



Approuvé par le Conseil des Agréments et
Contrôles de l'INAO le :

14/04/2011

PLAN DE CONTRÔLE

IGP IG/39/94

Cahier des charges afférent : Veau du Limousin
Référence : Dossier IGP Veau du Limousin IG/39/94

(Si le cahier des charges évolue sur une valeur-cible, il ne sera pas nécessaire de modifier le plan de contrôle, mais la page de couverture comportant la référence à la dernière version proposée à l'homologation sera néanmoins à adresser à l'INAO)

Organisme certificateur : Qualisud

Adresse sociale : Qualisud – B.P.102- Agropole – 47 000 AGEN

Adresse administrative : 15 avenue de Bayonne – 40500 SAINT SEVER

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

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VERIFICATION	VALIDATION
0-0	03/12/10	Rédaction du plan de contrôle de l'IG/39/94 suite à la proposition de lignes directrices pour l'établissement de plans de contrôle spécifiques dans l'attente de la refonte des cahiers des charges du CAC du 15 juin 2010.	Le directeur François LUQUET 	Le Président du Comité de Certification Agroalimentaire Michel SEON 

SOMMAIRE

1.	<u>INTRODUCTION</u>	P 3
2.	<u>CHAMP D'APPLICATION</u>	P4
2.1.	<u>Schéma de vie</u>	P4
3.	<u>ORGANISATION DE LA CERTIFICATION</u>	P7
3.1.	<u>Organisation générale</u>	P7
3.2.	<u>Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification</u>	P7
3.3.	<u>Evaluation de l'ODG</u>	P8
4.	<u>IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS</u>	P11
4.1.	<u>Identification des opérateurs</u>	P11
4.2.	<u>Habilitation des opérateurs</u>	P11
4.3.	<u>Critères de contrôle pour habilitation</u>	P12
4.4.	<u>Liste des opérateurs habilités</u>	P23
5.	<u>CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS</u>	P2'
5.1.	<u>Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe</u>	P24
5.2.	<u>Modalités des contrôles des exigences du cahier des charges</u>	P24
6.	<u>TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</u>	P46
6.1.	<u>Constat des non-conformités - Classification des non conformités</u>	P46
6.2.	<u>Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne</u>	P46
6.3.	<u>Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe</u>	P47
6.4.	<u>Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe</u>	P48
7.	Annexe 1 : Signification des sigles employés, et définition particulières.	P56
	Annexe 2 : Liste des communes de la zone IGP.	P57

1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du code rural, est associé au cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée « Veau du Limousin » n° IG/39/94 dont l'organisme de défense et de gestion est : **L'Association Limousin Promotion** - Maison Régionale de l'Agriculture - Boulevard des Arcades - 87060 LIMOGES cedex 2.

Ce plan de contrôle respecte les directives du CAC sur :

- **les autocontrôles et contrôles internes**
- **les contrôles externes**
- **le traitement des manquements**

Ce plan de contrôle :

- ✓ décrit les différentes étapes de production, les points à contrôler s'y afférant et identifie les opérateurs concernés,
- ✓ précise l'organisation de la certification, le rôle de l'ODG dans la certification et les modalités de son évaluation par QUALISUD,
- ✓ décrit les modalités d'identification des opérateurs tels qu'ils sont définis par l'article L642-3 du Code Rural 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

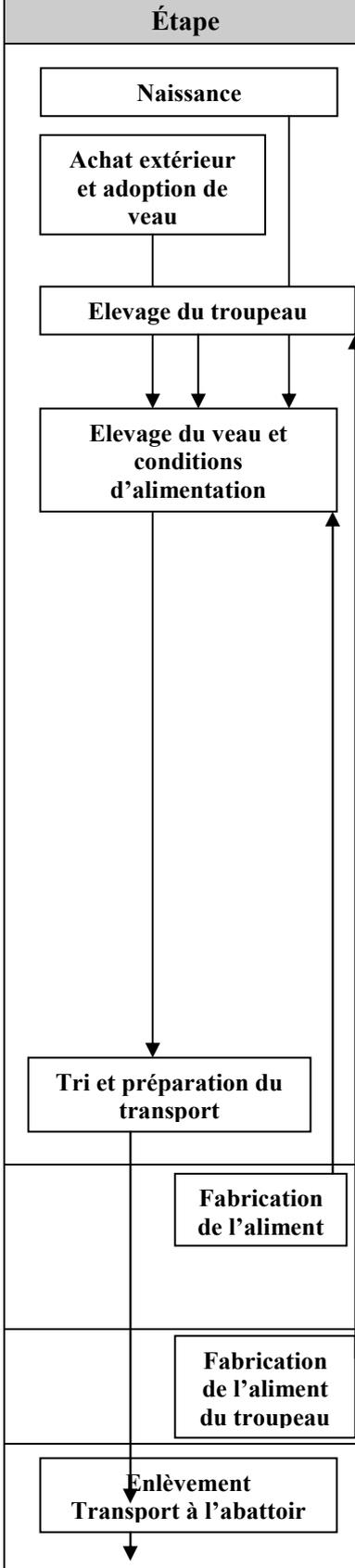
2.1. Schéma de vie

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges n° IG/39/94 les opérateurs suivants :

