



**VERSION APPROUVEE LE 14 MARS 2013**

# PLAN DE CONTRÔLE

## Viande bovine d'animaux jeunes de race limousine

### LABEL LA/23/88

#### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Animaux de race limousine
- Animaux jeunes : génisses de moins de 28 mois, mâles de moins de 18 mois

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	01/01/2010	Reprise du plan de contrôle PCEL2388 V.06 de CERTILIM suite à la fusion de CERTILIM avec QUALISUD	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET
1	15/04/2010	Adaptation suite à la décision du CAC du plan de contrôle PCEL2388 V.06 de CERTILIM repris suite à la fusion de CERTILIM avec QUALISUD	
2	10/12/2012	Révision du plan de contrôle suite à la modification du cahier des charges et à sa mise en conformité avec le guide du demandeur et intégration du protocole de contrôle documentaire pour les usines certifiés GBPAC	

#### 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 initiale 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. Critères de contrôle pour habilitation	15
5. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS	22
5.1. Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe	22
5.2. Modalités des contrôles des exigences des cahiers des charges	23
6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	44
6.1. Constat des manquements – Classification des manquements	44
6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	45
6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	45
6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	47
7. ANNEXE 1 :GLOSSAIRE	56

## 1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du Code Rural et de la Pêche Maritime, est associé au cahier des charges du Label Rouge n° LA/23/88 dont l'Organisme de Défense et de Gestion est : L'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine dite « LIMOUSIN PROMOTION » – Maison Régionale de l'agriculture du Limousin – boulevard des Arcades – 87060 LIMOGES cedex 2.

Ce plan de contrôle respecte les directives du CAC sur :

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

Ce plan de contrôle :

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

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

## 2. CHAMP D'APPLICATION

### SCHEMA DE VIE

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges n° LA/23/88 les opérateurs suivants :

- ✓ L'organisme de Défense et de Gestion (ODG),
- ✓ Les éleveurs, les éleveurs FAF,
- ✓ Les fabricants d'aliments industriels,
- ✓ Les centres d'allotement,
- ✓ Les abattoirs, abatteurs, ateliers de découpe,
- ✓ Les points de ventes mettant en marché la viande bovine d'animaux jeunes de race limousine.

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

Les critères du Label Rouge n° LA/23/88 sont identifiés dans l'ensemble des tableaux du présent plan de contrôles par les codes (C1,...), tels qu'ils sont définis dans le cahier des charges. Les points notés E correspondent à des exigences du cahier des charges pour lesquels il n'y a pas de critère C. Les points notés PM correspondent à des exigences de maîtrise des opérateurs fixées par QUALISUD sans lesquelles la garantie sur le produit ne peut être entièrement établie.

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

Étape	Opérateur	Points à contrôler
<p data-bbox="140 286 459 318"><b>Introduction dans l'élevage</b></p> <div data-bbox="145 331 464 383" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p data-bbox="245 342 363 369">Naissance</p> </div> <div data-bbox="145 434 464 555" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p data-bbox="181 448 424 533">Cession Naisseur- Eleveur - Cession Eleveur-Engraisseur</p> </div> <div data-bbox="145 607 464 658" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p data-bbox="181 618 424 645">Conditions d'élevage</p> </div> <div data-bbox="145 1294 464 1346" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p data-bbox="164 1305 443 1332">Engraissement - finition</p> </div> <div data-bbox="145 1406 464 1458" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p data-bbox="276 1417 331 1444">FAF</p> </div> <div data-bbox="145 1760 464 1839" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p data-bbox="169 1771 427 1827">Enlèvement Transport à l'abattoir</p> </div>	<p data-bbox="579 327 683 358"><b>Éleveur</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="802 297 1214 324">• <b>*C1 Le type racial des animaux</b></li> <li data-bbox="802 329 1145 356">• C2 Alimentation des veaux</li>   <li data-bbox="802 394 1485 450">• C4 Les conditions de cession d'un animal âgé entre 4 et 12 mois</li> <li data-bbox="802 454 1485 510">• C5 Les conditions de cession d'un animal âgé de plus de 12 mois</li> <li data-bbox="802 515 1382 542">• C5 Les conditions de mise en pension éventuelle</li> <li data-bbox="802 546 1485 602">• C6 La durée minimale de détention par le dernier détenteur</li> <li data-bbox="802 607 1485 663">• C7 Les conditions de distribution de l'aliment complémentaire distribué aux veaux</li> <li data-bbox="802 667 1254 694">• C7 Âge au sevrage (4 mois minimum)</li> <li data-bbox="802 698 1382 725">• C8 Les conditions d'allotement lors de la cession</li>   <li data-bbox="802 763 1198 790">• C14 La conception du logement</li> <li data-bbox="802 795 1453 822">• E1 La dimension minimale pour les logements autorisés</li> <li data-bbox="802 826 1126 853">• C16 La nature des litières</li> <li data-bbox="802 857 1238 884">• C17 L'état de propreté des animaux</li> <li data-bbox="802 889 1334 916">• C 18 L'alimentation en eau et l'abreuvement</li> <li data-bbox="802 920 1174 947">• C 19 L'aération des bâtiments</li> <li data-bbox="802 952 1182 978">• C 20 L'éclairage des bâtiments</li> <li data-bbox="802 983 1485 1039">• C 22 L'entretien, le nettoyage et la désinfection des bâtiments</li> <li data-bbox="802 1043 1485 1099">• C23 La densité d'animaux par hectare et sur l'ensemble de l'exploitation</li> <li data-bbox="802 1104 1302 1131">• C24 La densité maximale par exploitation</li> <li data-bbox="802 1135 1414 1162">• C25 Le respect des cycles traditionnels d'alternance</li> <li data-bbox="802 1167 1485 1223">• C26 Les modalités de suppression de la période de stabulation</li> <li data-bbox="802 1227 1222 1254">• E2 Apport d'une ration équilibrée.</li> <li data-bbox="802 1258 1485 1314">• E3 Alimentation constituée majoritairement de fourrages grossiers produits sur l'exploitation</li> <li data-bbox="802 1319 1485 1375">• C9 Les aliments complémentaires et les matières premières autorisés</li> <li data-bbox="802 1379 1485 1435">• C10 L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite</li> <li data-bbox="802 1440 1294 1467">• C11 Les formules validées et référencées</li> <li data-bbox="802 1471 1485 1527">• C12, C13, C30 Les additifs et produits autorisés, les additifs et produits interdits</li> <li data-bbox="802 1532 1134 1559">• C29 Les foins et ensilages</li> <li data-bbox="802 1563 1374 1590">• C30 Le plan d'alimentation en période d'élevage</li> <li data-bbox="802 1594 1278 1621">• C32 Les modes de finition des animaux</li> <li data-bbox="802 1626 815 1653">•</li> <li data-bbox="802 1657 1350 1684">• C33 La nature des interventions en traitements</li> <li data-bbox="802 1688 1485 1744">• C34 Les temps d'attentes liés à l'administration d'un médicament</li>   <li data-bbox="802 1827 1485 1883">• <b>*C35 L'âge minimum et maximum des animaux labellissables à l'abattage</b></li> </ul>

Étape	Opérateur	Points à contrôler
Fabrication de l'aliment	Fabricant d'aliments	<ul style="list-style-type: none"> <li>C9 Les aliments complémentaires et les matières premières autorisés</li> <li>C10 L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite</li> <li>C12, C13, C30 Les additifs et produits autorisés, les additifs et produits interdits</li> <li>C13 Les produits et additifs interdits</li> </ul>
Enlèvement Transport à l'abattoir	Éleveur et/ou Abatteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>C39 Le délai maximum entre enlèvement des animaux et leur abattage</li> </ul>
Centre d'allotement	Centre d'allotement	<ul style="list-style-type: none"> <li>C8 La présence en centre d'allotement ne peut excéder 48 heures</li> <li>C8 L'alimentation en centre d'allotement doit être conforme aux exigences du présent cahier des charges.</li> </ul>
Attente avant abattage Amenée pour abattage Abattage Pesée	Abattoir, abatteur, atelier de découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>C39 Le délai maximum entre enlèvement des animaux et leur abattage</li> <li>C38 Le niveau de propreté des animaux</li> <li>C37 L'attente des animaux avant abattage</li> <li>E4 Conditions de l'émoissage éventuel</li> </ul>
Ressuage	Abattoir - abatteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>C40 Le refroidissement des carcasses</li> <li>C41 La descente en température des viandes</li> <li>C42 La température à cœur des viandes</li> <li>C43 La courbe de descente en température</li> <li>E6 Les conditions d'abattage</li> </ul>
Sélection des carcasses	Abatteur Atelier de découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>E5 Le poids minimum des carcasses</li> <li>*C35 L'âge minimum et maximum des animaux labellissables à l'abattage</li> <li>C45 Les critères de labellisation des carcasses</li> <li>C46 La mesure du pH</li> <li>E7 Exclusion des viandes à coupe sombre ou tout autre défaut grave ou manque de tendreté</li> <li>C48 Le délai de maturation des viandes à griller et à rôtir</li> <li>C49 Le délai de maturation des viandes à braiser et à bouillir</li> <li>PM2 Identification, Marquage des carcasses</li> <li>PM3 Délivrance du certificat de Garantie</li> <li>PM4 Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge</li> </ul>
Découpe et conditionnement	Atelier de découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>C55 Les modes de conditionnement</li> <li>PM2 Identification, Marquage des carcasses</li> <li>PM4 Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge</li> </ul>
Mise en Marché Magasin spécialisé et non spécialisé	Détaillant	<ul style="list-style-type: none"> <li>C48 Le délai de maturation des viandes à griller et à rôtir</li> <li>C49 Le délai de maturation des viandes à braiser et à bouillir</li> <li>E8 Viande vendue à l'état frais</li> <li>PM2 Identification, Marquage des carcasses</li> <li>PM4 Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge non conforme</li> </ul>

### 3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

#### 3.1 ORGANISATION GENERALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. réceptionne les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation ; cette identification est réalisée à l'aide de la déclaration d'identification qui contient l'engagement de l'opérateur dans le label ;
2. contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en réalisant les contrôles internes prévus dans le plan de contrôle :
  - 2.1 contrôle interne des élevages en vue de leur habilitation par QUALISUD, puis dans le cadre du suivi annuel,
  - 2.2 contrôle interne des abatteurs-expéditeurs, ateliers de découpe,
  - 2.3 contrôle interne des caractéristiques des carcasses par des agents désignés par l'ODG,
  - 2.4 référencement des formules d'aliment transmises par les fabricants d'aliments, contrôle documentaire du contenu de la formule (absence de composant interdit par le cahier des charges) et tenue à jour de la liste des sites de fabrication. Par aliment, on comprend les aliments complémentaires de sevrage, de croissance, d'élevage et d'engraissement des animaux destinés au label.
  - 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 EN 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 le label ;</p>
5	<p>Les modalités d'information des opérateurs sur le contenu du cahier des charges et du plan de contrôle et sur toute décision de l'INAO sur l'application du cahier des charges et du plan de contrôle sont définies.</p>
6	<p>Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les opérateurs, les modalités des contrôles internes citées au §3.2 point 2 ainsi que de suivi par l'ODG des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs suite aux contrôles, sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires.</p>
7	<p>Les modalités de gestion et de conservation des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande, par QUALISUD ou par l'INAO ;</p>

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

Au jour de la mise en application de la présente version du plan de contrôle du label LA/23/88, la certification est déjà octroyée à l'ODG. Cependant conformément à la norme EN 45011 qui prévoit au chapitre 6 « modification des exigences pour la certification », le premier audit de l'ODG réalisé après la mise en application de la présente version du plan de contrôle sera considéré comme un audit d'évaluation initiale du fournisseur tel que prévu dans la norme EN 45011. Les résultats de cet audit permettront au comité de certification de confirmer ou d'infirmer la délivrance de la certification à l'ODG selon les nouvelles modalités de contrôles définies dans le présent plan de contrôle.

