

VERSION APPROUVEE LE 17 SEPTEMBRE 2013

PLAN DE CONTRÔLE


IGP IG/40/94

Cahier des charges afférent : Porc du Limousin
Référence : Dossier IGP Porc du Limousin IG/40/94

Organisme de Défense et de Gestion :

**Association Limousin Promotion - Maison Régionale de l'Agriculture - Boulevard des Arcades -
87060 LIMOGES cédex 2.**

Tel : 05 55 10 37 96 – e-mail : accueil@blasonprestige.com

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	21/12/2010	Rédaction du plan de contrôle de l'IG/40/94 suite à la proposition de lignes directrices pour l'établissement de plans de contrôle spécifiques dans l'attente de la refonte des cahiers des charges du CAC du 15 juin 2010.	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET
1	18/03/2013	Révision du plan de contrôle afin qu'il reste en cohérence avec le plan de contrôle du LA/17/90 et intégration du protocole de contrôle documentaire des fabricants d'aliments GBP AC.	

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	7
3.1	Organisation générale	7
3.2	Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification.....	8
3.3	Evaluation de l'ODG	9
3.4	Evaluation périodique de l'ODG	10
3.5	Délégation de l'ODG à l'OPST	11
4.	IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	14
4.1	Identification des opérateurs	14
4.2	Habilitation des opérateurs.....	14
4.3	Critère de contrôle pour habilitation	15
5.	CONTROLE DES PRODUITS ET DES OPERATEURS PAR ETAPE	23
5.1	Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe.....	23
5.2	Modalités des contrôles des exigences du cahier des charges	24
6.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	37
6.1	Constat des manquements - Classification des manquements	37
6.2	Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	38
6.3	Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	38
6.4	Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	40
	ANNEXE 1 : GLOSSAIRE	50
	ANNEXE 2 : ZONE IGP	51

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 l'Indication Géographique Protégée « Porc du Limousin » n° IG/40/94 dont l'organisme de défense et de gestion est : L'Association Limousin Promotion - Maison Régionale de l'Agriculture - 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° IG/40/94 les opérateurs suivants :

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

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 de l'IGP n° IG/40/94 sont identifiés dans l'ensemble des tableaux du présent plan de contrôles par les codes (E1, E2,...), suite à la relecture du cahier des charges avec l'ODG.

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)
<p>Naissance</p> <p>↓</p> <p>Post-Sevrage</p> <p>↓</p> <p>Engraissement</p> <p>↓</p> <p>Tri et préparation du transport</p>	<p>Eleveur naisseur</p> <p>Eleveur Post sevrageur</p> <p>Eleveur engraisseur</p> <p>FAF</p>	<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 IG/40/94 – L'élevage est identifié par un numéro d'élevage - E10 Les élevages sont situés dans la zone IGP (voir la zone en annexe 2). Vérifier que les bâtiments et les parcours se trouvent dans la zone IGP » E1* Les schémas génétiques autorisés sont ceux sélectionnés par l'Organisme de Défense et de Gestion parmi les schémas agréés par l'Agence de la Sélection Porcine. Cette sélection se fait sur les races reconnues pour leur qualité de viande, notamment, Large White, Duroc, Landrace, Piétrain. E2 Les porcs sont issus de reproducteurs de type génétiques connus pour lesquels : l'allèle de sensibilité à l'halothane est absent, l'allèle RN⁺ est également absent. E3 Pour les animaux de 12 semaines ou moins, les aliments, autres que les aliments d'allaitement dont l'usage est limité aux deux premières semaines après le sevrage, doivent être composés d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliment. E4 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 pondéré, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits (20% maximum de maïs) » E5 Présence d'un local de repos et d'un quai d'embarquement avec système d'aspersion E6 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. E7 L'éleveur tiendra à jour des fiches de déclarations de naissance ou registre d'élevage. Ils comporteront le lieu de naissance, le numéro indicatif de naissance, le numéro de semaine de naissance. Dans le cas de cession d'animaux, ces fiches de déclaration de naissance ou extraits du registre d'élevage suivront chaque lot jusqu'à l'engraissement. » E8 Tous les éléments relatifs à la santé animale doivent être inscrits sur une fiche (ou carnet) d'élevage. E9 L'âge minimum d'abattage des porcs sous IGP est de 182 jours, soit 26 semaines révolues E12 Les élevages naisseurs ou post sevrageurs d'origine sont identifiés et habilités en IGP E27
<p>Fabrication d'aliments</p> <p>↓</p>	<p>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 IG/40/94 – Le fabricant est identifié par son n° d'agrément ou d'enregistrement – E10 Pour les animaux de 12 semaines ou moins, les aliments, autres que les aliments d'allaitement dont l'usage est limité aux deux premières semaines après le sevrage, doivent être composés d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliment. E4 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 pondéré, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits (20% maximum de maïs) » E5
<p>Enlèvement Transport à l'abattoir</p> <p>↓</p>	<p>Éleveur et/ou Organisation de producteurs et /ou Abattoir</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. E11

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)
<p style="text-align: center;">Attente avant abattage</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Amenée pour abattage - Etourdissement</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Abattage - Éviscération</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Pesée</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Ressuage</p>	<p>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 IG/40/94 – L'abattoir est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 ▪ 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. E11 ▪ 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. E22 ▪ Identification des carcasses E23
<p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Sélection des carcasses</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>Abattoir / Abatteurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les porcs sélectionnés sont issus d'un élevage engagé en IGP porc du Limousin E1* ▪ L'âge minimum d'abattage des porcs sous IGP est de 182 jours, soit 26 semaines révolues E12 ▪ Le TMP (Taux de Muscles dans les pièces) est compris entre 54 et 64 E13 ▪ Les carcasses doivent avoir un poids chaud supérieur ou égal à 75 kg. E14 ▪ Pour la destination en frais, seules sont IGP, les carcasses dont le pH ultime est le suivant : s'il est mesuré dans le long dorsal, à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire, il doit être compris entre 5,50 et 5,90, s'il est mesuré dans le semi-membraneux, il doit alors être compris entre 5,60 et 6,00. E15 ▪ Les carcasses ne doivent pas présenter de défaut d'aspect : défaut d'épilation et de couenne, hématomes, points de sang, fractures. Une tolérance maximale de 5% peut être acceptée sur défaut mineur. E16 ▪ Si la carcasse répond aux critères cités précédemment, l'agent mandaté par l'ODG procédera à un marquage qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence à l'IGP Porc du Limousin et par l'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur avec son adresse, la date d'abattage. E17 ▪ L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble de ces données. E18
<p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Découpe PAD ou UVC</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>Atelier de découpe</p>	<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 IG/40/94 – L'atelier est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 ▪ Identification des viandes E24 ▪ La découpe peut se faire en PAD ou en UVC D25 ▪ Les opérations de conditionnement sont réalisées dans l'établissement de découpe E26
<p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Mise en Marché</p>	<p>Distributeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc des distributeurs avant le démarrage de production en IG/40/94 – E10 ▪ Si la carcasse répond aux critères cités précédemment, l'agent mandaté procédera à un marquage qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence à l'IGP Porc du Limousin et par l'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur avec son adresse, la date d'abattage. E17 ▪ La viande est commercialisée à l'état frais. E20 ▪ L'information du consommateur sur le lieu de vente est obligatoirement réalisée à l'aide des éléments suivants : dans le cas de la vente au détail, d'un certificat et de piques prix, dans le cas de système de vente en double rayon, de séparateur de rayon. E21

