 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative. (C86) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir et l'abatteur veille à ce que les porcs identifiés en label rouge LA/17/90 aient une viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative. 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs identifiés aient une viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs identifiés aient une viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Les carcasses ou pièces de gros ne doivent pas présenter de défaut d'aspect (C83) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir et l'abatteur veille à ce que les porcs identifiés en label rouge LA/17/90 n'aient pas de défaut d'aspect. 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs identifiés n'aient pas de défaut d'aspect. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les porcs identifiés n'aient pas de défaut d'aspect. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Le pH ultime (pris au minimum 18 h après abattage) doit être mesuré à l'aide d'appareils fréquemment calibrés et entretenus. L'opérateur qui effectue la mesure doit avoir reçu une formation appropriée. (C84) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir ou l'abatteur mesure le pH ultime de chaque porc avec un appareil calibré. L'opérateur qui réalise la mesure du pH est formé à cette pratique. 	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'enregistrement des pH mesurés par porc. 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que l'abattoir ou l'abatteur dispose d'une organisation pour mesurer le pH ultime des porcs destinés au Label Rouge LA/17/90. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que l'abattoir ou l'abatteur dispose d'une organisation pour mesurer le pH ultime des porcs destinés au Label Rouge LA/17/90. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 48/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> Seules sont label, les carcasses dont le pH ultime est compris entre 5.40 et 6.10 entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire ou est compris entre 5.50 et 6.20 dans le semi membraneux (C85). 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir ou l'abatteur identifie les porcs en label rouge LA/17/90 qui sont conformes en pH ultime au cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Ticket de pesée Registre de Labellisation 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs sélectionnés ont un pH ultime conforme aux exigences du cahier des charges 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les porcs sélectionnés ont un pH ultime conforme aux exigences du cahier des charges 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Sélection des abats labellisés parmi les carcasses labellisables c'est-à-dire pouvant entrer dans le circuit du label au moment de leur séparation. (C87) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir ou l'abatteur identifie les abats de porcs label rouge LA/17/90 parmi les abats issus de porcs label au moment de la séparation 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de traçabilité Ticket de pesée 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les abats sélectionnés en Label Rouge sont issus de porcs label au moment de la séparation 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les abats sélectionnés en Label Rouge sont issus de porcs label au moment de la séparation 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats Label Rouge doivent répondre à des critères de sélection sur leur couleur décrite à l'aide d'un référentiel de photos en couleur établi par l'ODG et mis à disposition des opérateurs concernés. (C88) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir ou l'abatteur identifie les abats de porcs label rouge LA/17/90 s'ils répondent au critère de couleur décrite dans le cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de traçabilité Référentiel de photos 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les abats sélectionnés en Label Rouge répondent au critère de couleur décrite dans le cahier des charges 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les abats sélectionnés en Label Rouge répondent au critère de couleur décrite dans le cahier des charges 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Toute condensation à la surface des carcasses ainsi que tout frottement os contre muscle et/ou gras des carcasses sont évités lors du stockage et transfert. (C89) 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir et l'abatteur veillent à l'absence de condensation en surface ou de frottement lors du stockage et du transfert 	<ul style="list-style-type: none"> Suivi de l'hygrométrie 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier l'absence de condensation et de frottement sur les carcasses lors du stockage et du transfert 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier l'absence de condensation et de frottement sur les carcasses lors du stockage et du transfert 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Si la carcasse répond aux critères cités précédemment, l'agent mandaté par l'ODG procédera à la labellisation qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence au Label LA/17/90 et par l'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur engraisseur avec sa commune, N° de vignette. PM2 	<ul style="list-style-type: none"> L'abattoir ou l'abatteur propose un agent chargé d'identifier les carcasses en Label Rouge. L'agent mandaté par l'ODG assure l'identification des carcasses Label Rouge avec une marque spécifique et établit un certificat. 	<ul style="list-style-type: none"> Convention de mandatement de l'agent de contrôle Procédure d'identification des carcasses de l'ODG Registre de labellisation 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que l'agent qui réalise la labellisation est mandaté par l'ODG. et Vérifier que les carcasses labellisées sont correctement identifiées avec une marque spécifique et un certificat complètement renseigné. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que l'agent qui réalise la labellisation est mandaté par l'ODG. et Vérifier que les carcasses labellisées sont correctement identifiées avec une marque spécifique et un certificat complètement renseigné. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 49/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> Le marquage des carcasses avec référence au Label Rouge n'est apposé que sur des carcasses destinées à être commercialisées en Label Rouge. C90 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ L'abattoir ou l'abatteur par l'intermédiaire de l'agent mandaté par l'ODG n'identifie avec le marquage Label Rouge que les carcasses qui vont être commercialisées en Label Rouge. 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de labellisation Factures 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que seules les carcasses commercialisées en Label Rouge soient identifiées avec une marque spécifique et un certificat. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que seules les carcasses commercialisées en Label Rouge sont identifiées avec une marque spécifique et un certificat. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble de ces données recueillies sur le registre manuel ou informatique tenu par l'agent. PM3 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ L'abattoir ou l'abatteur transmet régulièrement à l'ODG l'ensemble des données recueillies sur le registre. 	<ul style="list-style-type: none"> Registre des données des porcs Labellisés 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que l'abatteur ou l'abattoir transmet régulièrement à l'ODG le registre des données. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que l'abatteur ou l'abattoir transmet régulièrement à l'ODG le registre des données. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Étiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge conforme PM4 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'abatteur veille à utiliser des étiquetages avec des mentions conformes au cahier des charges. 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que l'abatteur utilise des étiquetages et des mentions conformes au cahier des charges 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que l'abatteur utilise des étiquetages et des mentions conformes au cahier des charges 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'atelier de découpe avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'atelier est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérifier que les opérateurs disposent des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Évaluation du maintien des critères du §4.3 des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Chaque unité découpée (UVC ou PAD) est identifiée avec une étiquette mentionnant le Label Rouge. PM5 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'atelier de découpe veille à identifier avec une étiquette Label Rouge chaque unité découpée 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de découpe PAD ou UVC 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que chaque unité découpée est identifiée. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que chaque unité découpée est identifiée. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe. (C91) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'atelier de découpe assure le conditionnement dans l'établissement de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> Étiquette règlementaire 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que chaque unité découpée est conditionnée dans l'établissement de découpe. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que chaque unité découpée est conditionnée dans l'établissement de découpe. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> Les UVC peuvent être conditionnées sous film, sous atmosphère modifiée ou sous vide. (C92) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'atelier de découpe assure le conditionnement conformément au cahier des charges 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que les UVC sont conditionnées conformément au cahier des charges. 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que les UVC sont conditionnées conformément au cahier des charges. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
	<ul style="list-style-type: none"> PM4 Étiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge conforme 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ L'atelier de découpe veille à utiliser des étiquetages avec des mentions conformes au cahier des charges. 		<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que l'atelier de découpe utilise des étiquetages et des mentions conformes au cahier des charges 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ et ☞ Vérifier que l'atelier de découpe utilise des étiquetages et des mentions conformes au cahier des charges 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 50/68