### **3.4 EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3.5 DELEGATION DE L'ODG A L'OPST**

#### **a) Contenu de la délégation**

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

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

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

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

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

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"> <li>✓ des déclarations d'identification des éleveurs et de leur transmission à l'ODG,</li> <li>✓ des élevages pour lesquels il doit réaliser le contrôle interne en sous-traitance</li> </ul>
10	<p>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 suite 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"> <li>- Refus de contrôle,</li> <li>- Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée,</li> <li>- 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.</li> </ul>

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 documentaires, QUALISUD réalisera une évaluation de la qualité du contrôle interne sur le terrain, selon les modalités prévues au §3.4.

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

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

## 4 IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

### 4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur souhaitant bénéficier du label LA/23/88 est tenu de s'identifier auprès de l'ODG (art. L642-3 du Code Rural et de la Pêche Maritime).

Cette identification prend la forme d'un document contenant :

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

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

L'ODG réalise cette vérification du document d'identification et les transmet à QUALISUD dans un délai maximum de 6 jours ouvrés pour les éleveurs, abatteurs, abattoirs, ateliers de découpe, fabricants d'aliments et de 1 mois pour les points de vente.

### 4.2 HABILITATION DES OPERATEURS

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

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

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

Dans le cas des élevages et des distributeurs, l'habilitation se fera après examen du dossier réalisé par un salarié de l'ODG ou par un technicien mandaté par l'ODG. Ce dossier comprend en plus, pour les éleveurs, le compte rendu de contrôle initial, (visite de l'élevage réalisée par le technicien mandaté par l'ODG).

Dans le cas des fabricants d'aliments, l'habilitation se fera après examen du dossier constitué par un salarié de l'ODG à partir des éléments fournis par le fabricant d'aliments. Ce dossier devra comporter au minimum : la demande d'identification du fabricant contenant son engagement à respecter et à mettre en œuvre les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle, une déclaration par laquelle il confirme disposer du cahier des charges et du plan de contrôle et enfin les formules ouvertes et étiquettes des formules d'aliments qu'il souhaite faire référencer dès son habilitation prononcée.

Conformément aux principes de la norme 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

L'évaluation d'habilitation est réalisée par QUALISUD sur examen documentaire du contrôle interne réalisé par un technicien mandaté par l'ODG

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> <li>E10 Document d'identification et habilitation de tous les éleveurs avant la production du bovin en LA/23/88</li> </ul>	Vérifier la présence du document d'identification de l'éleveur ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration à l'ODG</li> <li>Cahier des charges, plan de contrôle</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>*C1 Le type racial des animaux</li> </ul>	<b>Vérifier que l'élevage est constitué d'un troupeau de vaches allaitantes dont au moins une partie est de race bovine Limousine.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Passeport, inventaire,</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C2, C7 Alimentation des veaux</li> </ul>	Vérifier que les veaux destinés à la production Label Rouge sont alimentés selon le mode de conduite du troupeau allaitant. Si un aliment complémentaire est distribué, il doit respecter le cahier des charges. Les veaux tètent leur mère jusqu'au sevrage, puis les animaux reçoivent une alimentation équilibrée composée de fourrages et de céréales. Le sevrage ne pourra intervenir avant l'âge de 4 mois.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuel</li> <li>Documentaire</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C14 La conception du logement</li> </ul>	Vérifier que le logement corresponde aux 2 objectifs et trois types de logement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan du bâtiment</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>E1 La dimension minimale pour les logements autorisés</li> </ul>	Vérifier que les animaux disposent des surfaces suffisantes selon le type de logement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre d'élevage,</li> <li>Plan du bâtiment</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C16 La nature des litières</li> </ul>	Vérifier l'utilisation de litière végétale et de sa qualité. Vérifier l'absence de caillebotis intégraux	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuel</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C 17 L'état de propreté des animaux</li> </ul>	Vérifier l'état de propreté des animaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuel</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C 18 L'alimentation en eau et l'abreuvement</li> </ul>	Vérifier que les animaux ont accès en permanence à un système d'abreuvement de qualité adéquate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan du bâtiment</li> <li>Plan parcellaire</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C 19 L'aération des bâtiments</li> </ul>	Vérifier que la ventilation du bâtiment soit suffisante (ni excès de courant d'air, ni odeur prononcée d'ammoniaque)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan du bâtiment</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C 20 L'éclairage des bâtiments</li> </ul>	Vérifier que les animaux soient bien visibles en plein jour avec comme seul éclairage la lumière naturelle et un éclairage possible la nuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan du bâtiment</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C 22 L'entretien, le nettoyage et la désinfection des bâtiments</li> </ul>	Vérifier que les bâtiments soient nettoyés régulièrement et que les accès à l'élevage soient tenus propres	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuel</li> </ul>



Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> <li>C23 La densité d'animaux par hectare et sur l'ensemble de l'exploitation</li> </ul>	Vérifier que chaque UGB dispose, au minimum, de 30 ares de prairie et que le chargement UGB /Ha de SFP du troupeau allaitant soit inférieur ou égal à 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre d'élevage</li> <li>Relevé parcellaire</li> <li>Plan d'alimentation</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C24 La densité maximale par exploitation</li> </ul>	Vérifier que la densité maximale soit inférieure ou égale à 4 UGB par Ha, à condition que la surface de prairie représente au minimum 60 % de la SFP et que 60 % de l'alimentation des bovins sous label hors pâturages provienne de l'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre d'élevage</li> <li>Relevé parcellaire</li> <li>Plan d'alimentation</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C25 Respect des cycles traditionnels d'alternance</li> </ul>	Vérifier que le système d'élevage de l'exploitation permette le respect des cycles étable/prairie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relevé parcellaire</li> <li>Plan d'alimentation</li> <li>Calendrier de mise à l'herbe et rentrée des animaux</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C26 Les modalités de suppression de la période de stabulation</li> </ul>	Vérifier la présence d'abris naturels ou artificiels	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relevé parcellaire</li> <li>Plan d'alimentation</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C30 Le plan d'alimentation en période d'élevage</li> <li>C9, C10, C11, C12, C13 C30 L'alimentation des bovins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que le plan d'alimentation défini dans le cahier des charges soit respecté et que les quantités d'aliments distribués n'excèdent pas les valeurs définies</li> <li>Vérifier que l'alimentation utilisée pour les bovins destinés au label respecte les exigences concernant les matières premières et additives</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan d'alimentation</li> <li>Factures</li> <li>Calendrier de mise à l'herbe et rentrée des animaux</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C29 Les foins et ensilages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que les ensilages et foins soient bien conservés (absence d'odeurs anormales, absence de moisissure)</li> <li>Vérifier qu'aucun conservateur chimique ne soit utilisé pour l'ensilage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Factures intrants externe</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C32 Les modes de finition des animaux</li> </ul>	<p>Vérifier que l'éleveur dispose de moyens suffisants lui permettant de d'assurer une finition correcte des animaux.</p> <p>Vérifier que le schéma de finition indiqué dans le cahier des charges soit respecté et que les quantités d'aliments distribués n'excèdent pas les valeurs définies</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan d'alimentation</li> <li>Bâtiments, matériel</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C33 La nature des interventions en traitement</li> </ul>	Vérifier la nature des interventions réalisées sur les animaux en traitement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carnet sanitaire d'élevage</li> <li>Ordonnances</li> </ul>

**b) Fabrication d'aliments à la ferme**

L'évaluation d'habilitation est réalisée par QUALISUD sur examen documentaire du contrôle interne réalisé par un technicien mandaté par l'ODG

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> <li>E10, Document d'identification et habilitation de tous les éleveurs FAF avant la production du bovin en LA/23/88</li> </ul>	Vérifier la présence du document d'identification de l'éleveur FAF ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration à l'ODG</li> <li>Cahier des charges, plan de contrôle</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C9 Les aliments complémentaires et les matières premières autorisés</li> </ul>	Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments à référencer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formules ouvertes annoncées lors du contrôle interne</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C10 L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite</li> </ul>	Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments à référencer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formules ouvertes annoncées lors du contrôle interne</li> <li>Fiches additifs</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C12, C13, C30 Les additifs et produits autorisés, les additifs et produits interdits</li> </ul>	Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments à référencer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formules ouvertes annoncées lors du contrôle interne</li> <li>Fiches additifs</li> </ul>

■ Extrait du cahier des charges

\* ***Matières premières et produits utilisés :***

Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes (C9) (C30):

- Grains de céréales, leurs produits et sous-produits
- Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits
- Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
- Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
- Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits
- Fourrages, y compris fourrages grossiers
- Autres plantes, leurs produits et sous-produits
- Produits laitiers
- Eléments minéraux

L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite (C10).

L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées pour l'application du cahier des charges concerné. (C11)

\* ***Additifs :***

Pendant toute la durée d'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés à l'exception de l'urée et ses dérivés, des substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, des colorants et des coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires) qui sont interdits. (C12) (C30)

Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers. (C13) »

**c) Fabricants d'aliments industriels.**

L'évaluation d'habilitation est réalisée par QUALISUD sur examen documentaire du dossier adressé par l'ODG. 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 de la déclaration signée de l'opérateur de détenir le cahier des charges et le plan de contrôle
- Vérification du référencement par l'ODG et de la conformité des formules d'aliment du fabricant concerné.

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> <li>• E10 Document d'identification et habilitation de tous les fabricants d'aliments avant la production de bovins en LA/23/88</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier la présence du Document d'identification du fabricant d'aliments ainsi que de sa déclaration de disposer des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration à l'ODG</li> <li>• Cahier des charges, plan de contrôle</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• C9 Les aliments complémentaires et les matières premières autorisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments à référencer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formules ouvertes et étiquettes fournies</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• C10 L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments à référencer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formules ouvertes et étiquettes fournies</li> <li>• Fiches additifs</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• C12, C13, C30 Les additifs et produits autorisés, les additifs et produits interdits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments à référencer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formules ouvertes et étiquettes fournies</li> <li>• Fiches additifs</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Extrait du cahier des charges               <ul style="list-style-type: none"> <li>* <b><u>Matières premières et produits utilisés :</u></b></li> </ul> <p>Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes (C9) (C30):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grains de céréales, leurs produits et sous-produits</li> <li>- Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits</li> <li>- Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits</li> <li>- Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits</li> <li>- Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits</li> <li>- Fourrages, y compris fourrages grossiers</li> <li>- Autres plantes, leurs produits et sous-produits</li> <li>- Produits laitiers</li> <li>- Eléments minéraux</li> </ul> <p>L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite (C10).</p> <p>L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées pour l'application du cahier des charges concerné. (C11)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* <b><u>Additifs :</u></b></li> </ul> <p>Pendant toute la durée d'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés à l'exception de l'urée et ses dérivés, des substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, des colorants et des coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires) qui sont interdits. (C12) (C30)</p> <p>Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers. (C13) »</p> </li> </ul>		

### d) Les centres d'allotement

L'évaluation d'habilitation est réalisée par QUALISUD sur examen documentaire de la Demande d'identification de l'opérateur transmise par l'ODG.