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

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

Les modalités de délivrance de la certification à l'ODG sont décrites dans les procédures de 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 de l'IGP (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 l'IGP ;
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 tenu à jour de la liste des sites de fabrication. Par aliment, on comprend les aliments complémentaires de sevrage, croissance, élevage et d'engraissement des animaux destinés à l'IGP.
 - 2.5 contrôle interne des distributeurs (détaillants),

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

3. tient à jour la liste des opérateurs identifiés qu'il transmet régulièrement à l'organisme de contrôle et à l'INAO.
4. informe les opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de la certification et les opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle ;
5. assure le suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leurs efficacités ;
6. informe sans délai QUALISUD à des fins de traitement de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité lorsque : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure corrective ne peut être proposée par l'ODG ou les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctives n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement;
7. Enregistre, conformément aux exigences de la norme 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 technique 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 correspondant devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans l'IGP;</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	Les modalités de gestion et de conservation des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande, par QUALISUD ou par l'INAO ;
8	Les modalités d'information de QUALISUD des manquements suivants constatés lors des contrôles internes sont décrites : - Refus de contrôle, - Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, - Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et d'une manière générale manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.
9	La mise en place d'un registre de suivi des réclamations (EN 45011)
10	Les modalités de délégation de missions en sous-traitance, aux OPST sont définies et décrite dans une convention. Cette convention prévoit que l'ODG reste responsable des missions confiées : l'ODG devra pouvoir à tout moment résilier la convention en cas de non réalisation par l'OPST des missions sous-traitées. Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les OPST à l'ODG (résultats des contrôles, résultat du suivi des non-conformités,...) sont décrites.

Au jour de la mise en application de la présente version du plan de contrôle de l'IGP IG/40/94, la certification est déjà octroyée à l'ODG. Cependant conformément à la norme EN NF 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 :

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

9	<p>l'OPST dispose d'un système d'enregistrement :</p> <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
10	<p>Les modalités de transfert des informations aux élevages pour le compte de l'ODG,</p>
11	<p>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.</p>
12	<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>
13	<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 de l'IGP IG/40/94 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 de l'IGP 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 Eleveurs, OPST (si habilitées pour des fonctions de transport), abatteurs, abattoirs, ateliers de découpe, fabricants d'aliments et dans un délai de 30 jours ouvrés pour les distributeurs.

4.2 HABILITATION DES OPERATEURS

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

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

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

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
E10, Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les éleveurs avant la production de porcs en IG/40/94. Vérifier également que les élevages FAF soient identifiés pour cette activité de fabrication à la ferme. E27 - Les élevages naisseurs ou post sevreur d'origine sont identifiés en IGP		Vérifier la présence du Document d'identification de l'éleveur ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle. Vérifier lorsqu'il est prévu que les porcs ne soient pas nés sur l'exploitation que l'élevage naisseur et éventuellement l'élevage post sevreur est identifié en IGP	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle ▪ Déclaration de naissance ou registre d'élevage ▪ Liste des élevages identifiés
Aire de production ▪ E1* Les élevages sont situés dans la zone IGP (voir la zone en annexe 2)	 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la situation des bâtiments d'élevage dans la zone IGP si nécessaire (cas des élevages en bordure de la zone IGP) à partir du plan de masse des bâtiments de l'exploitation. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adresse de l'élevage, ▪ Carte et zone géographique de l'IGP ▪ Plans de situation des bâtiments et des parcours
Type génétiques des porcs ▪ E2 Les schémas génétiques autorisés sont ceux sélectionnés par l'Organisme de Défense et de Gestion parmi les schémas agréés par l'Agence de la Sélection Porcine. Cette sélection se fait sur les races reconnues pour leur qualité de viande, notamment, Large White, Duroc, Landrace, Piétrain. ▪ E3 Les porcs sont issus de reproducteurs de type génétiques connus pour lesquels : l'allèle de sensibilité à l'halothane est absent, l'allèle RN ⁻ est également absent.	     	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification que les reproducteurs utilisés par les éleveurs naisseurs sont des reproducteurs appartenant aux schémas génétiques sélectionnés par l'ODG. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Registre d'élevage ▪ Bon de livraison des cochettes et des verrats ▪ Bon de livraison des doses d'IA ▪ Liste des schémas sélectionnés par l'ODG