e) Atelier de surgélation

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'atelier de surgélation avant le démarrage de production en LA/17/90 – L'atelier est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Declaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérifier que l'atelier de surgélation est identifié à l'ODG. 📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)
	<ul style="list-style-type: none"> Identification des viandes et des gras PM1 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ L'atelier de surgélation veille à l'identification des pièces de viandes 	Identification carcasse : <ul style="list-style-type: none"> Certificat de garantie Bon de livraison Identifiant carcasses, Pièces de gros 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 et 👁 Vérifier que chaque pièce de viande destinée à la surgélation est correctement identifiée. 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)
	<ul style="list-style-type: none"> Les produits issus de ces opérations doivent être reconnus de qualité supérieure. (C94) 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ L'atelier de surgélation veille aux conditions de surgélation afin de garantir la qualité supérieure 	<ul style="list-style-type: none"> Procédure ou protocole de surgélation 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 et 👁 Vérifier que la surgélation est réalisée dans le respect du protocole de surgélation 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation) ✂ Contrôle de la qualité supérieure. Une analyse sensorielle par an
	<ul style="list-style-type: none"> Les produits surgelés doivent respecter les mêmes caractéristiques qualitatives que celles des produits frais. (C95) 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ L'atelier de surgélation veille aux conditions de surgélation afin les produits surgelés aient les mêmes caractéristiques que les produits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Procédure ou protocole de surgélation 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 et 👁 Vérifier que la surgélation est réalisée dans le respect du protocole de surgélation 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation) ✂ Contrôle de la qualité supérieure. Une analyse sensorielle par an
	<ul style="list-style-type: none"> La surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant la découpe secondaire. (C96) 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ L'atelier de surgélation assure la surgélation dans les 24 heures suivant la découpe secondaire 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de surgélation Document de traçabilité de la découpe secondaire 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 et 👁 Vérifier que la surgélation est réalisée dans les 24 heures suivant la découpe secondaire 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)
	<ul style="list-style-type: none"> Les pièces sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température est inférieure à -35°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur des pièces destinées au consommateur final (UVC) de -18°C dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation. (C97) 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ L'atelier de surgélation réalise la surgélation dans un tunnel permettant le respect des exigences du cahier des charges. L'atelier contrôle les délais d'atteinte des températures finales de surgélation. 	<ul style="list-style-type: none"> Procédure ou protocole de surgélation Registre de surgélation 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 et 👁 Vérifier que la surgélation est réalisée dans un tunnel de surgélation conformément au cahier des charges. Vérifier que les UVC atteignent la température attendue dans le délai fixé. 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/17/90/ P300-1	
VIANDE DE PORC FRAIS OU SURGELE – LA/17/90		Indice 1	Page 51/68

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> Les gras doivent être surgelés au plus tard 72 heures après abattage, et conservés à l'état surgelé au maximum 1 mois. (C98) 	<ul style="list-style-type: none"> L'atelier de surgélation assure la surgélation des gras dans les 72 heures après abattage. L'atelier de surgélation assure la conservation des gras en Label Rouge au maximum 1 mois 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de surgélation Document de traçabilité des gras destinés à la surgélation. 		<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que la surgélation est réalisée dans les 72 heures suivant l'abattage. et Vérifier que la DLUO des gras Label Rouge est de 1 mois maximum. 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)
	<ul style="list-style-type: none"> Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement. (C99) 	<ul style="list-style-type: none"> L'atelier de surgélation assure que le tunnel et les locaux disposent d'enregistreurs de températures en fonctionnement 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des températures du tunnel et des locaux de stockage 		<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que le tunnel de surgélation et les locaux de stockage disposent d'enregistreur en fonctionnement. 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)
	<ul style="list-style-type: none"> Les enregistrements doivent être conservés pendant un délai minimum de 3 ans. (C100) 	<ul style="list-style-type: none"> L'atelier de surgélation conserve les enregistrements de température 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des températures du tunnel et des locaux de stockage 		<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les enregistrements sont conservés comme le prévoit le cahier des charges. 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)
	<ul style="list-style-type: none"> La DLUO est limitée à 12 mois pour les UVC, et 1 mois pour les gras, sous réserve de vérification du maintien des qualités organoleptiques des UVC et des caractéristiques qualitatives des gras. (C101) 	<ul style="list-style-type: none"> L'atelier de surgélation respecte les DLUO maximales fixées par le cahier des charges sous réserve du maintien des qualités organoleptiques et des caractéristiques des gras. 	<ul style="list-style-type: none"> Étiquetages des produits surgelés 		<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que les DLUO définies dans le cahier des charges sont respectées. 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)
	<ul style="list-style-type: none"> PM4 Étiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge conforme 	<ul style="list-style-type: none"> L'atelier de surgélation veille à utiliser des étiquetages avec des mentions conformes au cahier des charges. 		<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que l'atelier de surgélation utilise des étiquetages et des mentions conformes au cahier des charges 1 contrôle / an 	<ul style="list-style-type: none"> et Vérifier que l'atelier de surgélation utilise des étiquetages et des mentions conformes au cahier des charges 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)

6 TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

6.1. CONSTAT DES MANQUEMENTS - CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS

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

Cette fiche de manquement comprend :

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

La gravité du manquement est évaluée de la manière suivante :

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

6.2. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE INTERNE

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

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

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

L'ODG transmet sans délai à QUALISUD à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure corrective ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur (1),
- l'application des mesures correctives n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement

(1) 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 correctives

Qualisud effectuera une vérification du manquement, si nécessaire lors d'une visite sur site, ce qui amènera à une décision de sanction lorsque le manquement sera avéré, conformément aux tableaux ci-après.