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> <li>E10 Document d'identification et habilitation de tous les centres d'allotement avant la production de bovins en LA/23/88</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la présence du Document d'identification du centre d'allotement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration à l'ODG</li> </ul>

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

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

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> <li>E10 Document d'identification et habilitation de tous les abattoirs, abatteurs et atelier de découpe avant la production de bovins en LA/23/88. L'identification de l'abatteur indique l'abattoir utilisé.</li> </ul>	Vérifier la présence du document d'identification de l'opérateur ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration à l'ODG</li> <li>Cahier des charges, plan de contrôle</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C39 Le délai maximum entre l'enlèvement des animaux et leur abattage</li> </ul>	Vérifier que les opérateurs abattoir et abatteur ont la capacité à mettre en œuvre l'exigence de délai maximum entre l'enlèvement et l'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre d'abattage</li> <li>Bon de livraison</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C37 L'attente des animaux avant abattage et amenée au poste d'étourdissement</li> </ul>	Vérifier que les locaux d'attente de l'abattoir permettent de garantir le confort et l'hygiène des animaux (eau, éclairage, aération,...), et que l'amenée au poste d'étourdissement est réalisée sans stress dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre d'abattage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>PM2 Identification, Marquage des carcasses</li> </ul>	Vérifier que l'abattoir, l'abatteur et l'atelier de découpe ont connaissance et sont en mesure de respecter les exigences réglementaire mais aussi spécifiques au cahier des charges sur l'identification et le marquage des carcasses.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédures d'identification de l'opérateur,</li> <li>Tampon n° de tuerie,</li> <li>Etiquettes carcasses, PAD ou UVC réglementaire,</li> <li>Cahier ou fiche de compte matière ou découpe de lot</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C40 Le refroidissement des carcasses</li> <li>C41 La descente en température des viandes</li> <li>C43 La courbe de descente en température</li> </ul>	Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de refroidissement définies par le cahier des charges Vérifier que l'abattoir dispose d'une courbe de descente de température conforme à l'exigence suivante : La température de la viande ne descend pas au-dessous de 10°C à cœur tant que le pH est supérieur à 6 ce qui correspond en l'absence de stimulation électrique à une durée d'environ 10H après l'abattage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cinétique de température</li> <li>Instructions et procédures internes</li> <li>Enregistrement de température</li> </ul>

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> <li>C42 La température à cœur des viandes</li> </ul>	Vérifier que la température de 7°C à cœur soit atteinte en 36H maximum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cinétique de température</li> <li>Instructions et procédures internes</li> <li>Enregistrement température</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C40 Le refroidissement des carcasses</li> <li>E6 Les conditions d'abattage</li> </ul>	Vérifier qu'en cas de refroidissement rapide, une stimulation électrique soit en place S'assurer de l'efficacité de cette stimulation est vérifiée en routine par le test de rigidité cadavérique et par un contrôle des valeurs de pH 24H.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cinétique de température</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C46 La mesure de pH</li> </ul>	Vérifier que l'abattoir ou l'abatteur dispose des procédures et des outils de mesure du pH.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instructions et procédures internes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>*C1, E5, *C35, C45, C46, Sélections des carcasses</li> </ul>	Vérifier que l'abattoir et l'abatteur ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de sélection des carcasses définies dans le cahier des charges. Vérifier que des agents chargés de la labellisation ont été désignés à l'ODG. En l'absence de formation, vérifier que celle-ci est programmée. Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de sélection des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier des charges</li> <li>Procédures de l'ODG,</li> <li>Convention de mandatement des agents de contrôle.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>PM3 Délivrance du certificat de Garantie</li> </ul>	Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de marquage des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier des charges</li> <li>Procédures de l'ODG,</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C48 Le délai de maturation des viandes à griller et à rôtir</li> <li>C49 Le délai de maturation des viandes à braiser et à bouillir</li> </ul>	Vérifier que l'abatteur et l'atelier de découpe ont la capacité à mettre en œuvre les exigences de délais de maturation définies dans le cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier des charges</li> <li>Procédures ou méthode de maîtrise interne à l'entreprise</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C55 Les modes de conditionnement</li> </ul>	Vérifier que l'atelier de découpe ont la capacité à respecter les modes de conditionnement prévus par le cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédures et instructions internes</li> </ul>

### f) Distribution - Détaillant

L'évaluation d'habilitation est réalisée sur vérification de la demande d'identification.

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> <li>E10 Document d'identification et habilitation de tous les détaillants avant la vente de bovins en LA/23/88</li> </ul>	Vérifier la présence du document d'identification de l'opérateur ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Document d'identification à l'ODG</li> <li>Extrait de cahier des charges, plan de contrôle</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C48 Le délai de maturation des viandes à griller et à rôtir</li> </ul>	Vérifier que le détaillant s'est engagé à assurer le respect des conditions de maturation sur les carcasses identifiées en label.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Engagement du détaillant à respecter ce point.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C49 Le délai de maturation des viandes à braiser et à bouillir</li> </ul>	Vérifier que le détaillant s'est engagé à assurer le respect des conditions de maturation sur les carcasses identifiées en label.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Engagement du détaillant à respecter ce point.</li> </ul>

## 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 <sup>(1)</sup>	1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage <sup>(1)</sup>
Élevage	1 contrôle / an/élevage	Contrôle de 10 % des élevages apporteurs* par an. *par an (calculé sur la moyenne du nombre d'élevages ayant livré au moins un animal sur les 3 dernières années) et au minimum 5 élevages/OPST/an	1 contrôle par élevage et par an et 10% des apporteurs* par an et au minimum 5 élevages/OPST/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
Centre d'allotement	1 contrôle / an / centre	Contrôle de 10% des centres d'allotement par an.	1,1 contrôle par centre d'allotement 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 / an / site (contrôle en cas de fabrication d'UVCI <sup>(2)</sup> )	4 contrôles / an / site (contrôle en cas de fabrication d'UVCI <sup>(2)</sup> )
Mise en marché  Points de ventes spécialisés et non spécialisés	  10 % / an	  10 % / an	  20 % / an

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

<sup>(2)</sup> 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 ciblées 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 contrôles externes en plus sur les élevages. Ces contrôles en plus seront obtenus du fait qu'un minimum de 5 contrôles externes sur les élevages d'une OPST sera planifié et ce quel que soit le nombre d'éleveurs apporteurs des 3 dernières années. Cela permet à QUALISUD d'assurer un suivi minimum des éleveurs de chaque OPST. Si, malgré ce minimum de 5 contrôles externes sur les élevages d'une OPST, le taux de contrôle ne permettait pas d'atteindre les 10% de contrôles en plus, des contrôles élevages supplémentaires doivent être planifiés.
- 2) 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. Dans le cas où le nombre d'opérateurs serait inférieur à 10, le nombre minimum de contrôle à réaliser en plus serait de un.

#### ✓ **Contrôle organoleptique du produit**

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

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

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

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

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

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

## **5.2 MODALITES DES CONTROLES DES EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES**

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

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





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

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

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

\* Concernant le contrôle de **10 % des élevages apporteurs** \* par an, il est calculé, par Organisation de production et de suivi technique, sur la moyenne du nombre d'élevages ayant livré au moins un animal sur les 3 dernières années. Dans les tableaux suivants seule la formule en gras est affichée pour une meilleure lisibilité.





CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 25/56

### a) Elevages

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Habilitation des sites d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>E10 Document d'identification et habilitation des sites d'élevage</li> <li>Habilitation : maintien des conditions initiales</li> <li>Présence du cahier des charges et du plan de contrôle</li> </ul>	✍ 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"> <li>Déclaration à l'ODG</li> <li>Cahier des charges, plan de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérification auprès des opérateurs qu'ils sont en possession des dernières versions du cahier des charges, du plan de contrôle.</li> <li>👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3</li> <li>1 contrôle / an / élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3</li> <li>10% des élevages apporteurs*</li> </ul>
Naissance	C1 Le type racial des animaux	Respect des caractéristiques de la race dans la déclaration de naissance, la relation registre d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre d'élevage,</li> <li>Inventaire</li> <li>PASSEPORT</li> <li>Déclaration de Naissance</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérifier que la race des animaux destinés au label soit le code 34 et que la race des parents soit (34x34) au recto du passeport</li> <li>👁 S'assurer que les animaux destinés au label correspondent aux mêmes caractéristiques de la race Limousine</li> <li>1 contrôle / an / élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérifier que la race des animaux destinés au label soit le code 34 et que la race des parents soit (34x34) au recto du passeport</li> <li>👁 S'assurer que les animaux destinés au label correspondent aux mêmes caractéristiques de la race Limousine</li> <li>10% des élevages apporteurs*</li> </ul>
Elevage	C2, C7 L'alimentation des veaux, âge au sevrage, mode de conduite du troupeau	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Respect de l'âge au sevrage</li> <li>Respect du plan d'alimentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de naissance</li> <li>Registre d'élevage</li> <li>Plan d'alimentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 et 👁 Contrôle de l'âge au sevrage par relevé d'âge d'animaux sevrés ou par déclarations ou enregistrements internes</li> <li>👁 Vérifier que les animaux non sevrés têtent au pis</li> <li>📖 et 👁 Vérifier que la conduite d'élevage permette au veau de recevoir une alimentation végétale avant le sevrage</li> <li>📖 Vérifier le plan d'alimentation</li> <li>1 contrôle / an / élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 et 👁 Contrôle de l'âge au sevrage par relevé d'âge d'animaux sevrés ou par déclarations ou enregistrements internes</li> <li>👁 Vérifier que les animaux non sevrés têtent au pis</li> <li>📖 et 👁 Vérifier que la conduite d'élevage permette au veau de recevoir une alimentation végétale avant le sevrage</li> <li>📖 Vérifier le plan d'alimentation</li> <li>10% des élevages apporteurs*</li> </ul>
Cession des animaux	C4 Les conditions de cession d'un animal âgé entre 4 et 12 mois	📖 Vérifier que la cession des animaux âgés entre 4 mois et 12 mois soit directe	<ul style="list-style-type: none"> <li>PASSEPORT du bovin</li> <li>Facture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérifier que la cession des animaux âgés entre 4 mois et 12 mois soit directe</li> <li>1 contrôle / an / élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérifier que la cession des animaux âgés entre 4 mois et 12 mois soit directe</li> <li>10% des élevages apporteurs*</li> </ul>
	C4 La cession d'un veau avant le sevrage permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère	📖 Vérifier s'il y a lieu les cas de cession avant le sevrage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PASSEPORT du bovin</li> <li>Facture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérifier les cas de cession avant le sevrage.</li> <li>1 contrôle / an / élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérifier les cas de cession avant le sevrage.</li> <li>10% des élevages apporteurs*</li> </ul>