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse



Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
<p>Alimentation des animaux</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ E4 Pour les animaux de 12 semaines ou moins, les aliments, autres que les aliments d'allaitement dont l'usage est limité aux deux premières semaines après le sevrage, doivent être composés d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliment. ▪ E5 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 (20% maximum de maïs) » 	<ul style="list-style-type: none"> ☰ ✂ 👁 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la conformité de l'alimentation des porcs ▪ Dans le cas de fabrications d'aliments à la ferme, vérifier que l'élevage est identifié pour cette activité (voir E10 ci-dessus) En plus : ▪ Evaluation des moyens de maîtrise mis en œuvre par le fabricant d'aliments pour assurer la conformité des aliments produits aux exigences du cahier des charges. ▪ Contrôle de la conformité des aliments produits aux exigences du cahier des charges. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bons de livraisons et étiquettes d'aliments ▪ Liste des aliments référencés ▪ Formule d'aliments dans le cas de FAF
<p>Production des porcs</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ E6 Présence d'un local de repos et d'un quai d'embarquement avec système d'aspersion ▪ E7 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. ▪ E8 L'éleveur tiendra à jour des fiches de déclarations de naissance ou un registre d'élevage. Cette fiche comportera le lieu de naissance, le numéro indicatif de naissance, le numéro de semaine de naissance. Dans le cas de cession d'animaux, ces fiches de déclaration de naissance ou un extrait du registre d'élevage suivront chaque lot jusqu'à l'engraissement. » ▪ E9 Tous les éléments relatifs à la santé animale doivent être inscrits sur une fiche (ou carnet) d'élevage. ▪ E12 L'âge minimum d'abattage des porcs sous IGP est de 182 jours, soit 26 semaines révolues 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 ☰ 👁 ☰ ☰ ✂☰ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la présence sur l'exploitation d'un local de repos et d'un quai avec un système d'aspersion ▪ Vérification de l'identification des porcs par tatouage au plus tard au moment du sevrage. ▪ Vérification de la tenue des fiches de déclaration de naissance. ▪ Vérification de la présence des éléments relatifs à la santé animale sur la fiche ou le carnet d'élevage. ▪ Vérification des moyens de maîtrise de l'âge minimum à l'abattage. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carnet de suivi d'élevage avec bandes de porcelets (âge des porcs tatoués) ▪ Fiche de déclaration de naissance ▪ Fiche ou carnet d'élevage ▪ Bon de livraison ▪ Fiche de déclaration de naissance ou registre d'élevage
<p>Transport des porcs</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ E11 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ✂☰ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la situation de l'élevage par rapport au lieu d'abattage envisagé pour les porcs 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carte de situation de l'élevage et de l'abattoir


☰ : Vérification documentaire


👁 : Contrôle visuel


✂ : Mesure, analyse

b) OPST pour la fonction transport des porcs.

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
E10, Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de toutes les OPST pour la fonction transport avant le transport de porcs en IG/40/94		Vérifier la présence du document d'identification de l'OPST pour la fonction transport 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
<p>Transport des porcs</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ E11 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. 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la situation de l'élevage par rapport au lieu d'abattage envisagé pour les porcs 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carte de situation de l'élevage et de l'abattoir

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse








c) Fabricants d'aliments industriels et FAF


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 de l'IGP. 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 IGP 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.

L'évaluation d'habilitation consiste à vérifier les points suivants, en sus de ceux précisés au §4.3 :

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements	
E10, Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les fabricants d'aliments avant la production de porcs en IG/40/94		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle 	
<p>Fabrication d'aliments pour les porcs</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ E4 Pour les animaux de 12 semaines ou moins, les aliments, autres que les aliments d'allaitement dont l'usage est limité aux deux premières semaines après le sevrage, doivent être composés d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliment. ▪ E5 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 pondéré, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits (20% maximum de maïs) » 	     	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluation des moyens de maîtrise mis en œuvre par le fabricant d'aliments pour assurer la conformité des aliments référencés produits aux exigences du cahier des charges. ▪ Contrôle de la conformité des aliments référencés produits aux exigences du cahier des charges. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attestation de conformité au GBP AC ou évaluation des moyens de maîtrise mis en œuvre. ▪ Formules ouvertes référencées mises au pupitre, ▪ Successions et dosages en fabrication pour les sites non GBP AC

















 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse


d) Abattoir – abatteur.

L'évaluation d'habilitation est réalisée au cours d'un audit au cours duquel QUALISUD vérifie les points suivants, en sus de ceux précisés au §4.3. Dans le cas où les fonctions d'abattage et de préparation des carcasses seraient réparties entre deux opérateurs (abattoir prestataire, expéditeur), chacun des deux opérateurs devra s'identifier auprès de l'ODG et obtenir l'habilitation pour les fonctions qu'il assume.

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification ▪ E10 Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'abattoir et l'abatteur avant le démarrage de production en IG/40/94 – L'abattoir est identifié par son n° d'agrément sanitaire 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la présence du Document d'identification de l'abattoir et de l'abatteur 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"> ▪ Situation de l'abattoir ▪ E11 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. 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la capacité des opérateurs à maîtriser les distances ou durée maximale de transport. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bon d'enlèvement des porcs ▪ Registre d'abattage
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditions d'abattage et d'identification des carcasses ▪ E22 - 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. ▪ E23 - Identification des carcasses et de pièces 	 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier les conditions d'identification des carcasses puis des pièces 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ticket de pesée
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sélection des carcasses ▪ Les porcs sélectionnés sont issus d'un élevage engagé en IGP porc du Limousin. ▪ E12 L'âge minimum d'abattage des porcs sous IGP est de 182 jours, soit 26 semaines révolues ▪ E13 Le TMP (Taux de Muscles dans les pièces) est compris entre 54 et 64 ▪ E14 Les carcasses doivent avoir un poids chaud supérieur ou égal à 75 kg. ▪ E15 Pour la destination en frais, seules sont IGP, les carcasses dont le pH ultime est le suivant : s'il est mesuré dans le long dorsal, à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire, il doit être compris entre 5,50 et 5,90, s'il est mesuré dans le semi-membraneux, il doit alors être compris entre 5,60 et 6,00. ▪ E16 Les carcasses ne doivent pas présenter de défaut d'aspect : défaut d'épilation et de couenne, hématomes, points de sang, fractures. Une tolérance maximale de 5% peut être acceptée sur défaut mineur. 	           	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'entreprise dispose des consignes et de la méthode de vérification visuelle et documentaire de l'origine des porcs ▪ L'entreprise dispose des consignes et de la méthode de vérification de l'âge des porcs ▪ L'entreprise dispose des consignes et de la méthode de vérification du TMP des porcs ▪ L'entreprise dispose des consignes et de la méthode de vérification du poids des porcs ▪ L'entreprise dispose des consignes et de la méthode de vérification du pH des porcs ▪ L'entreprise dispose des consignes et de la méthode de vérification de l'absence de défaut 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures ou consignes de contrôle ▪ Formation des agents (Visuel) Tatouage ▪ Ticket de pesée ▪ Registre de prise de pH