- ✓ L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG),
- ✓ Les éleveurs de veaux,
- ✓ Les organisations de planification et de suivi technique des producteurs (OPST)
- ✓ Les fabricants d'aliment complémentaire,
- ✓ Les abattoirs, abatteurs et atelier de découpe,

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

Les critères de l'IGP IG/39/94 sont identifiés dans l'ensemble des tableaux du présent plan de contrôles par les codes (E1, E2,...), suite à la relecture du cahier des charges avec l'ODG. Les Principaux Points à Contrôler sont indiqués en gras, ceux relatifs aux caractéristiques certifiées communicantes sont accompagnés d'un astérisque.

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)
	<p>Éleveur</p> <p>Naisseur en cas d'achat extérieur</p> <p>1.2. Éleveur</p>	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous sites d'élevage et des bâtiments avant le démarrage de production en IG/39/94 – L'élevage est identifié par un numéro de cheptel - E10 L'aire de production comprend les 5 départements 19, 23, 87 et 16 et 24 ainsi que une liste de cantons des départements avoisinants. (voir liste en annexe 2) – E1* Les veaux doivent être issus d'animaux du troupeau allaitant limousin et charolais, de croisements entre ces deux races ou de croisements Limousin-Salers, Limousin-Normande ou Limousin-Montbéliarde – E2 Pour chaque exploitation les veaux sont nés et élevés sur l'exploitation – E3 Dans un même élevage, ne sera admis qu'un seul type de production de veau de boucherie – E11 L'exploitation d'origine des veaux nourrissons est habilitée E13 Les veaux adoptés satisfont à l'ensemble des conditions d'élevage E14, L'âge des veaux adoptés est au plus de 45 jours E15, En cas d'introduction de veaux nés sur une autre exploitation, déclaration de mise en place adressée à l'ODG dans un délai maximum de 15 jours E16, Nombre de veaux adoptés ne peut pas excéder le nombre de veaux nés sur l'exploitation E17, Aliments complémentaire pour l'alimentation des mères référencés E18, Elevage mené selon le mode de conduite traditionnel du troupeau allaitant avec des cycles d'alternance E19, Les aliments produits sur l'exploitation d'élevage représentent l'essentiel de l'alimentation du troupeau des mères, E20, Le veau est obligatoirement allaité par sa mère naturelle ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait – E4 Le veau pourra voir en cas de besoin son alimentation complétée par du sucre, des ceufs frais entiers provenant de l'exploitation – E21 Pour les seules exploitations qui ne vendent pas de lait, le veau pourra voir son alimentation complétée par un aliment d'allaitement complémentaire ne pouvant excéder 50 kg (matière sèche) par veau pour toute la durée de sa vie. Enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée aux veaux ainsi que les numéros des veaux ayant reçu la complémentation. – E22 Le matériel de fabrication et de distribution du lait doit être nettoyé E23 Formules d'aliment distribuées aux veaux référencées par l'ODG E24, *Age à l'abattage compris entre 91 jours et 168 jours E5, Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement E25, Les veaux sont tenus propres avant expédition E26, L'utilisation de tranquillisants et d'aiguillons électrique n'est pas admise E27, Veaux identifiés conformément à la réglementation sur l'identification des bovins dans les jours qui suivent leur naissance – E28 Les éleveurs de veaux destinés à l'IGP sont suivis par une structure d'élevage reconnue par l'organisme certificateur – E29
<p>Fabrication de l'aliment</p>	<p>Fabricant aliment d'allaitement</p>	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de chaque fabricant d'aliment d'allaitement avant le démarrage de production en IG/39/94 – Le fabricant est identifié par son n° d'agrément ou d'enregistrement – E10 Formules d'aliment distribuées aux veaux référencées par l'ODG E30 Les aliments d'allaitement sont constitués des matières premières autorisées E31, Les additifs appartiennent aux catégories et groupes fonctionnels autorisés E32,
<p>Fabrication de l'aliment du troupeau</p>	<p>Fabricant aliment du troupeau</p>	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de chaque fabricant d'aliment du troupeau avant le démarrage de production en IG/39/94 – Le fabricant est identifié par son n° d'agrément ou d'enregistrement – E10 Les aliments complémentaires distribués au troupeau sont constitués des matières premières et additifs autorisés E33
<p>Enlèvement Transport à l'abattoir</p>	<p>Éleveur et/ou Organisation de producteurs et /ou Abattoir</p>	<ul style="list-style-type: none"> Temps de transport entre l'exploitation d'élevage et l'abattoir inférieur à 6 heures E34 L'utilisation de tranquillisants et d'aiguillons électrique n'est pas admise E35, (possibilité de transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif)