<b>CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE</b>		Référence : LA/23/88/ P300-2	
<b>VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE</b>		Indice 2	Page 26/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	C5 Les conditions de cession d'un animal âgé de plus de 12 mois	<p>📖 et 👁 Vérifier que le nombre de transactions durant la vie de l'animal soit de 2 au maximum</p> <p>Vérifier que ces 2 détenteurs précédant soient qualifiés FBM</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PASSEPORT du bovin</li> <li>▪ Facture</li> <li>▪ Attestation de qualification FBM ou liste d'éleveur qualifié FBM</li> </ul>	<p>📖 et 👁 vérifier que le nombre de transaction maximum durant la vie de l'animal est de 2 au maximum</p> <p>Vérifier que les 2 détenteurs précédant soient qualifiés FBM</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier que le nombre de transaction maximum durant la vie de l'animal est de 2 au maximum</p> <p>Vérifier que les 2 détenteurs précédant soient qualifiés FBM</p> <p>10% des élevages apporteurs*</p>
	C5 Le cas des mises en pension.	<p>📖 et 👁 Vérifier que les mises en pension s'effectuent en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge « Viande d'animaux jeune de race limousine ».</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PASSEPORT du bovin</li> <li>▪ Facture</li> <li>▪ Attestation de qualification FBM ou liste d'éleveur qualifié FBM</li> </ul>	<p>📖 et 👁 vérifier les conditions de mises en pension s'il y a lieu.</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 vérifier les conditions de mises en pension s'il y a lieu.</p> <p>10% des élevages apporteurs*</p>
	C6 La durée minimale de détention par le dernier détenteur avant la date d'abattage.	<p>📖 et 👁 Vérifier avant la vente que l'animal est bien resté 4 mois chez le dernier détenteur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PASSEPORT du bovin</li> <li>▪ Facture</li> </ul>	<p>📖 et 👁 vérifier que les animaux annoncés en label sont bien restés 4 mois chez le dernier détenteur</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 vérifier que les animaux annoncés en label sont bien restés 4 mois chez le dernier détenteur</p> <p>10% des élevages apporteurs*</p>
Bâtiment	C14 La conception du logement	Vérification du respect des exigences du cahier des charges	Plan des bâtiments	<p>📖 et 👁 Vérifier que les bâtiments utilisés sont de type :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>étable à stabulation entravée</li> <li>étable à stabulation libre à logettes</li> <li>étable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours</li> </ul> <p>et que ces bâtiments soient en mesure de proposer aux animaux : confort, propreté et ambiance propice au bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier que les bâtiments utilisés sont de type :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>étable à stabulation entravée</li> <li>étable à stabulation libre à logettes</li> <li>étable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours</li> </ul> <p>et que ces bâtiments soient en mesure de proposer aux animaux : confort, propreté et ambiance propice au bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.</p> <p>10% des élevages apporteurs*</p>
	E1 La dimension minimale pour les logements autorisés	<p>✂ 📖 et 👁 L'éleveur détermine le nombre d'animaux par bâtiment en fonction des exigences du cahier des charges</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plan des bâtiments</li> <li>▪ Registre d'étable</li> </ul>	<p>✂ 📖 et 👁 Vérifier la surface disponible par animal en fonction de sa catégorie</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p>	<p>✂ 📖 et 👁 Vérifier la surface disponible par animal en fonction de sa catégorie</p> <p>10% des élevages apporteurs*</p>



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 27/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	C16 La nature des litières	☞ Entretien de la litière		☞ Vérifier la nature de la litière des bâtiments et abris et vérifier que son entretien assure le confort et un bon état de propreté de l'animal. Vérifier l'absence de caillebotis intégraux. 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier la nature de la litière des bâtiments et abris et vérifier que son entretien assure le confort et un bon état de propreté de l'animal. Vérifier l'absence de caillebotis intégraux. 10% des élevages apporteurs*
	C17 L'état de propreté des animaux	☞ Entretien de la litière		Vérifier l'état de propreté des animaux 1 contrôle / an / élevage	Vérifier l'état de propreté des animaux 10% des élevages apporteurs*
	C18 L'alimentation en eau et l'abreuvement	☞ Entretien des points d'eau Surveillance du réseau interne		☞ Vérifier que les animaux aient accès en permanence à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins : accès des animaux à un point d'eau de qualité adéquate (eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée). 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier que les animaux aient accès en permanence à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins : accès des animaux à un point d'eau de qualité adéquate (eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée). 10% des élevages apporteurs*
Bâtiment	C19 L'aération des bâtiments	☞ Réglage et surveillance de la ventilation	Plan des bâtiments	☞ Vérifier la bonne ventilation des bâtiments (sans excès ni déficience) 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier la bonne ventilation des bâtiments (sans excès ni déficience) 10% des élevages apporteurs*
	C20 L'éclairage des bâtiments	☞ Entretien des ouvertures		☞ Vérifier que le bâtiment dans lequel les animaux sont logés soit éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour et un éclairage possible la nuit 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier que le bâtiment dans lequel les animaux sont logés soit éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour et un éclairage possible la nuit 10% des élevages apporteurs*
	C22 L'entretien, le nettoyage et la désinfection des bâtiments. Entretien des abords et des voies d'accès de la ferme	☞ Entretien et nettoyage des bâtiments. (Un nettoyage des bâtiments est réalisé 1 fois par an au minimum) ☞ Entretien des abords et des voies d'accès.	▪ Cahier sanitaire d'élevage	☞ Vérifier que les bâtiments d'élevage sont tenus propres et bien entretenus ainsi que les abords et les voies d'accès à la ferme, pour souci d'hygiène et d'image. Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an ☞ Vérifier que les abords et les voies d'accès sont entretenus. 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier que les bâtiments d'élevage sont tenus propres et bien entretenus ainsi que les abords et les voies d'accès à la ferme, pour souci d'hygiène et d'image. Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an ☞ Vérifier que les abords et les voies d'accès sont entretenus. 10% des élevages apporteurs*



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 28/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	C23 La densité d'animaux par ha sur l'ensemble de l'exploitation	☞ ✘ Respect des exigences du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Registre d'étable</li> <li>▪ Plan d'alimentation</li> <li>▪ Assolement</li> <li>▪ Relevé parcellaire</li> <li>▪ Facture d'achat d'aliment</li> <li>▪ Bilan fourrager</li> </ul>	☞ ✘ Vérifier que les animaux disposent de 0.30 hectare de prairie par UGB et, sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité doit être au maximum de 2 UGB par hectare de surface fourragère principale. En cas de dérogation vérifier les conditions de dérogation en C24 1 contrôle / an / élevage	☞ ✘ Vérifier que les animaux disposent de 0.30 hectare de prairie par UGB et, sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité doit être au maximum de 2 UGB par hectare de surface fourragère principale. En cas de dérogation vérifier les conditions de dérogation en C24 10% des élevages apporteurs*
	C 24 La densité maximale par exploitation		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Registre d'étable</li> <li>▪ Plan d'alimentation</li> <li>▪ Assolement</li> <li>▪ Relevé parcellaire</li> <li>▪ Facture d'achat d'aliment</li> <li>▪ Bilan fourrager</li> </ul>	Ce facteur de densité peut aller jusqu'à 4 UGB/ha de SFP (surface fourragère principale) par exploitation. Celle-ci doit alors remplir les 2 conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la surface de prairie de l'exploitation doit représenter au minimum 60 % de la SFP</li> <li>• 60 % de l'alimentation des bovins sous label, hors pâturage doit provenir de l'exploitation</li> </ul> L'effectif moyen annuel de l'exploitation est retenu pour le calcul du chargement 1 contrôle / an / élevage	Ce facteur de densité peut aller jusqu'à 4 UGB/ha de SFP (surface fourragère principale) par exploitation. Celle-ci doit alors remplir les 2 conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la surface de prairie de l'exploitation doit représenter au minimum 60% de la SFP</li> <li>• 60% de l'alimentation des bovins sous label, hors pâturage doit provenir de l'exploitation</li> </ul> L'effectif moyen annuel de l'exploitation est retenu pour le calcul du chargement 10% des élevages apporteurs*
	C25 Respect des cycles traditionnels d'alternance	☞ Respect des exigences du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plan d'alimentation</li> <li>▪ Relevé parcellaire</li> </ul>	☞ Vérifier que les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant la durée de leur élevage (soit 2 cycles annuels pour un bovin de 28 mois). 1 contrôle / an / élevage	☞ Vérifier que les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant la durée de leur élevage (soit 2 cycles annuels pour un bovin de 28 mois). 10% des élevages apporteurs*
	C26 Les modalités de suppression de la période de stabulation	☞ Entretien des abris naturels ou artificiels		☞ S'assurer qu'en cas de plein air intégral, selon les conditions climatiques, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels suffisants 1 contrôle / an / élevage	☞ S'assurer qu'en cas de plein air intégral, selon les conditions climatiques, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels suffisants 10% des élevages apporteurs*



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 29/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Alimentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>E3 Alimentation constituée majoritairement de fourrages grossiers produits sur l'exploitation.</li> <li>E2 Apport d'une ration équilibrée aux animaux par l'alimentation</li> </ul>	<p>📖 et 👁 L'éleveur assure aux animaux une alimentation principalement constituée de fourrages grossiers produits sur l'exploitation. Il veille à apporter une ration équilibrée aux animaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan d'alimentation</li> </ul>	<p>📖 et 👁 Vérifier que la ration est équilibrée et qu'elle est principalement constituée de fourrages grossiers produits sur l'exploitation.</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier que la ration est équilibrée et qu'elle est principalement constituée de fourrages grossiers produits sur l'exploitation.</p> <p>10% des élevages apporteurs*</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>C9 C30 Les aliments complémentaires et les matières premières autorisés</li> <li>C10 L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite</li> <li>C12, C13 Les additifs et produits autorisés, les additifs et produits interdits</li> <li>C11, Les aliments utilisés sont référencés sur la liste fournie par l'ODG.</li> </ul>	<p>📖 et 👁 L'éleveur vérifie que les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, sont référencés et constitués exclusivement à partir des matières premières autorisées par le cahier des charges, que les additifs utilisés sont autorisés. L'éleveur alimente ses bovins avec majoritairement des fourrages grossiers de l'exploitation. Le stockage des aliments pour les autres productions sont stockés dans des endroits identifiés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Étiquettes</li> <li>Registre de fabrication</li> <li>Facture d'achat</li> <li>Liste d'aliments référencés</li> <li>Plan d'alimentation</li> </ul>	<p>📖 et 👁 Vérifier que les aliments composés, concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués exclusivement à partir des matières premières autorisées par le cahier des charges</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que l'interdiction d'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est respectée.</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que les aliments complémentaires utilisés sont référencés par l'ODG</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que les additifs et produits utilisés sont autorisés par le cahier des charges et qu'ils ne contiennent aucun produit et additifs interdits.</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que l'alimentation est majoritairement constituée de fourrages grossiers de l'exploitation</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que les aliments pour les autres productions sont stockés dans des endroits séparés et identifiés.</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier que les aliments composés, concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués exclusivement à partir des matières premières autorisées par le cahier des charges</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que l'interdiction d'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est respectée.</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que les aliments complémentaires utilisés sont référencés par l'ODG</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que les additifs et produits utilisés sont autorisés par le cahier des charges et qu'ils ne contiennent aucun produit et additifs interdits.</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que l'alimentation est majoritairement constituée de fourrages grossiers de l'exploitation</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que les aliments pour les autres productions sont stockés dans des endroits séparés et identifiés.</p> <p>10% des élevages apporteurs*</p>