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identification des carcasses ▪ E17 Si la carcasse répond aux critères cités précédemment, l'agent mandaté par l'ODG procédera à un marquage qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence à l'IGP Porc du Limousin et par l'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur avec son adresse, la date d'abattage. ▪ E18 L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble de ces données. 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 📖 📖 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification du mandatement de l'agent par l'ODG ▪ Vérification de la présence dans l'entreprise des consignes et méthodes d'identification des carcasses répondant aux exigences ▪ Vérification de la consigne donnée à l'entreprise permettant à l'ODG de réaliser la centralisation des données 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convention de mandatement des agents ▪ Procédures ou consignes de contrôle ▪ Formation des agents

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

e) Atelier de découpe

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
E10 Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les ateliers de découpe avant la production de porcs en IG/40/94	📖	Vérifier la présence du document d'identification de l'atelier de découpe 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"> ▪ E24 - L'identification des viandes avant et après découpe est assurée afin de pouvoir vérifier l'origine de la viande de porc identifiée en IGP IG/40/94 ▪ E25 - La découpe peut se faire en PAD ou en UVC ▪ E26 - Les opérations de conditionnement sont réalisées dans l'établissement de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 📖 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier les modalités (visuellement et procédures / consignes) en place dans l'entreprise d'identification des viandes avant et après découpe. ▪ Vérifier l'existence de procédures et instruction concernant l'identification des viandes durant les phases du processus ▪ Vérifier que les modes de conditionnement correspondent aux exigences du cahier des charges ▪ Vérifier que le conditionnement ait lieu dans l'établissement de découpe ▪ A partir des éléments d'identification et d'enregistrement mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial ou du lot. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure interne ▪ Fiche de découpe



📖 : Vérification documentaire


👁 : Contrôle visuel


✂ : Mesure, analyse


f) Distributeurs.

L'évaluation d'habilitation est réalisée sur vérification du document d'identification puis après habilitation, un premier contrôle de l'opérateur, distributeur spécialisé (boucherie, restaurant) ou non spécialisé (GMS) est programmé. Ce contrôle doit être réalisé en interne ou en externe dans les 6 mois qui suivent l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG. Lorsque le contrôle a été réalisé en interne, l'ODG transmet à QUALISUD ce premier rapport d'évaluation afin qu'il soit examiné par l'organisme certificateur.

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
<p>E10 Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc des distributeurs avant le démarrage de production en IG/40/94</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ E17 Les carcasses répondant aux critères cités de l'IG/40/94 sont identifiées par l'apposition d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence à l'IGP Porc du Limousin et par l'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur avec son adresse, la date d'abattage. ▪ E20 La viande est commercialisée à l'état frais. ▪ E21 L'information du consommateur sur le lieu de vente est obligatoirement réalisée à l'aide des éléments suivants : dans le cas de la vente au détail, d'un certificat et de piques prix, dans le cas de système de vente en double rayon, de séparateur de rayon. 	<p>   </p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier dans les éléments transmis par l'ODG de la présence du document d'identification de chaque distributeur avant démarrage. ▪ Vérifier que les procédures et/ou instructions mise en place par l'ODG pour assurer les exigences au niveau de la distribution ont été transmises au distributeur ▪ Vérifier la connaissance des exigences de marquage sur les carcasses identifiées en IGP. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Procédure ou instruction ODG

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

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)		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⁾)
Distributeurs	Contrôle de 10% des distributeurs par an	Contrôle de 10% des distributeurs par an	Contrôle de 20% des distributeurs 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.

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.