6.3. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

a) Notification des suites données aux opérateurs

L'agent de contrôle de QUALISUD demande (dans la mesure du possible) la mise en place d'actions correctives immédiates après chaque constatation d'un manquement en présence d'un responsable du site contrôlé. Le contrôleur et/ou auditeur vérifiera lors du prochain contrôle la mise en place effective des actions correctives. Le contrôleur complète la fiche de manquement.

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

En général, un manquement sera considéré comme une récidive s'il n'a pas été corrigé depuis le dernier contrôle ou s'il est constaté de nouveau dans un délai de 12 mois depuis le constat précédent. A noter cependant que la récidive peut être appréciée sur une durée variable, en fonction des fréquences de contrôle externe, ou lors du contrôle supplémentaire si celui-ci doit être appliqué. A noter également que, par principe, tout manquement doit être clôturé et donc levé au-delà d'un délai de 2 mois à maximum 1 an. Ceci se traduit par l'envoi d'un justificatif s'il n'est pas prévu de contrôle dans le délai de levée de l'écart.

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

Cette notification comprend :

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

Les sanctions pouvant être notifiées sont les suivantes :

- ✓ **AVERTISSEMENT (AV)**
- ✓ **CONTRÔLE INTERNE SUPPLEMENTAIRE (CIS)** réalisé par les techniciens habilités par l'ODG pour s'assurer que les exigences du cahier des charges soient bien à nouveau respectées (uniquement pour des manquements mineurs). Ces contrôles internes réalisés pour lever un manquement ne peuvent être appliqués que pour des manquements mineurs. La liste des manquements mineurs concernés est indiquée dans les tableaux ci-après : tous les manquements pour lesquels un CIS est prévu en suivi en 1^{er} ou 2^{ème} constat.
- ✓ **VISITE DE CONTROLE SUPPLEMENTAIRE (CS) ou ANALYSE SUPPLEMENTAIRE** pour s'assurer de l'efficacité de l'action corrective. Les contrôles supplémentaires pourront être sur site ou documentaires. Le coût du contrôle supplémentaire ou de l'analyse supplémentaire est dans tous les cas à la charge de l'opérateur contrôlé responsable du manquement ayant entraîné le contrôle supplémentaire. Dans le cas où un contrôle supplémentaire aurait été réalisé et que l'opérateur responsable ne veuille pas le régler, cela entraînera de fait le retrait de son habilitation.
- ✓ **PENALISATION FINANCIERE : ceci est exprimé à l'aide d'un code B dont le montant initial est défini : 15 €.** Le coût de la pénalité financière est dans tous les cas à la charge de l'opérateur contrôlé responsable du manquement ayant entraîné la pénalité.
- ✓ **DECLASSEMENT DU LOT (D)** Dans le cas où le déclassement ne serait pas réalisable (carcasses expédiée, consommée), une pénalité financière d'un montant de exprimé en nombre x B sera appliquée.
- ✓ **DEREFERENCEMENT (DREF) :** Suite au constat chez un fabricant d'aliments industriel de formules d'aliments non conforme au cahier des charges, demande à l'ODG de retirer l'aliment de la liste des aliments référencés.
- ✓ **SUSPENSION D'HABILITATION (SUSP) :** cette sanction se traduit par l'arrêt immédiat, à la date où l'opérateur est informé de la suspension d'habilitation, de toute certification et étiquetage des produits sous SIQO. A l'issue de la période de suspension d'habilitation déterminée par le Comité de Certification, une visite de contrôle facturée en sus sera effectuée afin de vérifier la mise en conformité aux exigences et critères du cahier des charges. Les produits en stocks chez l'opérateur au moment de la suspension d'habilitation ne peuvent plus être commercialisés en Label Rouge et sont de fait déclassés.
- ✓ **RETRAIT DE L'HABILITATION (RH)** Les produits en stocks chez l'opérateur au moment du retrait d'habilitation ne peuvent plus être commercialisés en Label Rouge et sont de fait déclassés.

Suite à toute notification de décision ou de sanction, l'opérateur concerné a la possibilité de produire des observations ou le cas échéant de contester la décision par une procédure de recours. Ce recours doit être adressé par courrier au directeur de QUALISUD, dans un délai de 10 jours après la notification, en précisant les motifs du recours.

b) Information de l'INAO

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

c) Recours

Tout opérateur ou ODG peut demander un recours sur un constat de contrôle ou sur une décision de certification de QUALISUD. Le recours doit être transmis par courrier dans les 15 jours après la notification de la décision et adressé au Directeur de QUALISUD ou au Président du Comité de Certification Agroalimentaire de QUALISUD.

**6.4. GRILLE DES SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES
LORS DU CONTROLE EXTERNE**
a) Manquements généraux concernant l'ensemble des opérateurs

Etapes	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	Faux caractérisé	Grave	SUSP	RH
	Modification de l'organisation (locaux process) pouvant avoir une incidence sur le respect du cahier des charges, sans information de l'ODG	Majeur	CS	SUSP
	Cahier des charges ou plan de contrôle non présent	Mineur	AV	CS
	Opérateur en activité non habilité	Grave	D	D
Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	Grave	SUSP	RH
	Absence de réalisation du contrôle interne (suite à non paiement des cotisations à l'ODG)	Grave	SUSP	RH
	Absence de réalisation du contrôle externe (suite à non paiement des frais de contrôle externe à l'OC)	Grave	SUSP	RH
Défaut d'identification de l'opérateur	Absence d'identification ou identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	Majeur	CS	SUSP
	Absence d'identification ou identification erronée à l'échéance du délai donné (période transitoire)	Majeur	CS	SUSP
	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	Mineur	AV	CS