<b>CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE</b>		Référence : LA/23/88/ P300-2	
<b>VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE</b>		Indice 2	Page 30/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	C30 Le plan d'alimentation en période d'élevage. L'ensilage ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière (complément d'une ration à base de foin)	<p>📖 et 👁 Application du plan d'alimentation</p> <p>📖 et 👁 Assurer sur le plan d'alimentation que l'ensilage ne soit pas en ration unique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plan d'alimentation</li> <li>▪ Relevé parcellaire</li> <li>▪ Facture d'achat d'aliment</li> <li>▪ Déclaration de mise à l'herbe</li> </ul>	<p>📖 et 👁 Vérifier la présence et l'application du plan d'alimentation en fonction des caractéristiques de l'exploitation et des besoins des animaux de l'exploitation</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que les prairies soient bien utilisées durant les périodes estivales</p> <p>📖 et 👁 Dans le cas de conditions climatiques justifiant que les animaux soient sous abris en période estivale, s'assurer par examen que les prairies soient bien utilisées en pacage les jours normaux par les animaux (trace évidente de pacage, bouse fraîche ...)</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que le plan d'alimentation indiqué dans le cahier des charges soit respecté et que les quantités d'aliments distribués n'excèdent pas les valeurs définies</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que l'ensilage n'est pas distribué en ration unique.</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier la présence et l'application du plan d'alimentation en fonction des caractéristiques de l'exploitation et des besoins des animaux de l'exploitation</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que les prairies soient bien utilisées durant les périodes estivales</p> <p>📖 et 👁 Dans le cas de conditions climatiques justifiant que les animaux soient sous abris en période estivale, s'assurer par examen que les prairies soient bien utilisées en pacage les jours normaux par les animaux (trace évidente de pacage, bouse fraîche ...)</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que le plan d'alimentation indiqué dans le cahier des charges soit respecté et que les quantités d'aliments distribués n'excèdent pas les valeurs définies</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que l'ensilage n'est pas distribué en ration unique.</p> <p>10% des élevages apporteurs*</p>
	C29 Les foins et ensilages	<p>📖 et 👁 Vérification de la bonne conservation des fourrages et ensilages</p>		<p>📖 et 👁 Vérifier que les foins et ensilages sont parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures). L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques.</p> <p>1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier que les foins et ensilages sont parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures). L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques.</p> <p>10% des élevages apporteurs*</p>



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 31/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	C33 La nature des interventions en traitements	Les traitements doivent être limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé de l'animal et à la maîtrise de la reproduction  Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédent l'abattage de l'animal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ordonnances</li> <li>▪ Cahier sanitaire d'élevage</li> </ul>	<p>📖 et 👁 Vérifier la présence d'ordonnances et la cohérence avec les médicaments présents sur l'exploitation Les médicaments sont conservés en sécurité</p> <p>📖 et 👁 Vérifier, à l'aide des ordonnances et du cahier sanitaire d'élevage, que les délais d'attente pour les traitements pour la maîtrise de la reproduction aient été respectés 1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier la présence d'ordonnances et la cohérence avec les médicaments présents sur l'exploitation Les médicaments sont conservés en sécurité</p> <p>📖 et 👁 Vérifier, à l'aide des ordonnances et du cahier sanitaire d'élevage, que les délais d'attente pour les traitements pour la maîtrise de la reproduction aient été respectés 10% des élevages apporteurs*</p>
	C34 Les temps d'attente liés à l'administration d'un médicament	Lorsque le temps d'attente lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 15 jours, un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ordonnances</li> <li>▪ Cahier sanitaire d'élevage</li> </ul>	<p>📖 et 👁 Vérifier, à l'aide des ordonnances et du cahier sanitaire d'élevage, que les délais d'attente aient été respectés 1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier, à l'aide des ordonnances et du cahier sanitaire d'élevage, que les délais d'attente aient été respectés 10% des élevages apporteurs*</p>
Finition	C32 Les modes de finition des animaux	📖 et 👁 Respect du plan d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plan d'alimentation</li> <li>▪ Facture d'achat d'aliment</li> <li>▪ Liste d'aliments référencés</li> <li>▪ Registre de fabrication</li> </ul>	<p>📖 et 👁 Vérifier la présence et l'application du plan d'alimentation en fonction des caractéristiques de l'exploitation et des besoins des animaux de l'exploitation.</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que le schéma de finition indiqué dans le cahier des charges soit respecté et que les quantités d'aliments distribués n'excèdent pas les valeurs définies 1 contrôle / an / élevage</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier la présence et l'application du plan d'alimentation en fonction des caractéristiques de l'exploitation et des besoins des animaux de l'exploitation.</p> <p>📖 et 👁 Vérifier que le schéma de finition indiqué dans le cahier des charges soit respecté et que les quantités d'aliments distribués n'excèdent pas les valeurs définies 10% des élevages apporteurs*</p>





CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 32/56

## b) Fabrication d'aliment à la Ferme

📄: Enregistrement

📖: Vérification documentaire

👁: Contrôle visuel

✂: Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification	E10 Identification de l'éleveur FAF auprès de l'ODG. 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"> <li>▪ Déclaration à l'ODG</li> <li>▪ Cahier des charges, plan de contrôle</li> </ul>	📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 1 contrôle / an / élevage FAF	📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 25% des éleveurs FAF par an
Maîtrise des exigences du cahier des charges	C9 C10 C12 C11 C13 C30 : mentionnées ci-dessous. Capacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables	<ul style="list-style-type: none"> <li>📄 Organisation qualité mise en place par le fabricant permettant de :</li> <li>📄 maîtriser et contrôler la qualité des matières premières, des additifs et des produits finis ;</li> <li>📄 maîtriser les fabrications dans le respect des formules référencées auprès de l'ODG ;</li> <li>📄 garantir la traçabilité des fabrications.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués</li> <li>▪ Journaux de fabrication</li> </ul>	📖 Contrôle sur site des formules mises en fabrication, des fils de l'eau de fabrication et de la traçabilité 1 contrôle / an / élevage FAF	📖 Contrôle sur site des formules mises en fabrication, des fils de l'eau de fabrication et de la traçabilité 25% des éleveurs FAF par an
Formules validées et fabriquées	C11 (les points C9, C10, C12 C13 et C30 font partie des conditions du C11). Respect des points du cahier des charges au vu des formules ouvertes présentées et en fabrication	📖 Respect des critères du cahier des charges Contrôle des journaux de dosage	Formules validées fabriquées Journaux de dosage	📖 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 1 contrôle / an / élevage FAF	📖 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 25% des éleveurs FAF par an





CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 33/56

### c) Fabrication Industrielle d'aliment

☞: Enregistrement

📖: Vérification documentaire

👁: Contrôle visuel

✂: Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification	E10 Convention entre l'ODG et le fabricant d'aliment. 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 Respect du plan d'alimentation Aspect sanitaire de l'élevage Evolution des animaux Revue documentaire	▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle		📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 1 fois par an (contrôle fabricant)**
Maîtrise des exigences du cahier des charges	C9 C10 C12 C11 C13 C30 : mentionnées ci-dessous. Capacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables	☞ Organisation qualité mise en place par le fabricant permettant de : ▪ 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.	▪ Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués ▪ Journaux de fabrication		📖 Contrôle sur site des formules ouvertes, des formules mises en fabrication, des fils de l'eau de fabrication et de la traçabilité 1 fois par an (contrôle fabricant)**
Formules validées et référencées	C11 (les points C9, C10, C12 C13 et C30 font partie des conditions du C11). Respect des points du cahier des charges au vu des formules ouvertes présentées et en fabrication	📖 Respect des critères du cahier des charges ☞ Demandes de référencement à l'ODG. ☞ Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour référencement Contrôle des journaux de dosage	Liste des formules validées et référencées Liste des sites référencés Contrôle des journaux de dosage ▪ Demande de référencement des formules ▪ Attestation de référencement Journaux de fabrication	📖☞ Contrôle et référencement des formules	📖 Contrôle de la liste des formules et des sites proposés par l'entreprise par rapport à la liste de l'ODG. 📖 Vérifier que toutes les formules sont référencées 📖 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau) 1 fois par an (Contrôle fabricant)**

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



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 34/56

#### d) Centres d'allotement

Les contrôles des centres d'allotement sont réalisés à partir des documents mis à disposition par le siège de la structure qui gère le centre d'allotement.

📝: Enregistrement

📖: Vérification documentaire

👁️: Contrôle visuel

✂️: Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification	E10 Déclaration d'identification du centre d'allotement 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"> <li>▪ Déclaration à l'ODG</li> <li>▪ Cahier des charges, plan de contrôle</li> </ul>	📖 👁️ Évaluation du maintien de l'organisation décrite dans la DI 1 fois par an	📖 👁️ Évaluation du maintien de l'organisation décrite dans la DI Contrôle de 10% des centres d'allotement
Durée de présence	C8 La présence en centre d'allotement ne peut excéder 48 heures	📝 Organisation du centre permet de respecter le délai maximal de présence de 48H.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enregistrements des mouvements,</li> <li>▪ Bons d'enlèvements et de transport.</li> </ul>	📖 Contrôle des durées de présence 1 fois par an	📖 Contrôle des durées de présence Contrôle de 10% des centres d'allotement
Alimentation	C8 Durant la présence en centre d'allotement, l'alimentation doit être conforme aux exigences du présent cahier des charges.	📖 📝 Achat d'aliments conformes au cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bons de livraison ou factures d'achats d'aliments</li> <li>▪ Étiquette d'aliments,</li> <li>▪ Liste des aliments référencés</li> </ul>	📖 Contrôle des aliments distribués 1 fois par an	📖 Contrôle des aliments distribués Contrôle de 10% des centres d'allotement



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 35/56

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

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ E10 Document d'identification et habilitation des abattoirs, abatteurs et des ateliers de découpe</li> <li>▪ Habilitation : maintien des conditions initiales</li> <li>▪ Présence du cahier des charges et du plan de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Déclaration à l'ODG</li> <li>▪ Cahier des charges, plan de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Vérifier que les opérateurs disposent des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle</li> </ul> <p>1 contrôle / an</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle</li> </ul> <p>3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)</p>
Transport des animaux	C37 L'attente des animaux avant abattage et l'amenée au poste d'étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 👁 Entretien des bougeries, litière, eau</li> <li>▪ Respect des conditions d'ambiance et de manipulations</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>👁 Vérifier que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout est mis en œuvre pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement.</li> <li>• Les locaux d'attente sont pourvus d'eau d'abreuvement à satiété, d'un éclairage et d'une aération appropriée</li> </ul> </li> <li>👁 Pour l'amenée au poste d'étourdissement, vérifier que les animaux sont manipulés dans le calme, en douceur.</li> </ul> <p>1 contrôle / an</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>👁 Vérifier que <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout est mis en œuvre pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement.</li> <li>• Les locaux d'attente sont pourvus d'eau d'abreuvement à satiété, d'un éclairage et d'une aération appropriée</li> </ul> </li> <li>👁 Pour l'amenée au poste d'étourdissement, vérifier que les animaux sont manipulés dans le calme, en douceur.</li> </ul> <p>3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)</p>
Réception Bouverie	C39 le délai maximum entre l'enlèvement et l'abattage (en jours ouvrables)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Enregistrement de l'enlèvement sur le bon d'expédition des bovins</li> <li>Enregistrement de l'heure d'arrivée à l'abattoir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bon d'expédition des bovins vers l'abattoir</li> <li>▪ Planning d'abattage</li> <li>▪ Ticket de pesée.</li> <li>Document de prise en charge des animaux pour le transport (élevage ou centre d'allotement)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérifier que le délai maximum entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage soit de 24 heures.</li> </ul> <p>1 contrôle / an</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérifier que le délai maximum entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage soit de 24 heures.</li> </ul> <p>3 fois par an (Contrôle abattoir et Abatteur)</p>