a) Elevages – Mise en place et élevage des Porcs

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification de l'élevage	<ul style="list-style-type: none"> E10, Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les éleveurs avant la production de porcs en IG/40/94 	<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"> 📖 Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle. <i>Fréquence : Un contrôle annuel et lors du suivi technique en élevage</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 <i>Fréquence : Contrôle de 10% des éleveurs par an.</i>
Aire de production	<ul style="list-style-type: none"> E1* Les élevages sont situés dans la zone IGP (voir la zone en annexe 2) 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son implantation d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Document d'identification à l'ODG ✍ Plans de situation des bâtiments 	<ul style="list-style-type: none"> 👁📖 Contrôle visuel et si nécessaire documentaire de l'implantation des bâtiments et des parcours en cas de changement depuis le dernier contrôle. <i>Fréquence : Un contrôle annuel et lors du suivi technique en élevage</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 👁📖 Contrôle visuel et si nécessaire documentaire de l'implantation des bâtiments et des parcours en cas de changement depuis le dernier contrôle. <i>Fréquence : Contrôle de 10% des éleveurs par an.</i>
Origine des porcs en cas de changement d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> E1* Les élevages naisseurs ou post sevrageurs d'origine sont situés dans la zone IGP (voir la zone en annexe 2) E27 - Les élevages naisseurs ou post sevrageurs d'origine sont identifiés en IGP 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son implantation d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Document d'identification à l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> 👁📖 Contrôle visuel et documentaire de l'implantation des bâtiments et des parcours d'origine des porcs. <i>Fréquence : Un contrôle annuel et lors du suivi technique en élevage</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 👁📖 Contrôle visuel et documentaire de l'implantation des bâtiments et des parcours d'origine des porcs. <i>Fréquence : Contrôle de 10% des éleveurs par an.</i>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Type génétiques des porcs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E2 Les schémas génétiques autorisés sont ceux sélectionnés par l'Organisme de Défense et de Gestion parmi les schémas agréés par l'Agence de la Sélection Porcine. Cette sélection se fait sur les races reconnues pour leur qualité de viande, notamment, Large White, Duroc, Landrace, Piétrain. ▪ E3 Les porcs sont issus de reproducteurs de type génétiques connus pour lesquels : l'allèle de sensibilité à l'halothane est absent, l'allèle RN est également absent. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Déclaration à l'ODG de toute modification des schémas génétiques utilisés ☞ Conservation des éléments de traçabilité des schémas génétiques utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle ▪ Liste des schémas autorisés ▪ Bons de livraisons de cochettes et verrats, bon d'IA 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle. ☞ Vérification du respect de ces exigences <p><i>Fréquence : Un contrôle annuel et lors du suivi technique en élevage</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification du respect de ces exigences <p><i>Fréquence : Contrôle de 10% des éleveurs par an.</i></p>
Alimentation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E4 Pour les animaux de 12 semaines ou moins, les aliments, autres que les aliments d'allaitement dont l'usage est limité aux deux premières semaines après le sevrage, doivent être composés d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliment. ▪ E5 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 pondéré, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits (20% maximum de maïs) » 	<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. Activité FAF identifiée à l'ODG. <p>Mise en œuvre des moyens de maîtrise nécessaires pour assurer la conformité des aliments produits aux exigences du cahier des charges.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle ▪ Plan d'alimentation, étiquette d'aliments 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle. ☞ Vérification du respect de ces exigences ☞ Vérification du respect des exigences de fabrication à la ferme et de la conformité des formules fabriquées au cahier des charges. <p><i>Fréquence : Un contrôle annuel et lors du suivi technique en élevage</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification du respect de ces exigences ☞ Vérification du respect des exigences de fabrication à la ferme et de la conformité des formules fabriquées au cahier des charges. <p><i>Fréquence : Contrôle de 10% des éleveurs par an..</i></p>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Production des porcs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E6 Présence d'un local de repos et d'un quai d'embarquement avec système d'aspersion ▪ E7 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. ▪ E8 L'éleveur tiendra à jour des fiches de déclarations de naissance ou registre d'élevage. Cette fiche comportera le lieu de naissance, le numéro indicatif de naissance, le numéro de semaine de naissance. Dans le cas de cession d'animaux, ces fiches de déclaration de naissance suivront chaque lot jusqu'à l'engraissement. » ▪ E9 Tous les éléments relatifs à la santé animale doivent être inscrits sur une fiche (ou carnet) d'élevage. ▪ E12 L'âge minimum d'abattage des porcs sous IGP est de 182 jours, soit 26 semaines révolues 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Identification des porcs par tatouage au plus tard au moment du sevrage (dans la journée du sevrage) ☞ Tenue des fiches de déclarations de naissance ou du registre d'élevage ☞ Tenue des fiches ou du carnet d'élevage avec les informations sanitaires 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiches de déclaration de naissance ou registre d'élevage ▪ Carnet ou fiches sanitaires 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérification du respect de ces exigences <i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i> ☞ Fiches de déclaration de naissance des porcs ou données du registre d'élevage sur les BE à l'OPST et à l'ODG. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérification du respect de ces exigences <i>Fréquence : Contrôle de 10% des éleveurs par an.</i> ☞ Vérification de la transmission des déclarations de naissance ou données du registre d'élevage sur les BE à l'OPST <i>Fréquence : Contrôle de 10% des éleveurs par an.</i>
Transport et vente des porcs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E11 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. 	<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"> ☞ ☞ Vérification du respect de ces exigences <i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☞ Vérification du respect de ces exigences <i>Fréquence : Contrôle de 10% des éleveurs par an.</i>

**b) OPST - Transport des animaux**

: 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"> E10, Documentation d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de toutes les OPST réalisant ou organisant du transport avant le transport des porcs en IG/40/94 	<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"> Transmission aux transporteurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle 2 contrôles par OPST (fonction transport) et / an.
Temps de transport	<ul style="list-style-type: none"> E11 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Engagement de l'éleveur et de l'abatteur. Enregistrement des heures de chargement et déchargement des porcs 	<ul style="list-style-type: none"> Bon d'enlèvement ou tout autre document de transport 	<ul style="list-style-type: none"> Vérification des temps ou distance de transport en organisation de production ou à l'abattoir 1 contrôle / an / élevage 1 fois par an en abattoir 	<ul style="list-style-type: none"> Vérification des temps ou distance de transport en organisation de production ou à l'abattoir 10 % des élevages 2 contrôles par OPST (fonction transport) et / an 3 fois par an en abattoir

c) Fabrication d'aliments (Industriel et FAF)

✍ : 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"> E10, Documentation d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les fabricants d'aliments avant la production de porcs en IG/40/94 Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Déclaration à l'ODG ✍ Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle 📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 ; vérification de l'habilitation de tout nouveau site. <i>1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage</i> <i>1 contrôle par an des éleveurs FAF</i>	<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 <i>Contrôle de 25% des éleveurs FAF par an</i>
Aliments complémentaires référéncés	<ul style="list-style-type: none"> E28 - Formules d'aliments distribuées aux porcs référéncés, 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Respect des critères du cahier des charges ✍ Demandes de référéncement. 	Liste des aliments référéncés	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification des formules et étiquettes avant référéncement. Mise à jour de la liste. <i>A chaque demande du fabricant</i> 📖 Contrôle de la liste des aliments proposés par l'entreprise par rapport à la liste des aliments référéncés. <i>1 contrôle / an / élevage FAF</i> <i>1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage</i>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle de la liste des aliments proposés par l'entreprise par rapport à la liste des aliments référéncés. <i>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</i> <i>Contrôle de 25% des éleveurs FAF par an</i>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Maîtrise des exigences du cahier des charges	<p>Capacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La composition de l'aliment complémentaire, ▪ E4 - Pour les animaux de 12 semaines ou moins, les aliments, autres que les aliments d'allaitement dont l'usage est limité aux deux premières semaines après le sevrage, doivent être composés d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliment. ▪ E5 - 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 pondéré, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits (20% maximum de maïs) » 	<p>☞ Organisation qualité mise en place par le fabricant permettant de :</p> <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 	<p>📖 Évaluation documentaire de l'organisation qualité permettant la maîtrise du respect des exigences et des critères du cahier des charges en termes de formulation et de composition des aliments.</p> <p>📖 Vérification que toutes les formules sont référencées</p> <p>📖 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau)</p> <p>✂ Prélèvements d'aliments et analyses : méthodes AFNOR ou reconnue.</p> <p><i>1 contrôle / an / élevage FAF</i> <i>1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage</i></p>	<p>📖 Évaluation documentaire de l'organisation qualité permettant la maîtrise du respect des exigences et des critères du cahier des charges en termes de formulation et de composition des aliments.</p> <p>📖 Vérification que toutes les formules sont référencées</p> <p>📖 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau)</p> <p>✂ Prélèvements d'aliments et analyses : méthodes AFNOR ou reconnue.</p> <p><i>1 audit / site de fabrication / an si site pas certifié GBPAC et 1 contrôle* par an par site de fabrication industriel portant sur les journaux de dosage</i> <i>Contrôle de 25% des éleveurs FAF par an</i></p>

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

d) Abattoirs et abatteurs expéditeurs :


















Les points ci-dessous sont contrôlés en abattoirs et en entreprises abatteur-expéditeurs en fonction du lieu où ces étapes sont réalisées.