b) Manquements relatif à l'ODG

Etapes	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1°CONSTAT	2°CONSTAT
Organisation de l'ODG	Moyens humains insuffisants et/ou documentation mal maîtrisée et/ou enregistrements insuffisants	Mineur	AV	CS
Identification des opérateurs	Identifications des opérateurs et des engagements des opérateurs mal assurée et/ou non transmission à QUALISUD pour habilitation.	Mineur	AV	CS
Information des opérateurs.	Défaut de transmission des informations aux opérateurs sur les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle.	Mineur	AV	CS
Tenue à jours des listes des opérateurs	Liste des opérateurs bénéficiant de l'habilitation non à jour,	Majeur	CS	CS
Référencement des aliments complémentaires	Défaut de référencement des aliments complémentaires,	Mineur	AV	CS
Contrôle interne des opérateurs	Absence de planification du nombre de contrôle à réaliser et/ou pas de suivi du nombre de contrôle réalisés.	Majeur	CS	CS
	Rapports de contrôle incomplets ou erronés,	Mineur	AV	CS et/ou SUSP agent de contrôle
	Contrôle interne non réalisé	Majeur	CS	SUSP
Suivi des actions correctives mises en œuvre	Absence ou défaut de suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs à l'issue des contrôles, et de vérification de leurs efficacités	Majeur	CS	CS
Suites données aux non conformités constatées	Absence de suites données aux non conformités constatées lors des audits précédents ou suivi incomplet.	Majeur	CS	Révision de la délivrance à l'ODG
Missions déléguées aux OPST	Non réalisation ou dysfonctionnement dans la réalisation des missions déléguées à l'OPST par l'ODG.	Majeur	CS	Révision de la délivrance à l'ODG
Suivi des réclamations	Non suivi des réclamations consommateurs (EN 45011)	Mineur	AV	CS
Sélection des schémas génétiques autorisés	La sélection des schémas génétiques autorisés n'est pas réalisée conformément au cahier des charges C8	Mineur	AV	CS
Protocole de nettoyage désinfection	Le protocole de nettoyage/désinfection, propre à l'ODG n'est pas défini ou diffusé C56	Mineur	AV	CS
Critères de sélection des abats Label Rouge	Les critères de sélection ne sont pas établis par l'ODG ou ne sont pas mis à disposition des opérateurs concernés. C88	Mineur	AV	CS
Centralisation des données par l'ODG	L'Organisme de Défense et de Gestion n'assure pas la centralisation de l'ensemble des données recueillies sur le registre manuel ou informatique tenu par l'agent.	Mineur	AV	CS

c) Elevages

Etapes	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Qualification des sites d'élevage et bâtiments	E10	1.2. Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Elevage d'origine	E10	<ul style="list-style-type: none"> L'élevage d'origine naisseur ou post sevrer non identifiés et/ou habilité en Label 	Majeur	D	D
Génétique	C8	<ul style="list-style-type: none"> Porcs issus d'ascendants ne provenant pas d'OSP agréées ou de CIA agréés. 	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C8	<ul style="list-style-type: none"> Porcs non issus de schémas génétiques sélectionnés par l'ODG mais schémas agréés par l'Agence de la Sélection Porcine. 	Mineur	AV	CIS
	C8	<ul style="list-style-type: none"> Porcs non issus de schémas génétiques sélectionnés par l'ODG et les schémas non agréés par l'Agence de la Sélection Porcine. 	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C9	<ul style="list-style-type: none"> Les porcs labellissables ne sont pas issus de reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels l'allèle de sensibilité à l'halothane et l'allèle RN sont absents 	Majeur	D + CS	D + SUSP
Bien-être des animaux	C12	<ul style="list-style-type: none"> Non-respect des conditions d'élevages et de bien être des reproducteurs. 	Mineur	CIS	CS
	C18	<ul style="list-style-type: none"> L'alimentation n'est pas adaptée en fonction des besoins journaliers liés au stade de gestation. 	Mineur	CIS	CS
	C13	<ul style="list-style-type: none"> En verraterie, les truies et les cochettes ne sont pas gérées en petits lots en fonction de leur stade physiologique, leur état d'engraissement, etc. 	Mineur	CIS	CS
	C14	<ul style="list-style-type: none"> En bâtiment, logement de la truie et des porcelets non conforme 	Mineur	CIS	CS
	C15	<ul style="list-style-type: none"> En plein air, absence de respect des conditions de couvert végétal, surface, paille dans les abris et souille par temps chaud. 	Mineur	CIS	CS
Alimentation	C3	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments contiennent des farines de viande, d'os, de plume ou de sang, ou du manioc ou de la patate douce. 	Majeur	D + SUSP	D + RH
	C4	<ul style="list-style-type: none"> * Pour les animaux de 12 semaines ou moins, en dehors des aliments d'allaitement, une ou plusieurs matières premières des aliments ne sont pas autorisées 	Majeur	D + SUSP	D + RH
	C4	<ul style="list-style-type: none"> * Pour les animaux de 12 semaines ou moins, en dehors des aliments d'allaitement, les aliments contiennent des huiles de poisson 	Majeur	D + SUSP	D + RH
	C5	<ul style="list-style-type: none"> * Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments sont composés de moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits mais plus de 88% 	Mineur	AV	D + SUSP
	C5	<ul style="list-style-type: none"> * Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments sont composés de moins 88 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits 	Majeur	D + SUSP	D + RH
	C5	<ul style="list-style-type: none"> * Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments sont composés de moins de 60 % de céréales et de leurs sous-produits mais plus de 58% 	Mineur	AV	D + SUSP
	C5	<ul style="list-style-type: none"> * Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments sont composés de moins de 58 % de céréales et de leurs sous-produits. 	Majeur	D + SUSP	D + RH
	C5	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments composés ou les aliments simples utilisés pour l'élevage des porcs de plus de 12 semaines contiennent d'autres ingrédients que ceux autorisés 	Majeur	D + SUSP	D + RH