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 36/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	C38 Le niveau de propreté des animaux	☞ Vérifier et enregistrer l'état de propreté des animaux	Enregistrement de l'état de propreté des animaux	☞ et ☞ Vérifier que les animaux sales à très sales de grille de notation Interbev sont retirés du label et séparés des animaux labels restant 1 contrôle / an	☞ et ☞ Vérifier que les animaux sales à très sales de grille de notation Interbev sont retirés du label et séparés des animaux labels restant 3 fois par an (Contrôle <i>abattoir et Abatteur</i> )
Abattage	C40 Le refroidissement des carcasses E6 Les conditions d'abattages	<ul style="list-style-type: none"> <li>✘ Surveiller les conditions de descente de température</li> <li>✘ Réglage de la stimulation électrique en cas d'utilisation</li> <li>✘ Test de rigidité cadavérique (pliage de l'épaule) en ressuage.</li> <li>✘ Vérifier l'absence de congélation superficielle des carcasses lors de la réfrigération rapide</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✘ Vérifier la maîtrise des conditions de descente de température,</li> <li>✘ Vérifier que, en cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide, une stimulation électrique efficace (examen des contractures en fin de stimulation) est effectuée sur la ligne d'abattage et qu'un protocole précisant les modalités de stimulation est établi.</li> <li>✘ Vérifier l'installation de la rigidité cadavérique : impossibilité du pliage de l'épaule et ponctuellement par mesure de pH.</li> <li>✘ Vérifier que les carcasses soumises à une réfrigération rapide ne présentent pas de congélation superficielle 1 contrôle / an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✘ Vérifier la maîtrise des conditions de descente de température,</li> <li>✘ Vérifier que, en cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide, une stimulation électrique efficace (examen des contractures en fin de stimulation) est effectuée sur la ligne d'abattage et qu'un protocole précisant les modalités de stimulation est établi.</li> <li>✘ Vérifier l'installation de la rigidité cadavérique : impossibilité du pliage de l'épaule et ponctuellement par mesure du pH.</li> <li>✘ Vérifier que les carcasses soumises à une réfrigération rapide ne présentent pas de congélation superficielle 3 fois par an (Contrôle <i>abattoir</i>)</li> </ul>
Emoussage	E4 L'émoussage, s'il est pratiqué, doit être adapté à la durée et aux conditions de maturation	☞ Si l'émoussage est pratiqué, l'abattoir assure un émoussage adapté à la durée et aux conditions de maturation		✘ Vérifier que l'émoussage lorsqu'il est réalisé est adapté à la durée et aux conditions de maturation 1 contrôle / an	✘ Vérifier que l'émoussage lorsqu'il est réalisé est adapté à la durée et aux conditions de maturation 3 fois par an (Contrôle <i>abattoir</i> )



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 37/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Ressuage	C41 La descente de température des viandes	☞ Contrôle de la température Mesure de la température et du pH	Registre de suivi de la température Enregistrement des mesure de pH	☒ ☒ Vérifier qu'un contrôle périodique de la cinétique de température des lieux de stockage des carcasses est réalisé et qu'il garantisse que la température de la viande ne descende pas à moins de 10°C tant que le pH est supérieur à 6, ce qui correspond à une durée d'environ 10 heures après l'abattage. 1 contrôle / an	☒ ☒ Vérifier qu'un contrôle périodique de la cinétique de température des lieux de stockage des carcasses est réalisé et qu'il garantisse que la température de la viande ne descende pas à moins de 10°C tant que le pH est supérieur à 6, ce qui correspond à une durée d'environ 10 heures après l'abattage. 3 fois par an (Contrôle abattoir)
	C42 La température à cœur des viandes	☞ Mesure de température à cœur	Registre de suivi des températures	☒ ☒ Vérifier que la température à cœur, égale ou inférieure à 7°C, est atteinte dans un délai maximal de 36 heures. La température est prise à cœur dans le faux-filet ( <i>Longissimus lomborum</i> ) au niveau de la 13 <sup>ème</sup> vertèbre dorsale. 1 contrôle / an	☒ ☒ Vérifier que la température à cœur, égale ou inférieure à 7°C, est atteinte dans un délai maximal de 36 heures. La température est prise à cœur dans le faux-filet ( <i>Longissimus lomborum</i> ) au niveau de la 13 <sup>ème</sup> vertèbre dorsale. 3 fois par an (Contrôle abattoir et abatteur)
Sélection, des carcasses labellissables	PM1 Sélection des carcasses par un agent qualifié par l'ODG	Dossier de qualification	Dossier de qualification	Vérifier que l'agent chargé de la sélection des carcasses est qualifié par l'ODG 1 contrôle / an	Vérifier que l'agent chargé de la sélection des carcasses est qualifié par l'ODG 3 fois par an (Contrôle Abatteur)
	<b>*C1 Le type racial des animaux labellissables</b>	Contrôle du type des bovins à l'abattage	PASSEPORT des Bovins Ticket de pesée	☒ et ☑ Vérifier le type racial Limousin (34x34)  1 contrôle / an	☒ et ☑ Vérifier le type racial Limousin (34x34)  3 fois par an (Contrôle Abatteur)
	<b>*C35 L'âge des animaux labellissables</b>	Contrôle de l'âge des bovins : âge minimum et maximum des bovins à l'abattage	PASSEPORT des Bovins Ticket de pesée	☒ et ☑ Vérifier l'âge des animaux sélectionnés : - les mâles non castrés de plus de 10 mois et de moins de 18 mois (l'âge ne peut aller au-delà de la fin du 17ème mois) - les génisses de plus de 10 mois et de moins de 28 mois (l'âge ne peut aller au-delà de la fin du 27ème mois). 1 contrôle / an	☒ et ☑ Vérifier l'âge des animaux sélectionnés : - les mâles non castrés de plus de 10 mois et de moins de 18 mois (l'âge ne peut aller au-delà de la fin du 17ème mois) - les génisses de plus de 10 mois et de moins de 28 mois (l'âge ne peut aller au-delà de la fin du 27ème mois). 3 fois par an (Contrôle Abatteur)



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 38/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	C4 Les conditions de cession d'un animal âgé entre 4 et 12 mois C5 Les conditions de cession d'un animal âgé de plus de 12 mois. E4 Le cas des mises en pension C6 La durée minimale de détention par le dernier détenteur.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PASSEPORT</li> <li>▪ Attestation éleveur</li> <li>▪ Document du technicien élevage (Bordereau d'autorisation à labelliser)</li> </ul>	<p>📖 et 👁 Vérifier que les animaux annoncés respectent bien les exigences de cession et de durée de présence chez le dernier détenteur, à partir du contrôle du passeport et des durées de présence chez les différents détenteurs</p> <p>1 contrôle / an</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier que les animaux annoncés respectent bien les exigences de cession et de durée de présence chez le dernier détenteur, à partir du contrôle du passeport et des durées de présence chez les différents détenteurs</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>
	<b>E5 Le poids minimum des carcasses</b>	📖 Vérifier sur le ticket de pesée le poids minimum	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ticket de pesée</li> <li>▪ Carcasse</li> </ul>	<p>📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée le poids minimum des carcasses</p> <p>180 kg au moins</p> <p>1 contrôle / an</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée le poids minimum des carcasses</p> <p>180 kg au moins</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>
	<b>C45 Les critères de labellisation des carcasses : Conformation</b>	📖 Vérifier sur le ticket de pesée la conformation des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grille de Classement EUROP</li> <li>▪ Ticket de pesée</li> <li>▪ Marquage de la carcasse</li> </ul>	<p>📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée la conformation de la carcasse :</p> <p>Conformation : EUR de la grille OFIVAL</p> <p>1 contrôle / an</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée la conformation de la carcasse :</p> <p>Conformation : EUR de la grille OFIVAL</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>
	<b>C45 Les critères de labellisation des carcasses : Etat d'engraissement</b>	📖 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grille de Classement EUROP</li> <li>▪ Ticket de pesée</li> <li>▪ Marquage de la carcasse</li> </ul>	<p>📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement de la carcasse :</p> <p>Conformation : 2 ou 3 de la grille OFIVAL</p> <p>1 contrôle / an</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement de la carcasse :</p> <p>Conformation : 2 ou 3 de la grille OFIVAL</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>
	E7 Les critères de labellisation des carcasses : Présentation des carcasses	📖 Vérifier sur le ticket de pesée et la carcasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ticket de pesée</li> <li>▪ Carcasse</li> </ul>	<p>👁 Vérifier l'absence de défauts. Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier), le manque de tendreté, la fibrolipomatose (dégénérescence grasseuse), les pétéchies (purpura), les hématomes, les traces de varron sont éliminatoires.</p> <p>1 contrôle / an</p>	<p>👁 Vérifier l'absence de défauts. Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier), le manque de tendreté, la fibrolipomatose (dégénérescence grasseuse), les pétéchies (purpura), les hématomes, les traces de varron sont éliminatoires.</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE	Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE	Indice 2	Page 39/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	C45, C46 La mesure de pH	En fonction de l'articulation technique mise en place entre l'abattoir et l'abatteur, mesure du pH suivant le protocole défini dans le cahier des charges	Enregistrement des résultats de mesure	<p>📖 et 👁 Vérifier que le pH ultime, mesuré systématiquement, est inférieur ou égal à 5.8 et qu'il est réalisé suivant le protocole suivant :</p> <p>La mesure du pH s'effectue dans le muscle long dorsal (<i>longissimus thoracis</i> et <i>lumborum</i>) au niveau de la 13<sup>ème</sup> côte – 1<sup>ère</sup> lombaire pour une carcasse entière ou un quartier arrière, dans la tranche (<i>semi-membranosus</i>) pour une cuisse et dans la noix d'entrecôte (<i>longissimus thoracis</i>) au niveau de la 5<sup>ème</sup> côte pour un quartier avant.</p> <p>Cette mesure est réalisée au minimum 24 heures après l'abattage.</p> <p>1 contrôle / an</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier que le pH ultime, mesuré systématiquement, est inférieur ou égal à 5.8 et qu'il est réalisé suivant le protocole suivant :</p> <p>La mesure du pH s'effectue dans le muscle long dorsal (<i>longissimus thoracis</i> et <i>lumborum</i>) au niveau de la 13<sup>ème</sup> côte – 1<sup>ère</sup> lombaire pour une carcasse entière ou un quartier arrière, dans la tranche (<i>semi-membranosus</i>) pour une cuisse et dans la noix d'entrecôte (<i>longissimus thoracis</i>) au niveau de la 5<sup>ème</sup> côte pour un quartier avant.</p> <p>Cette mesure est réalisée au minimum 24 heures après l'abattage.</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>
Identification des carcasses	PM2 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 au produit Label Rouge. PM3 – Délivrance du certificat de garantie	📖 ✎ Application des procédures et instructions	Registre de certification	<p>📖 ✎ Après vérification de la conformité des bovins aux critères du cahier des charges, l'agent l'identifie dans le cadre Viande d'animaux jeunes de Race Limousine Label Rouge et enregistre le bovin labellisé sur le registre prévu à cet effet qui sera ensuite retransmis à l'ODG.</p> <p>Sur chaque carcasse à identifier :</p> <p>📖 et 👁 Vérifier l'identification des carcasses en Label Rouge 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.</p> <p>1 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier l'identification des carcasses en Label Rouge après abattage et préalablement à l'expédition.</p> <p>📖 Vérifier l'existence de procédures et instructions 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.</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 40/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification et mentions spécifiques au Label Rouge (Abatteur)	PM4 Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comporte au minimum les indications suivantes : - le logo Label Rouge conformément à la charte graphique - le numéro d'homologation du cahier des charges - les caractéristiques certifiées : - le nom de l'Organisme de Défense et de Gestion précédé de la mention « pour toute information ou réclamation, s'adresser à », ainsi que l'adresse postale.	📖 Utilisation des étiquettes fournies par l'ODG		📖 Vérification de la conformité des étiquetages et des mentions spécifiques au Label Rouge 1 fois par an (Contrôle Abatteur)	📖 Vérification de la conformité des étiquetages et des mentions spécifiques au Label Rouge 3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).
	C48, C49 La maturation de la viande	🔪 Mise en œuvre des moyens permettant de maîtriser les délais de maturation.	▪ Etiquettes carcasse ou pièce avec date d'abattage ou CGO avec date d'abattage ou date de maturation minimum.	👁 et 📖 Vérifier que les viandes présentées respectent les délais de maturation : - 2 jours pleins pour les viandes à braiser ou à bouillir - 8 jours pleins minimum pour l'approvisionnement en demi-carcasse ou en quartier, - 7 jours pleins minimum dans le cas des mâles - 10 jours pleins minimum dans le cas des femelles pour l'approvisionnement en pièces sous-vide 1 contrôle / an	👁 et 📖 Vérifier que les viandes présentées respectent les délais de maturation : - 2 jours pleins pour les viandes à braiser ou à bouillir - 8 jours pleins minimum pour l'approvisionnement en demi-carcasse ou en quartier, - 7 jours pleins minimum dans le cas des mâles - 10 jours pleins minimum dans le cas des femelles pour l'approvisionnement en pièces sous-vide 3 fois par an (Contrôle Abatteur)