Étape	Opérateur	Point à contrôler (critère du cahier des charges)
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Attente avant abattage</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Amenée pour abattage - Étourdissement</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Abattage - Éviscération</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Pesée</div>	Abattoir / Abatteurs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'abattoir et l'abatteur avant le démarrage de production en IG/39/94 – L'abattoir est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 ▪ Attente avant abattage le plus court possible et 18H maxi - E36 ▪ Délai maximum entre dernière buvée et abattage : 24H - E37 ▪ Amenée au poste d'étourdissement sans stress et dans le calme E38 ▪ Immobilisation et étourdissement dans le calme - E39 ▪ Les carcasses sont identifiées de façon individuelle avec un numéro de tuerie permettant de faire le lien avec le n° d'identification du veau – E40
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Ressuage</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	Abattoir / Abatteurs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Refroidissement des carcasses progressif E41 ▪ Procédures en place décrivant les modalités de réglage des températures et de l'hygrométrie E42 ▪ Pas de condensation à la surface des carcasses E43 ▪ Courbe de descente en température à l'habilitation de l'abattoir E44 ▪ Identification des carcasses et pièces de gros E45
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Sélection des carcasses</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	Abattoir / Abatteurs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identification des carcasses et pièces de gros E46 ▪ Veaux issus d'élevages identifiés et habilités pour l'IGP IG/39/94 et donc produits sur l'aire de production comprend les 5 départements 19, 23, 87 et 16 et 24 ainsi que une liste de cantons des départements avoisinants. (voir liste en annexe 2) – E1* ▪ Veaux issus des Limousine et charolaise, des croisements entre ces deux races ou de croisements Limousin-Salers, Limousin-Normande ou Limousin-Montbéliarde – E2 ▪ Couleur de la viande : 0, 1,2 ou 3 (blanc, rosé très clair, rosé clair, rosé) E6, ▪ Conformation des carcasses : E, U ou R – E7, ▪ Etat d'engraissement des carcasses : 2 ou 3 – E8, ▪ Rein couvert, muscles intercostaux légèrement couverts. Gras de consistance ferme et d'une couleur blanc franc – E47 ▪ Age à l'abattage compris entre 91 jours et 168 jours, E5, ▪ Le poids des carcasses est compris entre 85 et 170 kg, E9, ▪ Carcasses sans défaut majeurs E48 ▪ L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé des carcasses identifiées – E49 ▪ Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de l'identification des carcasses en IGP procédera à sa certification qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence à l'IGP - E50 ▪ Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de l'identification des carcasses en IGP procédera à sa certification qui se matérialisera par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur et sa commune, les noms des organismes de commercialisation, le nom du point de vente distributeur, le numéro animal (n° IPG), la date d'abattage, la date de naissance, le numéro carcasse, la fraction identifiée, le poids carcasse, le classement : la conformation, l'état d'engraissement et la couleur – E51 ▪ Sélection pour un même distributeur de viandes issues de carcasses de 2 classes contiguës au maximum E52
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Découpe PAD ou UVC</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	Atelier de découpe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de l'atelier de découpe avant le démarrage de production en IG/39/94 – L'atelier est identifié par son n° d'agrément sanitaire – E10 ▪ Identification des viandes, E53 ▪ Guide des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de veau IGP disponible - E54 ▪ La découpe peut se faire en PAD ou en UVC – E55 ▪ Le conditionnement peut se faire sous vide ou sous atmosphère modifiée – E56, ▪ Les opérations de conditionnement sont réalisées dans l'établissement de découpe – E57
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Transport</div>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transport des carcasses après un minimum de 20H après abattage – E58

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1. Organisation générale

QUALISUD réalise la certification de l'IGP IG/39/94 Veau du Limousin selon les modalités définies dans le Code Rural et dans le respect de la norme EN 45011 et du programme CPS REF 18 du COFRAC.