Etapes	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	C6	<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas de FAF, les procédures de fabrication ne permettent pas d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcins sous label et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces. 	Majeur	CS	SUSP
Type de porcs	C16	<ul style="list-style-type: none"> Des animaux de type PIF ou mâle non castré sont annoncés en Label Rouge 	Mineur	AV	CS
Identification des porcs	C17	<ul style="list-style-type: none"> Les animaux ne sont pas identifiés par tatouage lisible. 	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C17	<ul style="list-style-type: none"> Le tatouage ne comprend pas : l'indicatif de l'élevage de naissance et/ou le numéro de semaine de naissance. 	Majeur	CS	D + SUSP
	C17	<ul style="list-style-type: none"> L'identification par tatouage est faite après le moment du sevrage. 	Mineur	CIS	CS
Conditions de logement	C18	<ul style="list-style-type: none"> Le logement ne permet pas d'assurer aux animaux un confort optimal et une ambiance propice au bon développement des porcelets 	Mineur	AV + CIS	CS
	C18	<ul style="list-style-type: none"> L'alimentation n'est pas adaptée en fonction des besoins journaliers liés à la phase d'allaitement. 	Mineur	AV + CIS	CS
	C19	<ul style="list-style-type: none"> Il existe en même temps sur un même site d'élevage, une production de porc sous label et une autre production de porc. 	Majeur	SUSP	RH
Efluentes	C20	<ul style="list-style-type: none"> La production de porcs charcutiers de l'exploitation est supérieure à sa capacité d'épandage des effluents produits. 	Mineur	AV + CIS	CS
	C21	<ul style="list-style-type: none"> Des traitements chimiques à l'aide de produits de synthèse, autre que des traitements désodorisants, sont utilisés pour traiter les effluents de l'élevage. 	Mineur	AV + CIS	CS
	C28	<ul style="list-style-type: none"> L'épandage n'est pas réalisé de manière à intégrer le raisonnement cultural et la valorisation agronomique 	Mineur	AV + CIS	CS
	E3	<ul style="list-style-type: none"> Epanchage réalisé certains jours interdits ou à des périodes interdites 	Mineur	AV + CIS	CS
Elevage des porcelets	C23	<ul style="list-style-type: none"> Les porcelets ne sont pas alimentés « à volonté » jusqu'à 12 semaines minimum, 	Mineur	AV + CIS	CS
	C24	<ul style="list-style-type: none"> Les dispositions du cahier des charges ne sont pas prises en compte à la 17ème semaine 	Majeur	CS	SUSP
	C28	<ul style="list-style-type: none"> Chaque animal ne dispose pas de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression 	Mineur	AV + CIS	CS
	C26	<ul style="list-style-type: none"> L'accès des animaux au système d'abreuvement n'est pas satisfaisant 	Mineur	AV + CIS	CS
Bâtiments d'élevage	C28	<ul style="list-style-type: none"> Les bâtiments ne sont pas intégrés dans le paysage. 	Mineur	AV	CS
	C28	<ul style="list-style-type: none"> Les abords des bâtiments ne sont pas aménagés. 	Mineur	AV	CS
	C29	<ul style="list-style-type: none"> Chaque animal ne dispose pas collectivement d'une superficie d'espace libre minimum en fonction de son âge et son poids (manque moins de 10% de surface) 	Mineur	AV + CIS	CS
	C29	<ul style="list-style-type: none"> Chaque animal ne dispose pas collectivement d'une superficie d'espace libre minimum en fonction de son âge et son poids (manque plus de 10% de surface) 	Majeur	D + CS	SUSP
Bâtiments d'élevage	C30	<ul style="list-style-type: none"> Le porc n'est pas placé dans des conditions d'ambiance homogènes qui respectent une température en accord avec son stade physiologique. 	Mineur	AV	CIS
	C30	<ul style="list-style-type: none"> La vitesse d'air est excessive. 	Mineur	AV	CIS
	C31	<ul style="list-style-type: none"> Les bâtiments d'élevage ne présentent pas les ouvertures en nombre et taille suffisantes pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment. 	Mineur	AV + CIS	CS

Etapes	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Bâtiment en sol ajouré	C32	En sol ajouré il y a plus de 200 animaux par salle d'élevage à partir de l'âge de 17 semaines, avec une tolérance de 10 %.	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C33	Le sol ne permet pas une bonne évacuation des lisiers	Mineur	AV	CIS
	C34	Constitution et état du sol non satisfaisant	Majeur	CS	SUSP
	C35, C28	Les ouvertures des sols représentent plus de 15 % de la surface totale dans le cas d'un sol en béton, et plus de 50 % dans le cas d'un sol en plastique ou métallique.	Majeur	CS	SUSP
	C36	Aire de couchage pas constamment propre et sèche.	Mineur	AV	CIS
	C36	Sol mal adapté à la production porcine - risque de blessure aux pattes ou aux onglons.	Mineur	AV	CIS
	C37	Le sol est grillagé	Majeur	CS	SUSP
	C39	L'effectif est supérieur à 25 animaux par case à partir de la 17eme semaine révolue.	Majeur	D + CS	D + SUSP
Bâtiment sur litière renouvelée	C40	En sol béton avec litière renouvelée, la surface requise pour chaque animal ne comporte pas une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie)	Majeur	CS	SUSP
	C28	Des apports réguliers de litière ne sont pas réalisés afin qu'à tout moment les porcs bénéficient d'une aire de couchage sèche.	Mineur	AV	CIS
	C28	Le raclage du gisoir n'est pas effectué régulièrement.	Mineur	AV	CIS
	C41	Plus de 800 animaux par salle d'élevage, avec une tolérance de 10 %.	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C41	Plus de 25 animaux par case à partir de la 17eme semaine révolue.	Majeur	D + CS	D + SUSP
Bâtiment sur litière accumulée	C42	Sur litière accumulée les sols ne sont pas en béton plein et les murs en matériaux nettoyables.	Majeur	CS	SUSP
	C43	On trouve plus de 800 animaux par salle d'élevage à partir de l'âge de 17 semaines, avec une tolérance de 10 %.	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C44	Plus de 70 porcs maximum par case sur litière accumulée	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C44	Superficie minimale par porc en sol sur litière accumulée non respectée (moins de 0,55 m ² par porc entre la fin du post sevrage et 17 semaines et moins de 1,20 m ² par porc de plus de 17 semaines ou de poids vif supérieur à 60 kg. (manque moins de 10% de surface)	Mineur	AV + CIS	CS
Bâtiment sur litière accumulée	C44	Superficie minimale par porc en sol sur litière accumulée non respectée (moins de 0,55 m ² par porc entre la fin du post sevrage et 17 semaines et moins de 1,20 m ² par porc de plus de 17 semaines ou de poids vif supérieur à 60 kg. (manque plus de 10% de surface)	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C45	La superficie n'a pas été portée au minimum à 120% de la superficie réglementaire en cas de modification de la réglementation.	Majeur	CS	SUSP
	C46, C28	L'éleveur n'a pas fait une litière conséquente à la mise en place et/ou ensuite, l'éleveur ne fait pas des apports réguliers.	Mineur	AV + CIS	CS
	C46, C28	L'aire de couchage ne reste pas sèche et les animaux ne sont pas maintenus dans un bon état de propreté.	Mineur	AV + CIS	CS
	C47	Le fumier n'est pas retiré à la fin de chaque bande, et/ou il n'y a pas application d'une procédure de nettoyage /désinfection.	Mineur	AV + CIS	CS