<b>CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE</b>		Référence : LA/23/88/ P300-2	
<b>VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE</b>		Indice 2	Page 41/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	C 42 La température des viandes à Cœur	✘ Contrôle de la température	Relevé de température	📖 ✘ Vérifier que la température à cœur, égale ou inférieure à 7°C, soit atteinte dans un délai maximal de 36 heures. La température est prise à cœur dans le faux-filet ( <i>Longissimuslomborum</i> ) au niveau de la 13 <sup>ème</sup> vertèbre dorsale 1 contrôle / an	📖 ✘ Vérifier que la température à cœur, égale ou inférieure à 7°C, soit atteinte dans un délai maximal de 36 heures. La température est prise à cœur dans le faux-filet ( <i>Longissimuslomborum</i> ) au niveau de la 13 <sup>ème</sup> vertèbre dorsale 3 fois par an (Contrôle Abatteur).
Découpe	C55 Les modes de conditionnement : découpe des viandes	👁 Mise en œuvre du conditionnement des viandes selon les exigences du cahier des charges		👁 📖 👁 Vérifier que le protocole initial de découpe validé lors de l'habilitation est respecté 📖 👁 Vérifier la nature des conditionnements et le respect des exigences du cahier des charges 1 contrôle / an	📖 👁 Vérifier que le protocole initial de découpe validé lors de l'habilitation est respecté 📖 👁 Vérifier la nature des conditionnements et le respect des exigences du cahier des charges 3 fois par an (Contrôle Abatteur).
Découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>PM5 Mention de la date d'abattage ou du délai de maturation minimum sur facture ou étiquette jusqu'au point de vente</li> </ul>	👁 Vérification des mentions sur les factures, bons de livraison	<ul style="list-style-type: none"> <li>Factures, Bons de livraisons</li> <li>Certificats de garantie</li> </ul>	👁 Vérifier que les produits soient accompagnés sur les étiquettes ou factures ou bon de livraison d'une information permettant de maîtriser la durée minimale de maturation avant la vente au détail au consommateur 1 contrôle / an	👁 Vérifier que les produits soient accompagnés sur les étiquettes ou factures ou bon de livraison d'une information permettant de maîtriser la durée minimale de maturation avant la vente au détail au consommateur 3 fois par an (Contrôle Abatteur).
Identification et mentions spécifiques au Label Rouge (Découpe)	PM4 Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comporte au minimum les indications suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le logo Label Rouge conformément à la charte graphique</li> <li>- le numéro d'homologation du cahier des charges</li> <li>- les caractéristiques certifiées :</li> <li>- le nom de l'Organisme de Défense et de Gestion précédé de la mention « pour toute information ou réclamation, s'adresser à », ainsi que l'adresse postale.</li> </ul>	📖 Utilisation des étiquettes fournies par l'ODG		📖 Vérification de la conformité des étiquetages et des mentions spécifiques au Label Rouge 1 fois par an (Contrôle Abatteur)	📖 Vérification de la conformité des étiquetages et des mentions spécifiques au Label Rouge 3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 42/56

### f) Distribution - Détaillant

✍ : 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"> <li>▪ E10 – Document d'identification et habilitation de chaque opérateur de mise en marché : point de vente spécialisé ou non spécialisé</li> <li>▪ Habilitation : maintien des conditions initiales</li> <li>▪ Présence du cahier des charges et du plan de contrôle</li> </ul>	✍ 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"> <li>▪ Déclaration à l'ODG</li> <li>▪ Cahier des charges, plan de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérifier que l'opérateur de mise en marché est identifié à l'ODG.</li> <li>📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle 10% des points de vente par an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérifier que l'opérateur de mise en marché est identifié à l'ODG.</li> <li>📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3 des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle 10% des points de vente par an</li> </ul>
Points de vente	PM 2 Identification et marquages des carcasses, des pièces de gros, identification de la viande en rayon	📖 et 👁 Vérification de l'identification des carcasses et des pièces de viandes	Identification carcasse : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificat de garantie</li> <li>• Bon de livraison</li> <li>• Identifiant carcasses, Pièces de gros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3</li> <li>📖 et 👁 Vérifier l'identification et le marquage des carcasses, pièces de gros, identification de la viande en rayon</li> <li>Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus</li> <li>A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape, retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial 10% des points de vente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3</li> <li>Vérifier l'identification et le marquage des carcasses, pièces de gros, identification de la viande en rayon</li> <li>Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus</li> <li>A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape, retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial 10% des points de vente</li> </ul>
	C55, E8 Les modes de conditionnement : découpe des viandes	✍ Respect des exigences de découpe définies dans le cahier des charges	Cahier des charges, plan de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Vérifier que la viande est vendue à l'état frais. Vérifier la nature du conditionnement</li> <li>Vérifier le respect des exigences définies dans le cahier des charges. 10% des points de vente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Vérifier que la viande est vendue à l'état frais. Vérifier la nature du conditionnement</li> <li>Vérifier le respect des exigences définies dans le cahier des charges. 10% des points de vente</li> </ul>



CERTIFICATION DE LABEL : PLAN DE CONTROLE		Référence : LA/23/88/ P300-2	
VIANDE D'ANIMAUX JEUNES DE RACE LIMOUSINE		Indice 2	Page 43/56

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Points de vente	C48 C49 Le délai de maturation des viandes à griller et à rôtir et des viandes à braiser et à bouillir	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Respect des exigences de maturation.</li> <li>☞ Maintien de l'identification et de la traçabilité des viandes présentées pour vérifier la maturation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facture</li> <li>• Rayon séparé</li> <li>• Fiche de lot</li> <li>• Registre de découpe, bilan matière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 et 👁 Vérifier le maintien de l'identification et la traçabilité des viandes présentes en rayon</li> <li>Vérifier le respect de la maturation des viandes en rayon</li> <li>10% des points de vente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 et 👁 Vérifier le maintien de l'identification et la traçabilité des viandes présentes en rayon</li> <li>Vérifier le respect de la maturation des viandes en rayon</li> <li>Maturation = Quantième du jour de mise en rayon - Quantième d'abattage</li> <li>10% des points de vente</li> </ul>
Identification et mentions spécifiques au Label Rouge	PM4 Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comporte au minimum les indications suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le logo Label Rouge conformément à la charte graphique</li> <li>- le numéro d'homologation du cahier des charges</li> <li>- les caractéristiques certifiées :</li> <li>- le nom de l'Organisme de Défense et de Gestion précédé de la mention « pour toute information ou réclamation, s'adresser à », ainsi que l'adresse postale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Utilisation des étiquettes fournies par l'ODG</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérification de la conformité des étiquetages et des mentions spécifiques au Label Rouge</li> <li>1 fois par an (Contrôle Abatteur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérification de la conformité des étiquetages et des mentions spécifiques au Label Rouge</li> <li>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</li> </ul>

## 6 TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 6.1. CONSTAT DES MANQUEMENTS - CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS

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

Cette fiche de manquement comprend :

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

La gravité du manquement est évaluée de la manière suivante :

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

## **6.2. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE INTERNE**

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

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

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

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

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

(1) Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctives.

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

## **6.3. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE**

### **a) Notification des suites données aux opérateurs**

Le contrôleur et/ou auditeur 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<sup>er</sup> ou 2<sup>ème</sup> 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 conformes au cahier des charges, demande à l'ODG de retirer l'aliment de la liste des aliments référencés.
- ✓ **SUSPENSION D'HABILITATION (SUSP) :** cette sanction se traduit par l'arrêt immédiat, à la date où l'opérateur est informé de la suspension d'habilitation, de toute certification et étiquetage des produits sous SIQO. A l'issue de la période de suspension d'habilitation déterminée par le Comité de Certification, une visite de contrôle facturée en sus sera effectuée afin de vérifier la mise en conformité aux exigences et critères du cahier des charges. Les produits en stocks chez l'opérateur au moment de la suspension d'habilitation ne peuvent plus être commercialisés en Label Rouge et sont de fait déclassés.
- ✓ **RETRAIT DE L'HABILITATION (RH)** Les produits en stocks chez l'opérateur au moment du retrait d'habilitation ne peuvent plus être commercialisés en Label Rouge et sont de fait déclassés.

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

**b) Information de l'INAO**

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

**c) Recours**

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

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

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

**b) Manquements relatif à l'ODG**

Etapes	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Organisation de l'ODG	Moyens humains insuffisants et/ou documentation mal maitrisée et/ou enregistrements insuffisants	Mineur	AV	CS
Identification des opérateurs	Identifications des opérateurs et des engagements des opérateurs mal assurée et/ou non transmission à QUALISUD pour habilitation.	Mineur	AV	CS
Information des opérateurs.	Défaut de transmission des informations aux opérateurs sur les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle.	Mineur	AV	CS
Tenue à jours des listes des opérateurs	Liste des opérateurs bénéficiant de l'habilitation non à jour,	Majeur	CS	CS
Référencement des aliments complémentaires	Défaut de référencement des aliments complémentaires,	Mineur	AV	CS
Contrôle interne des opérateurs	Absence de planification du nombre de contrôle à réaliser et/ou pas de suivi du nombre de contrôle réalisés.	Majeur	CS	CS
	Rapports de contrôle incomplets ou erronés,	Mineur	AV	CS et/ou SUSP agent de contrôle
	Contrôle interne non réalisé	Majeur	CS	SUSP
Suivi des actions correctives mises en œuvre	Absence ou défaut de suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs à l'issue des contrôles, et de vérification de leurs efficacités	Majeur	CS	CS
Suites données aux non conformités constatées	Absence de suites données aux non conformités constatées lors des audits précédents ou suivi incomplet.	Majeur	CS	CS