 : 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"> ▪ E10 Documentation d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'abattoir et l'abatteur avant le démarrage de production en IG/40/94 – L'abattoir est identifié par son n° d'agrément sanitaire ▪ Habilitation : maintien des conditions initiales ▪ Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	 Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none">  Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle   Évaluation du maintien des critères du §4.3 <i>1 contrôle / an</i>	<ul style="list-style-type: none">   Évaluation du maintien des critères du §4.3 <i>3fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Situation de l'abattoir	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E11 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. 	 Conservation des documents de transports (ou autres) avec heures et lieu de chargement et déchargement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bon de transport des porcs 	<ul style="list-style-type: none">  Vérification du respect de la distance élevage abattoir ou de la durée maximale de transport <i>1 contrôle / an</i>	<ul style="list-style-type: none">  Vérification du respect de la distance élevage abattoir ou de la durée maximale de transport <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Identification des Carcasses	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E22 - 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. ▪ E23 - Identification des carcasses 	<ul style="list-style-type: none">  Contrôle visuel de l'identification des porcs (frappe et tatouage)  L'abattoir assure l'identification des porcs avec un n° de tuerie mais aussi avec le TMP. Le lien entre la carcasse et le porc et son élevage est fait par le ticket de pesée. 	Bon d'enlèvement des porcs Ticket de pesée	<ul style="list-style-type: none">   Vérifier l'identification des porcs et le lien assuré entre l'élevage et la carcasse. <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i>   Vérifier par sondage l'identification des porcs et le lien assuré entre l'élevage et la carcasse. <i>1 contrôle / an</i>	<ul style="list-style-type: none">   Vérifier par sondage l'identification des porcs et le lien assuré entre l'élevage et la carcasse. <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Elevage des porcs abattus	<ul style="list-style-type: none"> E1-E10 Les porcs sélectionnés sont issus d'un élevage engagé en IGP porc du Limousin. 	<ul style="list-style-type: none"> Conservation des documents de traçabilité permettant d'assurer la traçabilité des porcs. 	<ul style="list-style-type: none"> Bon d'enlèvement des porcs Ticket de pesée 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'identification et l'habilitation de l'élevage du porc. <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i> <i>1 contrôle / an</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'identification et l'habilitation de l'élevage du porc. <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Age des porcs abattus	<ul style="list-style-type: none"> E12 L'âge minimum d'abattage des porcs sous IGP est de 182 jours, soit 26 semaines révolues 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'âge des porcs : âge minimum est de 182 jours soit 26 semaines révolues. 	<ul style="list-style-type: none"> Tatouage Bon d'enlèvement 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'âge des porcs présentés à la pesée soit : Age minimum des porcs à l'abattage : 182 jours (26 semaines révolues) <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i> <i>1 contrôle / an</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'âge des porcs présentés à la pesée soit : Age minimum des porcs à l'abattage : 182 jours (26 semaines révolues) <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Caractéristiques des carcasses identifiables	<ul style="list-style-type: none"> E13 Le TMP (Taux de Muscles dans les pièces) est compris entre 54 et 64 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle du TMP des porcs. 	<ul style="list-style-type: none"> Fil de l'eau fatometer Ticket de pesée 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la conformation de la carcasse : TMP compris entre 54 et 64 <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i> <i>1 contrôle / an</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la conformation de la carcasse : TMP compris entre 54 et 64 <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Caractéristiques des carcasses identifiables	<ul style="list-style-type: none"> E14 Les carcasses doivent avoir un poids chaud supérieur ou égal à 75 kg. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle du poids des porcs. 	<ul style="list-style-type: none"> Ticket de pesée 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le poids des carcasses soit : Le poids chaud minimum doit être de 75 kg <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i> <i>1 contrôle / an</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le poids des carcasses soit : Le poids chaud minimum doit être de 75 kg <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Caractéristiques des carcasses identifiables	<ul style="list-style-type: none">▪ E15 Pour la destination en frais, seules sont IGP, les carcasses dont le pH ultime est le suivant : s'il est mesuré dans le long dorsal, à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire, il doit être compris entre 5,50 et 5,90, s'il est mesuré dans le semi-membraneux, il doit alors être compris entre 5,60 et 6,00.	<ul style="list-style-type: none">✘ 📖 Contrôle du pH ultime des porcs (18H minimum après l'abattage).	Relevé de prise de pH	<ul style="list-style-type: none">✘ 📖 Vérifier le pH de chaque porc avant de l'identifier. <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier 1 contrôle / an</i>	<ul style="list-style-type: none">📖 Vérifier par sondage le pH relevé d'une partie des porcs identifiés. Vérifier le respect du délai de 18H avant la prise de pH. <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Caractéristiques des carcasses identifiables	<ul style="list-style-type: none">▪ E16 Les carcasses ne doivent pas présenter de défaut d'aspect : défaut d'épilation et de couenne, hématomes, points de sang, fractures. Une tolérance maximale de 5% peut être acceptée sur défaut mineur.	<ul style="list-style-type: none">👁 Travail des porcs permettant de limiter les défauts d'aspect.		<ul style="list-style-type: none">👁 Vérifier l'absence de défaut d'aspect sur les porcs avant de les identifier <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier 1 contrôle / an</i>	<ul style="list-style-type: none">👁 Vérifier par sondage l'absence de défaut d'aspect sur des porcs identifiés <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification des carcasses	E17 Si la carcasse répond aux critères cités précédemment, l'agent mandaté par l'ODG procédera à un marquage qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence à l'IGP Porc du Limousin et par l'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur avec son adresse, la date d'abattage.			<p>📖 ✍️ Après vérification de la conformité du porc aux critères du cahier des charges, l'agent l'identifie dans le cadre de l'IGP Porc du Limousin et enregistre le porc sur le registre prévu à cet effet qui sera ensuite retransmis à l'ODG. <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i></p> <p>📖 et 👁️ Vérifier l'identification des carcasses en IGP après abattage et préalablement à l'expédition.</p> <p>📖 Vérifier l'existence de procédures et instruction concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus</p> <p>📖 A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. <i>1 contrôle / an</i></p>	<p>📖 et 👁️ Vérifier l'identification des carcasses en IGP après abattage et préalablement à l'expédition.</p> <p>📖 Vérifier l'existence de procédures et instruction concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus</p> <p>📖 A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>
Registre des carcasses identifiées	E18 L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble de ces données.			<p>📖 L'agent de contrôle transmet à l'ODG régulièrement (chaque mois) le registre des porcs identifiés en IGP Porc du Limousin. <i>1 contrôle / an</i></p>	<p>📖 et 👁️ Vérifier lors de l'audit ODG, que la centralisation de l'ensemble des données est assurée par l'ODG. <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i> <i>2 fois par an (audit ODG).</i></p>

e) Entreprises de découpe.