Etapes	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	C48	<ul style="list-style-type: none"> La zone d'alimentation et d'abreuvement n'est pas une zone spécifique surélevée en béton plein, accessible de la zone paillée par un plan incliné ou une marche. 	Majeur	CS	SUSP
Identification en engraissement	C59, C60	<ul style="list-style-type: none"> Les animaux ne sont pas identifiés avec l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement au plus tard lors du passage en engraissement. 	Majeur	CS	D + SUSP
	C7	<ul style="list-style-type: none"> Le plan d'alimentation n'a pas été établi par l'éleveur en fonction du type d'aliment (aliment sec, aliment liquide) et du stade physiologique des porcs. 	Mineur	AV + CIS	CS
Local de repos et départ des porcs	C62, C67	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas de local de repos et/ou de quai d'embarquement avec système d'aspersion 	Majeur	CS	D + SUSP
	C61	<ul style="list-style-type: none"> Les porcs ayant subi un incident d'élevage qui peut pénaliser la qualité ne sont pas identifiés pour être exclus de la labellisation. 	Majeur	CS	SUSP
	E8	<ul style="list-style-type: none"> L'éleveur ne tient pas à jour le document d'élevage 	Mineur	AV + CIS	CS
	E8	<ul style="list-style-type: none"> Le document d'élevage ne comporte pas le numéro indicatif de naissance, le numéro de semaine de naissance, le stade d'élevage, la salle et le nombre de porcs. 	Mineur	AV	CIS
	E8	<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas de cession d'animaux, le document de livraison ne suit pas chaque lot jusqu'à l'engraissement. 	Mineur	AV	CIS
	C55	<ul style="list-style-type: none"> A l'issue du départ des animaux, le nettoyage et la désinfection ne sont pas effectués 	Mineur	AV	CIS
	E1	<ul style="list-style-type: none"> Un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage d'une durée minimale de 3 jours n'est pas respecté entre chaque bande 	Mineure	AV	CIS
	C56	<ul style="list-style-type: none"> Le protocole de nettoyage/désinfection, propre à l'ODG n'est pas appliqué 	Mineure	AV	CIS
Age des porcs au départ de l'élevage	C58	<ul style="list-style-type: none"> L'éleveur identifie des porcs comme Labellisables alors qu'ils n'ont pas l'âge minimum d'abattage de 182 jours, soit 26 semaines révolues 	Mineure	AV	CIS

d) Fabrication d'aliments (FAF ou industriel)

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Référence des formules d'aliments complémentaires	C3	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments contiennent des farines de viande, d'os, de plume ou de sang, ou du manioc ou de la patate douce 	Majeur	DREF + SUSP	RH
	*C4	<ul style="list-style-type: none"> Pour les animaux de 12 semaines ou moins, en dehors des aliments d'allaitement, une ou plusieurs matières premières des aliments ne sont pas autorisées 	Majeur	DREF + SUSP	RH
	*C4	<ul style="list-style-type: none"> Pour les animaux de 12 semaines ou moins, en dehors des aliments d'allaitement, les aliments contiennent des huiles de poisson 	Majeur	DREF + SUSP	RH
	*C5	<ul style="list-style-type: none"> Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments sont composés de moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits mais plus de 88% 	Mineur	AV	DREF + SUSP
	*C5	<ul style="list-style-type: none"> Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments sont composés de moins 88 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits 	Majeur	DREF + SUSP	DREF + RH
	*C5	<ul style="list-style-type: none"> Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments sont composés de moins de 60 % de céréales et de leurs sous-produits mais plus de 58% 	Mineur	AV	DREF + SUSP
	*C5	<ul style="list-style-type: none"> Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments sont composés de moins de 58 % de céréales et de leurs sous-produits. 	Majeur	DREF + SUSP	DREF + RH
	*C5	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments composés ou les aliments simples utilisés pour l'élevage des porcs de plus de 12 semaines contiennent d'autres ingrédients que ceux autorisés 	Majeur	DREF + SUSP	RH
	C6	<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas de FAF, les procédures de fabrication ne permettent pas d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcins sous label et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces. 	Majeur	CS	SUSP

Dans le cas d'usine détentrice d'un certificat GBPAC

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
1 - Un écart sur la formule ou le journal de dosage entraînant le non-respect des caractéristiques communicantes est constaté sur une ou plusieurs des formules échantillonnées.	Majeur	CS*	SUSP
2 - Plus de 20 % des formules contrôlées dans l'échantillon considéré présentent un écart (formules ouvertes, journaux de dosage) sur des points ne remettant pas en cause le respect des caractéristiques communicantes (les écarts de dosage liés aux paramètres de métrologie sont pris en compte)	Majeur	CS**	SUSP
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 %	Majeur	CS*	SUSP
4 - Le fabricant d'aliment n'est pas en mesure de présenter les éléments demandés par l'OC	Majeur	CS**	SUSP
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	Majeur	CS*	SUSP

* Contrôle documentaire supplémentaire qui peut être réalisé depuis les locaux de l'OC.