**c) Elevages**

Etapes	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Qualification des sites d'élevage et bâtiments	E10	Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Naissage	*C1	<b>Aucun animal présent de type racial conforme</b>	<b>Grave</b>	<b>RH</b>	
	C2, C7	Veaux destinés à la production de bovins Label Rouge non élevés et alimentés selon le mode de conduite du troupeau allaitant. Pas de sevrage avant 4 mois	Grave	SUSP	RH
	E3	Cession de veau avant 4 mois sans la mère	Mineur	AV+CIS	CS
	E4	Non-respect des conditions de mise en pension	Mineur	AV+CIS	CS
	C8	Conditions d'allotement non maîtrisées lors des cessions.	Mineur	AV+CIS	CS
Conditions d'élevage	C14	Conception du logement non conforme	Mineur	AV+CIS	CS
	E1	Dimension du logement inférieure aux exigences	Mineur	AV+CIS	D+SUSP
	C16	Nature ou entretien de la litière non conforme	Mineur	AV+CIS	CS
	C17	Etat de propreté des animaux non satisfaisant	Mineur	AV+CIS	CS
	C19	Aération des bâtiments non adaptée	Mineur	AV+CIS	CS
	C20	Eclairage des bâtiments non adaptée	Mineur	AV+CIS	CS
	C22	Défaut d'entretien, de nettoyage et/ou de désinfection des bâtiments	Mineur	AV+CIS	CS
	C23	Dépassement de la densité d'animaux par ha (calculé sur l'ensemble de l'exploitation)	Majeur	CS	SUSP
	C24	Dépassement de la densité maximale par ha avec non-respect des conditions permettant d'aller jusqu'à 4 UGB / ha.	Majeur	CS	SUSP
	C25	Cycles traditionnels d'alternance non respectés. Les animaux ne sortent pas sur une année.	Majeur	CS	SUSP
	C26	Absence d'abris naturels ou artificiels dans le cas de suppression de la période de stabulation	Mineur	AV+CIS	CS
	Alimentation	C18	Alimentation en eau et abreuvement non satisfaisant	Mineur	AV+CIS
C11		Aliment complémentaire non référencé (usine de fabrication non identifiée et habilitée ou nom commercial non référencé)	Majeur	SUSP	RH

Etapes	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	C9	Aliment complémentaire contenant une matière première non autorisée	Majeur	SUSP	RH
	C10	Utilisation d'une matière première à visée prophylactique ou thérapeutique sans prescription vétérinaire	Majeur	SUSP	RH
	C12, C13, C30	Aliment contenant un additif ou produit non autorisé	Majeur	D	RH
	C30	Plan d'alimentation en période d'élevage non respecté	Mineur	AV+CIS	CS
	C29	Foin ou ensilage mal conservé et / ou ensilage réalisé avec utilisation d'agents conservateurs chimiques	Mineur	AV+CIS	CS
	E3	Alimentation non constituée majoritairement de fourrages grossiers produits sur l'exploitation	Mineur	AV+CIS	CS
	E2	Apport d'une ration non équilibrée aux animaux par l'alimentation	Mineur	AV+CIS	CS
	C32	Plan d'alimentation des animaux non respecté en période de finition	Mineur	AV+CIS	CS
Traitements vétérinaires	C33	Traitements vétérinaires non limités aux traitements curatifs	Mineur	AV+CIS	CS
	C33	Traitements de maîtrise de la reproduction dans les 6 mois qui précèdent l'abattage	Majeur	D + CS	RH
	C34	Temps d'attente après l'administration d'un médicament non respecté ou temps d'attente inférieur à 15 jours	Majeur	D + CS	RH
	C10, C33, C34	Traitements réalisés non enregistrés ce qui ne permet pas d'assurer le respect des points de contrôle	Mineur	AV+CIS	CS

**d) Fabrication d'aliments à la Ferme**

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 d'allaitement pour veaux de boucherie	C9, C10, C12, C11, C13, C30	Incapacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables	Majeur	CS	SUSP
	C9, C10, C12, C11, C13, C30	Difficultés à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables	Mineur	AV	CS
	C9	Aliment contenant une matière première non autorisée	Majeur	D + CS	SUSP
	C10	Aliment contenant une matière première à visée prophylactique ou thérapeutique sans prescription vétérinaire	Majeur	D + CS	SUSP
	C12, C13	Aliment contenant un additif ou produit non autorisé	Majeur	D + CS	SUSP

**e) Fabrication industrielle d'aliments**

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 d'allaitement pour veaux de boucherie	C9, C10, C12, C13, C11 C30	Incapacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables	Majeur	CS	SUSP
	C9, C10, C12, C13, C11 C30	Difficultés à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables.	Mineur	AV	CS
	C11	Formules identifiées conformes non référencées par l'ODG.	Majeur	DREF + CS	SUSP
	C9	Aliment contenant une matière première non autorisée	Majeur	DREF + CS	SUSP
	C10	Aliment contenant une matière première à visée prophylactique ou thérapeutique sans prescription vétérinaire	Majeur	DREF + CS	SUSP
	C12, C13	Aliment contenant un additif ou produit non autorisé	Majeur	DREF + CS	SUSP

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

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

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

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

Précisions importantes :

- a - La non-conformité de l'échantillon pourra être levée par vérification d'élément adressé par courrier ou email dans les trois semaines suivant le contrôle.
- b - Le contrôle documentaire complémentaire (sur site ou depuis les locaux de l'organisme certificateur) ou l'audit à la charge du fabricant d'aliment concerné, porte sur le cahier des charges concerné ou, pour le cas n°3, sur l'ensemble des cahiers des charges concernés. Il est réalisé dans un délai prévu dans le système de contrôle de l'organisme certificateur, selon les disponibilités du fabricant.
- c - Le contrôle documentaire ou audit supplémentaire est réalisé de la même manière que le contrôle de suivi.
- d - Le comité de certification de l'organisme certificateur conserve ses prérogatives pour décider, s'il y a lieu ou non d'appliquer la sanction prévue en fonction du contexte lié aux écarts constatés.

### f) Centre d'allotement

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Durée de présence	C8	Bovins présents plus de 48H	Mineur	CIS	CS
Alimentation	C8	Aliments non référencés ou non conformes au cahier des charges	Majeur	CS	SUSP

**g) Abattoir, Entreprise d'abattage, Atelier de découpe.**

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Attente avant abattage	C39	L'attente des animaux avant abattage n'est pas maîtrisée et/ou il n'y a pas d'enregistrement des heures de chargement et de déchargement.	Mineur	AV	CS
	C39	Le délai d'attente des animaux avant abattage est trop long.	Mineur	AV	CS
	C37	Les conditions d'attente des animaux avant abattage ne sont pas satisfaisantes.	Mineur	AV	CS
	C38	Le suivi de la propreté des animaux amenés à l'abattage n'est pas assuré	Mineur	AV	CS
Abattage	C40	Le refroidissement des carcasses n'est pas maîtrisé.	Mineur	AV	CS
	E6	Conditions d'abattage non satisfaisantes	Mineur	AV	CS
Emoussage	E4	Emoussage non adapté à la durée et aux conditions de maturation	Mineur	AV + CIS	CS
Ressuage	C41	Descente des températures non maîtrisée afin de permettre la valorisation du potentiel de tendreté	Mineur	AV	CS
	C42	Température à cœur des viandes supérieure à 7 après 36H	Mineur	AV	CS
Sélection, pesée des carcasses identifiables	PM1	Sélection des carcasses réalisée par un agent non mandaté par l'ODG	Mineur	AV	CS
	<b>E10</b>	<b>Bovin issu d'un élevage non identifié et habilité</b>	<b>Grave</b>	<b>D (ou 10B si D pas possible) + CS</b>	<b>D (ou 10B si D pas possible) + SUSP ou RH</b>
	<b>*C1</b>	<b>Bovin qui n'est pas du type racial prévu (race Limousine)</b>	<b>Grave</b>	<b>D (ou 10B si D pas possible) + CS</b>	<b>D (ou 10B si D pas possible) + SUSP ou RH</b>
	<b>*C35</b>	<b>Bovin trop jeune ou trop âgé</b>	<b>Majeur</b>	<b>D (ou 6B si D pas possible) + CS</b>	<b>D (ou 6B si D pas possible) + SUSP</b>
	C4, C5, E4	Bovin ne respectant pas les conditions de cessions ou de mise en pension définies	Majeur	D (ou 4B si D pas possible) + CS	D (ou 4B si D pas possible) + SUSP
	C6	Durée minimale de détention par le dernier détenteur non respectée	Majeur	D (ou 4B si D pas possible) + CS	D (ou 4B si D pas possible) + SUSP
	<b>E2</b>	<b>Poids de la carcasse inférieur au minimum requis</b>	<b>Majeur</b>	<b>D (ou 6B si D pas possible) + CS</b>	<b>D (ou 6B si D pas possible) + SUSP</b>

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	C45	<b>Classement de carcasse à la pesée non conforme aux exigences du cahier des charges : conformation et engraissement, présentation de la carcasse.</b>	<b>Majeur</b>	<b>D (ou 6B si D pas possible)) + CS</b>	<b>D (ou 6B si D pas possible) + SUSP</b>
	E7	Viandes à coupe sombre ou tout autre défaut grave, manque de tendreté, fibrolipomatose, pétéchies (purpura), hématomes, traces de varron	Majeur	D (ou 6B si D pas possible)) + CS	D (ou 6B si D pas possible) + SUSP
	C46	Le pH ultime (24H minimum) est supérieur à 5,8	Majeur	D (ou 6B si D pas possible)) + CS	D (ou 6B si D pas possible) + SUSP
	C46	Les conditions de prise du pH ne permettent pas de maîtriser ce critère.	Mineur	AV	AV + CS
	C48, C49	Les informations apposées sur les carcasses ne permettent pas d'assurer la maîtrise de la maturation des viandes.	Mineur	AV	AV + CS
	C48, C49	Délais minimum de maturations non respectés (lorsque la maturation est assurée par l'abatteur)	Majeur	D (ou 4B si D pas possible) +CS	D (ou 4B si D pas possible) + SUSP ou RH
	PM5	Les informations nécessaires à la maîtrise de la maturation ne sont pas disponibles	Mineur	AV	AV + CS
Identification des carcasses et pièces de gros	PM2	Absence d'identification sur carcasses ou sur pièce de demi gros (rupture de la traçabilité)	Majeur	D + CS	D+SUSP ou RH
	PM2	Identification des carcasses ou pièce de gros insuffisante (sans rupture de la traçabilité)	Mineur	AV	AV + CS
	PM3	Absence de délivrance du certificat de garantie	Mineur	AV	AV + CS
	C42	Température à cœur des viandes supérieure à 7 après 36H	Mineur	AV	AV + CS
Découpe	C55	Le conditionnement n'est pas réalisé selon un des modes de conditionnement définis	Mineur	AV	AV + CS
Identification des produits jusqu'au point de vente	PM2	Identification des viandes jusqu'au point de vente insuffisante (avec rupture de la traçabilité)	Majeur	D + CS	D+SUSP ou RH
	PM2	Identification des viandes jusqu'au point de vente insuffisante (sans rupture de la traçabilité)	Mineur	AV	AV + CS
	PM4	Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge non conformes	Mineur	AV	AV + CS

### h) Mise en marché : points de ventes spécialisés et non spécialisés.

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non maintien des conditions initiales / opérateur non membre de l'ODG	Majeur	SUSP	RH
Points de vente	PM2	Identification des viandes jusqu'au point de vente insuffisante (avec rupture de la traçabilité)	Majeur	CS	D + CS
	PM2	Identification des viandes jusqu'au point de vente insuffisante (sans rupture de la traçabilité)	Mineur	AV	AV + CS
	E8	La viande n'est pas vendue à l'état frais	Mineur	AV + CIS	CS
	C55	Mode de conditionnement lors de découpe de viandes non prévu par le cahier des charges	Mineur	AV	CS
	C48, C49	Délai minimum de maturation non respecté	Majeur	CS	D + CS
	PM4	Etiquetage ou mentions spécifiques au Label Rouge non conforme	Mineur	AV	AV + CS

## 7. ANNEXE 1 : GLOSSAIRE

<b>C.A.C.</b>	Conseil Agrément et Contrôles de l'INAO
<b>Caractéristique :</b>	Ce qui constitue le caractère distinctif, la particularité (Larousse).
<b>Conditionnement :</b>	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.
<b>Habilitation</b>	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.
<b>OPST :</b>	Organisation de planification et de suivi technique des producteurs
<b>PPC</b>	Principaux Points de Contrôle
<b>UVCI :</b>	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.