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation des entreprises.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E10 Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les ateliers de découpe avant la production de porcs en IG/40/94 ▪ Habilitation : maintien des conditions initiales ▪ Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle 📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 <i>1 contrôle / an</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 <i>3 fois par an (contrôle atelier de découpe).</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E24 - L'identification des viandes avant et après découpe est assurée afin de pouvoir vérifier l'origine de la viande de porc identifiée en IGP IG/40/94 ▪ E25 - La découpe peut se faire en PAD ou en UVC ▪ E26 - Les opérations de conditionnement sont réalisées dans l'établissement de découpe 	<p>Respect du critère du cahier des charges</p> <ul style="list-style-type: none"> ✍ Enregistrement des découpes et des lots découpés afin d'assurer la traçabilité. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 et 👁 Evaluation du respect du critère du cahier des charges. Vérifier que les éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape permettent de retrouver la traçabilité et la provenance de l'animal initial ou du lot. <i>1 contrôle / an</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 et 👁 Evaluation du respect du critère du cahier des charges. Vérifier que les éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape permettent de retrouver la traçabilité et la provenance de l'animal initial ou du lot. <i>3 fois par an (contrôle atelier de découpe).</i>



f) Distributeurs.

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification et habilitation des entreprises de commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> E10 Documentation d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc des distributeurs avant le démarrage de production en IG/40/94 		<ul style="list-style-type: none"> Procédure ou instruction de l'ODG Convention d'engagement des distributeurs 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle, procédures et instructions, guide de découpe, ... <i>Maîtrise en permanence par l'ODG.</i> 📖 Vérification de la présence et de l'application des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle mais aussi des procédures et instructions transmises par l'ODG <i>Distributeurs : 10% par an,</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de la présence et de l'application des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle mais aussi des procédures et instructions transmises par l'ODG <i>Distributeurs : 10% par an,</i>
Conditions de distribution	<ul style="list-style-type: none"> E20 La viande est commercialisée à l'état frais. 			<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier le mode de distribution de la viande. <i>Distributeurs : 10% par an,</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier le mode de distribution de la viande. <i>Distributeurs : 10% par an,</i>
Information du consommateur	<ul style="list-style-type: none"> E21 L'information du consommateur sur le lieu de vente est obligatoirement réalisée à l'aide des éléments suivants : dans le cas de la vente au détail, d'un certificat et de piques prix, dans le cas de système de vente en double rayon, de séparateur de rayon. 			<ul style="list-style-type: none"> 📖 Fourniture régulière aux distributeurs des éléments nécessaires à l'information du consommateur. <i>Maîtrise en permanence par l'ODG.</i> 📖 Vérification de l'information au consommateur sur le lieu de vente et la présence des identifiants minimum prévus <i>Distributeurs : 10% par an,</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification de l'information au consommateur sur le lieu de vente et la présence des identifiants minimum prévus <i>Distributeurs : 10% par an,</i>

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 de l'IGP	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 IGP 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 IGP 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 jour 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
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	.2. Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Elevage d'origine	E27	▪ L'élevage d'origine naisseur ou post sevrer non identifiés et/ou habilité en IGP	Majeur	D	D
Aire géographique	E1*	▪ L'élevage (bâtiment et/ou parcours) n'est pas situé dans la zone IGP. (voir la zone en annexe 2).	Grave	RH	
Schémas génétiques	E2	▪ Porcs non issus de schémas génétiques sélectionnés par l'ODG mais schémas agréés par l'Agence de la Sélection Porcine.	Mineur	AV	CIS
	E2	▪ 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
	E3	Les porcs ne sont pas issus de reproducteurs de type génétiques connus pour lesquels : l'allèle de sensibilité à l'halothane ou l'allèle RN ne sont pas absent.	Majeur	D + CS	D + SUSP
Alimentation	E4	Pour les animaux de moins de 12 semaines, les aliments, autres que les aliments d'allaitement ne sont pas composés d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliment.	Majeur	D + SUSP	D + RH
	E4	Les aliments d'allaitement sont utilisés au-delà des deux premières semaines après le sevrage.	Majeur	D + SUSP	D + RH
	E5	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

Etapes	Caractéris-tiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	E5	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
	E5	Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments sont composés de plus de 20 % de maïs et cependant de moins de 22%	Mineur	AV	D + SUSP
	E5	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
	E5	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
	E5	Pour les animaux de plus de 12 semaines, les aliments sont composés de plus de 22 % de maïs.	Majeur	D + SUSP	D + RH
	E4-E5	Dans le cas de FAF, les procédures de fabrication ne permettent pas d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcins sous IGP et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces.	Majeur	CS	SUSP
Identification des porcs et déclaration de naissance ou registre d'élevage	E7	Les animaux ne sont pas identifiés par tatouage lisible.	Majeur	D + CS	D + SUSP
	E7	Le tatouage ne comprend pas : l'indicatif de l'élevage de naissance et/ou le numéro de semaine de naissance.	Majeur	CS	D + SUSP
	E7	L'identification par tatouage est faite après le moment du sevrage.	Mineur	CIS	CS