** Audit du site et contrôle documentaire supplémentaire réalisé sur le site de fabrication.

Précisions importantes :

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

b - Le contrôle documentaire complémentaire (sur site ou depuis les locaux de l'organisme certificateur) ou l'audit à la charge du fabricant d'aliment concerné, porte sur le cahier des charges concerné ou, pour le cas n°3, sur l'ensemble des cahiers des charges concernés. Il est réalisé dans un délai prévu dans le système de contrôle de l'organisme certificateur, selon les disponibilités du fabricant.

c - Le contrôle documentaire ou audit supplémentaire est réalisé de la même manière que le contrôle de suivi.

d - Le comité de certification de l'organisme certificateur conserve ses prérogatives pour décider, s'il y a lieu ou non d'appliquer la sanction prévue en fonction du contexte lié aux écarts constatés.

e) Transport des Porcs (OPST ou éleveur)

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Local d'attente et quai de chargement	C62	<ul style="list-style-type: none"> L'élevage n'est pas équipé d'un dispositif d'attente et d'embarquement ou ce dispositif ne comprend pas un local de repos et un quai de chargement. 	Majeur	CS	SUSP
	C63	<ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques du local de repos et du quai de chargement non conforme 	Mineur	AV + CIS	CS
	E2	<ul style="list-style-type: none"> Quai non équipé d'un éclairage ou pas facilement accessible pour les camions. 	Mineur	AV + CIS	CS
	C64	<ul style="list-style-type: none"> Non-respect de la durée minimale de 12 h et maximale de 18 heures de mise à jeun avec abreuvement, avant embarquement 	Mineur	AV	AV + CIS
Chargement et transport des porcs	C25	<ul style="list-style-type: none"> Animaux transportés par cases de moins de 15 ou de plus de 25 alors que le lot enlevé le permet 	Mineur	AV	AV + CIS
	C66	<ul style="list-style-type: none"> En cas de véhicules à étage, pas d'utilisation de véhicules à étage hydraulique ou à hayon élévateur. 	Mineur	AV	AV + CIS
	C67	<ul style="list-style-type: none"> Les porcs ne sont pas brumisés ou douchés au moment de leur chargement, alors que la température extérieure est supérieure à 10°C 	Mineur	AV	AV + CIS
	C68	<ul style="list-style-type: none"> Usage de médicaments tranquillisants interdit avant embarquement. 	Majeur	AV + CS	SUSP
	C68	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation du bâton, de l'aiguillon électrique ou du tuyau de caoutchouc 	Mineur	AV	AV + CIS
	C69	<ul style="list-style-type: none"> Lot non accompagné d'un bordereau d'enlèvement 	Majeur	D	D + SUSP
	C70	<ul style="list-style-type: none"> Le délai de parcours entre l'exploitation et l'abattoir est de plus de 6 heures alors que l'abattoir est situé dans un rayon de plus de 200 km 	Majeur	D	D + SUSP

f) Abattoir, Entreprise d'abattage, Atelier de découpe.

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	4. Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Transport et attente en abattoir / Délais.	C71	▪ L'abattoir n'est pas équipé d'un système de douche utilisé à la réception des porcs ainsi qu'avant leur conduite à l'anesthésie.	Majeur	CS	SUSP
	C72	▪ Lors de l'attente en bouverie puis de l'amenée à l'abattage les animaux subissent un stress important	Majeur	CS	SUSP
	C73	▪ La durée d'attente des porcs avant abattage est inférieure à 3 heures et ce pour tous les animaux abattus (mais supérieure à 1H)	Mineur	AV	CIS
	C73	▪ La durée d'attente des porcs avant abattage est inférieure à 1H pour les porcs destinés au Label Rouge	Majeur	CS	SUSP
	C74	▪ La durée entre le chargement des animaux et leur abattage est supérieure à 18 heures mais inférieure à 24H.	Mineur	AV	CIS
	C74	▪ La durée entre le chargement des animaux et leur abattage est supérieure à 24 heures.	Majeur	D	SUSP
	C75	▪ La durée entre la mise à jeun en élevage et l'abattage est supérieure à 30 heures mais inférieure à 40heures	Mineur	AV	CIS
	C75	▪ La durée entre la mise à jeun en élevage et l'abattage est supérieure à 40 heures	Majeur	D	D + SUSP
	C76	▪ Les porcs ne disposent pas durant leur attente d'une surface minimale de 0,5 m2 par porc.	Mineur	AV	CIS
	C76	▪ Le nombre de porcs par case de stockage n'est pas compris entre 15 et 25 porcs alors que le lot le permet.	Mineur	AV	CIS
	C76	▪ Des mélanges de lots de transport sont réalisés	Mineur	AV	CIS
Locaux de l'abattoir	C77	▪ Le sol n'est pas conçu de façon à ce que les animaux ne glissent pas et que l'écoulement de l'eau et des déjections soit facilité.	Majeur	CS	SUSP
	C78	▪ Les porcs ne sont pas douchés durant 20 à 30 minutes à leur arrivée à l'abattoir et une ½ heure avant l'anesthésie. (NB : durée réduite lorsque la température ambiante est inférieure à environ + 10°C – supprimé en cas de température négative)	Mineur	AV	CIS
Identification des carcasses	PM1	▪ Les carcasses ne sont pas identifiées de façon individuelle avec un numéro de tuerie permettant de faire le lien avec le n° d'identification de l'élevage du porc.	Majeur	D + CS	SUSP
Sélection des carcasses et abats LA/17/90	E11	▪ Les porcs sélectionnés ne sont pas issus d'un élevage engagé en Label LA/17/90	Grave	D + CS	D + SUSP
	*C58	▪ Non-respect de l'âge minimum d'abattage des porcs sous label st de 182 jours, soit 26 semaines révolues	Grave	D + CS	D + SUSP
	C79	▪ Les carcasses ont un poids chaud inférieur à 80 kg	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C80	▪ Les carcasses ont un TMP compris inférieur à 55 ou supérieur à 65	Majeur	D + CS	D + SUSP