Etapes	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	E8	L'éleveur ne tient pas à jour des fiches de déclarations de naissance ou registre d'élevage ou ces fiches de suivi de bande avec le lieu de naissance ou le numéro indicatif de naissance ou le numéro de semaine de naissance.	Mineur	AV+CIS	CS
	E8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans le cas de cession d'animaux, le document de livraison (avec les identifications des porcs) ne suit pas chaque lot jusqu'à l'engraissement. 	Mineur	AV	CIS
Local de repos et départ des porcs	E6	L'élevage ne dispose pas d'un local de repos et/ou d'un quai d'embarquement avec système d'aspersion	Majeur	CS	D + SUSP
Santé des animaux	E9	Tous les éléments relatifs à la santé animale ne sont pas inscrits sur une fiche (ou carnet) d'élevage.	Mineur	AV +CIS	V.SUP
Age minimum d'abattage	E12	L'âge minimum d'abattage des porcs est inférieur à 182 jours, soit moins de 26 semaines révolues	Mineur	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	E10	Incapacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiable	Majeur	CS	SUSP
	E10	Difficultés à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables	Mineur	AV	CS
	E28	Formules identifiées conformes non référencées.	Majeur	CS	SUSP
Alimentation	E4	Pour les animaux de moins de 12 semaines, les aliments, autres que les aliments d'allaitement ne sont pas composés d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliment. Ou contiennent des ingrédients non autorisés	Majeur	DREF + SUSP	RH
	E5	Pour les animaux 12 semaines et plus, les aliments ne sont pas composés d'un minimum de 90 % (mais plus de 88%) de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondéré et/ou le minimum de 60 % de céréales (mais plus de 58%) et de leurs sous-produits n'est pas respecté et/ou le taux de 20% maximum de maïs est dépassé	Mineur	AV	DREF + SUSP
	E5	Pour les animaux 12 semaines et plus, les aliments ne sont pas composés d'un minimum de 88 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondéré et/ou le minimum de 58 % de céréales et de leurs sous-produits n'est pas respecté et/ou le taux de 20% maximum de maïs est dépassé	Majeur	DREF + SUSP	DREF + RH

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 ponts 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
Temps de transport	E11	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'abattoir n'est pas situé dans un rayon de 200 km au maximum ou bien la durée maximale du transport excède 6 heures. 	Majeur	D + SUSP	RH

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.	E11	L'abattoir n'est pas situé dans un rayon de 200 km au maximum et/ou la durée du transport dépasse 6 heures.	Mineur	AV	CS
Identification des carcasses	E22	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
	E23	L'identification des carcasses n'est pas assurée	Majeur	D + CS	SUSP
Sélection des carcasses et abats IG/40/94	E1	Les porcs sélectionnés ne sont pas issus d'un élevage engagé en IG/40/94	Grave	D + CS	D + SUSP
	E12	Non-respect de l'âge minimum d'abattage des porcs sous IGP de 182 jours, soit 26 semaines révolues	Grave	D + CS	D + SUSP
	E14	Les carcasses ont un poids chaud inférieur à 75kg	Majeur	D + CS	D + SUSP
	E13	Les carcasses ont un TMP inférieur à 54 ou supérieur à 64	Majeur	D + CS	D + SUSP
	E15	Le pH ultime n'est pas dans la fourchette des pH acceptables : entre 5,50 et 5,90 dans le long dorsal ou entre 5,60 et 6,00 dans le semi-membraneux.	Majeur	D + CS	D + SUSP
	E15	Le pH ultime n'est pas pris en respectant le délai minimum de 18 h après abattage	Majeur	CS	D + SUSP
	E16	Les carcasses présentent des défauts d'aspect : défaut d'épilation et de couenne, hématomes, points de sang, fractures. Dans le cas de défauts mineur la tolérance maximale de 5% est dépassée.	Mineur	AV	CIS
	E17	Carcasse ne répondant pas aux critères de l'IGP identifiée (qu'elle soit ou non vendue en IGP IG/40/94) : apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence à l'IGP IG/40/94 et/ou établissement d'un certificat (vignette)	Grave	CS + 5B	SUSP

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	E17	<ul style="list-style-type: none"> Carcasse répondant aux critères de l'IGP et vendue en IGP IG/40/94 non identifiée: pas d'apposition sur la carcasse d'une marque spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence à l'IGP IG/40/94 et/ou pas d'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations requises 	Majeur	CS	SUSP
	E17	<ul style="list-style-type: none"> Identification en IGP (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
	E17	<ul style="list-style-type: none"> Certificat (vignette) incomplètement renseigné 	Mineur	AV	CIS
	E18	<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
	E17	<ul style="list-style-type: none"> Etiquetage ou mentions spécifiques à l'IGP non conforme 	Mineur	AV + CIS	CS
Découpe	E24	<ul style="list-style-type: none"> absence d'identification sur carcasses ou sur pièce de demi gros (rupture de la traçabilité) 	Grave	D + CS	D + CS ou RH
	E25	<ul style="list-style-type: none"> Identification des carcasses insuffisante (sans rupture de la traçabilité) 	Mineur	AV	AV + CS
	E17	<ul style="list-style-type: none"> Apposition d'un certificat de garantie de l'IGP ou d'un identifiant de l'IGP sur une carcasse ou découpe non IGP 	Grave	D + CS	D + CS ou RH
	E17	<ul style="list-style-type: none"> Non relation entre certificat de garantie IGP et carcasse IGP (rupture de traçabilité) 	Grave	D + CS	D + CS ou RH
	E25	<ul style="list-style-type: none"> Les opérations de conditionnement ne sont pas réalisées dans l'établissement de découpe. 	Majeur	CS	SUSP
	E26	<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
	E17	<ul style="list-style-type: none"> Etiquetage ou mentions spécifiques à l'IGP non conforme 	Mineur	AV + CIS	CS

g) Distributeurs.

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Identification des viandes	E17	Carcasses répondant annoncées IGP mal identifiées	Mineur	AV	CIS
	E17	Produit identifié en IGP sans maintien de la traçabilité	Mineur	AV	CIS
	E17	Apposition d'un certificat de garantie de l'IGP ou d'un identifiant de l'IGP sur une carcasse non IGP	Grave	D + CS	D + SUSP ou RH
	E17	Non relation entre certificat de garantie IGP et carcasse IGP (rupture de traçabilité)	Grave	D + CS	D + SUSP ou RH
	E20	Identification en IGP de viandes non vendues à l'état frais	Majeur	D + CS	D + SUSP ou RH
Information du consommateur	E21	Information incomplète du consommateur sur le lieu de vente	Mineur	AV	CIS



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.