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	C81	Un même segment de marché a été approvisionné par des viandes issues de carcasses d'une plage de plus de 8 points de TMP contiguës et/ou le fournisseur n'a pas pris les mesures nécessaires	Mineur	AV	CIS
	C82	Le gras de bardière n'est pas blanc et ferme	Mineur	AV	CIS
	C86	La viande n'est pas ferme, de couleur rose homogène et non exsudative.	Mineur	AV	CIS
	C83	Les carcasses ou pièces de gros présentent des défauts d'aspect	Mineur	AV	CIS
	C84	Le pH ultime n'est pas pris en respectant le délai minimum de 18 h après abattage	Majeur	CS	D + SUSP
	C84	Le pH ultime (pris au minimum 18 h après abattage) n'est pas mesuré à l'aide d'appareils fréquemment calibrés et entretenus.	Mineur	AV	CIS
	C84	L'opérateur qui effectue la mesure de pH n'a pas reçu une formation appropriée.	Mineur	AV (Demande de formation)	CIS
	C85	Des carcasses dont le pH ultime n'est pas compris entre 5.40 et 6.10 entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire ou 5.50 et 6.20 dans le semi membraneux ont été labellisées	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C87	Sélection d'abats pour être labellisés parmi des carcasses non labellisables c'est-à-dire pouvant entrer dans le circuit du label au moment de leur séparation.	Majeur	D + CS	D + SUSP
	C88	Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats Label Rouge ne répondent pas aux critères de sélection établi par l'ODG	Mineur	AV	CIS
	C89	Lors du stockage et du transfert, constat de condensation à la surface des carcasses et/ou de traces de frottement os contre muscle et/ou gras des carcasses	Mineur	AV	CIS
	PM2	Carcasse ne répondant pas aux critères de labellisation labellisée (qu'elle soit ou non vendue en Label Rouge LA/17/90) : apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence au Label LA/17/90 et/ou établissement d'un certificat (vignette)	Grave	CS + 5B	SUSP
	PM2	Carcasse répondant aux critères de labellisation et vendue en Label Rouge LA/17/90 non labellisée : pas d'apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence au Label LA/17/90 et/ou pas d'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations requises	Majeur	CS	SUSP
	PM2	Labellisation (apposition sur la carcasse d'une marque spécifique et/ou établissement d'un certificat (vignette)) par un agent qui n'est pas mandaté par l'ODG	Majeur	CS	SUSP
	PM2	Certificat (vignette) incomplètement renseigné	Mineur	AV	CIS
	C90	Marquage des carcasses avec référence au Label Rouge sur des carcasses qui ne sont pas destinées à être commercialisées en Label Rouge.	Majeur	CS	SUSP

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	PM3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'Organisme de Défense et de Gestion n'est pas destinataire de l'ensemble des données recueillies sur le registre manuel ou informatique tenu par l'agent. 	Mineur	AV + CIS	CS
	PM4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge non conforme 	Mineur	AV + CIS	CS
Découpe	PM5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chaque unité découpée (UVC ou PAD) n'est pas identifiée avec une étiquette mentionnant le Label Rouge. 	Mineur	AV + CIS	CS
	C91	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les opérations de conditionnement ne sont pas réalisées dans l'établissement de découpe. 	Majeur	CS	SUSP
	C92	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les UVC sont conditionnés d'une autre façon que sous film, sous atmosphère modifiée ou sous vide. 	Majeur	CS	SUSP
	PM4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge non conforme 	Mineur	AV + CIS	CS

g) Surgélation.

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non maintien des conditions initiales / opérateur non membre de l'ODG	Majeur	SUSP	RH
Identification	PM1	▪ Défaut d'identification des viandes et des gras sans rupture de traçabilité	Mineur	AV	CIS
	PM1	▪ Défaut d'identification des viandes et des gras avec rupture de traçabilité	Majeur	D + CS	SUSP
Qualité des produits surgelés	C94	▪ Les produits issus des opérations de surgélation ne sont pas reconnus de qualité supérieure	Grave	D + SUSP	RH
	C95	▪ Les produits surgelés ne respectent pas les mêmes caractéristiques qualitatives que celles des produits frais	Majeur	CS	D + SUSP
Délai et conditions de surgélation	C96	▪ La surgélation est effective plus de 24 heures suivant la découpe secondaire	Majeur	CS	SUSP
	C97	▪ Le tunnel de surgélation n'a pas une température inférieure à -35°C.	Majeur	CS	SUSP
	C97	▪ Le tunnel de surgélation ne permet pas d'atteindre une température à cœur des pièces destinées au consommateur final (UVC) de -18°C dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation.	Majeur	CS	SUSP
	C98	▪ Les gras sont surgelés plus de 72 heures après abattage	Majeur	CS	SUSP
	C98	▪ Les gras sont conservés à l'état surgelé plus de 1 mois.	Majeur	D + CS	SUSP
	C99	▪ Le tunnel et les locaux de stockage ne disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement.	Majeur	CS	SUSP
	C100	▪ Les enregistrements ne sont pas conservés pendant un délai minimum de 3 ans.	Majeur	CS	SUSP
	DLUO	C101	▪ La DLUO n'est pas limitée à 12 mois pour les UVC, et 1 mois pour les gras	Majeur	D + CS
C101		▪ Il n'y a pas de vérification du maintien des qualités organoleptiques des UVC et des caractéristiques qualitatives des gras	Majeur	CS	SUSP
Identification des produits	PM4	▪ Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge non conforme	Mineur	AV + CIS	CS

7. ANNEXE 1 : GLOSSAIRE

C.A.C.	Conseil Agrément et Contrôles de l'INAO
Caractéristique :	Ce qui constitue le caractère distinctif, la particularité (Larousse).
Conditionnement :	Opération qui réalise la protection du produit par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.
Habilitation	reconnaissance par l'OC (en certification) ou par l'INAO (inspection), de l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences d'un cahier des charges. Elle peut être remise en cause suite à un ou plusieurs constats de manquements par l'organisme de contrôle.
OPST :	Organisation de planification et de suivi technique des producteurs
PPC	Principaux Points de Contrôle
UVCI :	Unité de Vente Consommateur : pièce ou pièces de viande conditionnées et étiquetées dans un atelier de découpe industriel identifié auprès de l'ODG mises à la disposition du consommateur en magasin.