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

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

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, fait office de plan d'évaluation nécessaire au respect des points 9, 10 et 13 de la norme EN 45011.

3.2. Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification

Conformément aux articles L642-3 et L642-22 du Code Rural, l'ODG

1. réceptionne les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation,
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 :
 - contrôle des élevages,
 - contrôle des caractéristiques des carcasses par des agents désignés par l'ODG et habilités par l'OC,
3. tient à jour la liste des opérateurs qu'il transmet régulièrement à l'organisme de contrôle et à l'Institut national de l'Origine et de la Qualité.

Enfin, QUALISUD considère que l'ODG, fournisseur au sens de la norme EN 45011, est responsable

4. de l'information des opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de certification et de l'information des opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle,
5. du recueil des engagements des opérateurs à respecter les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle (autocontrôle),
6. du référencement des formules d'aliment transmises par les fabricants d'aliment habilités et le contrôle documentaire du contenu de la formule (absence de composant interdit par le cahier des charges). Par aliment on comprend les aliments complémentaires achetés pour l'alimentation des mères et les aliments complémentaires d'allaitement pour compléter les veaux nourris sous la mère.
7. de la réalisation ou de la délégation des contrôles internes des élevages en vu de leur habilitation à un agent de contrôle interne puis de récupérer le rapport de contrôle interne et de le transmettre à QUALISUD en vue de l'habilitation.
8. de la réalisation ou de la délégation de la réalisation
 - des contrôles internes de suivi des élevages à un agent de contrôle interne,
 - de la conservation des rapports de contrôle interne,
 - du traitement des éventuelles non-conformités
9. du suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leurs efficacités.
10. de l'information de l'OC de toute non-conformité grave ou majeure récurrente constatée lors du contrôle interne.
11. de gérer conformément aux exigences de la norme NF 45011, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié avec la possibilité de déléguer une partie de cette gestion aux opérateurs habilités.

3.3. Évaluation de l'ODG

L'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer les missions citées ci-dessus. En particulier :

- l'organisation des moyens humains et techniques est décrite,
- les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne sont décrits dans des fiches de missions (personnel salarié) ou convention (personnel mis à disposition) précisant entre autre les responsabilités,
- l'ODG dispose d'un système d'enregistrement des identifications des opérateurs et de leurs habilitations : les dossiers correspondant devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans l'IGP,
- les modalités de gestion des enregistrements transmis par les opérateurs, les modalités de contrôle interne citées ci-dessus ainsi que de suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires.
- Les résultats du contrôle interne (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont enregistrés et conservés pendant une durée de 5 ans : ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande par QUALISUD ou par l'INAO.
- Le suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs suite au contrôle interne doit faire l'objet d'un enregistrement conservé selon les modalités citées précédemment.
- Les modalités mises en œuvre pour l'information de QUALISUD (transmission des dossiers de demande d'habilitation, information des manquements majeurs ou critiques...) sont décrites.

Au jour de la mise en application de la présente version du plan de contrôle de l'IGP IG/39/94, la certification est déjà attribuée à l'ODG. Cependant conformément à la norme EN NF 45011 qui prévoit au chapitre 6 « modification des exigences pour la certification », lors du premier audit de l'ODG réalisé après la mise en application de la présente version de 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 de confirmer ou d'infirmer la délivrance de la certification à l'ODG selon les nouvelles modalités de contrôles définies.

D'une manière générale, l'audit d'évaluation porte sur la capacité de l'ODG à réaliser l'ensemble des missions qui lui incombent, et qui sont décrites au paragraphe 3.2. Plus précisément, cela se traduit par une liste de points à auditer :

Objet	Méthode	Document
Organisation Activité	D'une manière générale, vérifier à l'aide des documents présentés (statuts, organigramme, rapport d'activité...), que l'ODG dispose des moyens et des compétences pour maîtriser la certification. Vérifier que l'ODG dispose de suffisamment d'opérateurs pour mettre sur le marché des produits certifiés. Relever la liste des opérateurs engagés dans la certification.	Statuts Organisation et personnel, Rapport d'activité Liste des opérateurs engagés dans la certification
Fonctionnement Organisation qualité	Décrire et évaluer au vu du présent plan de contrôle l'organisation (organisation qualité) mise en place pour maîtriser la certification ; consulter les documents existants (manuels, procédures, contrats...) Vérifier que l'organisation qualité fonctionne et est conforme à la directive « autocontrôle et contrôle interne » et les procédures adoptées par le CAC qui le concerne.	Manuels Procédures Contrats Certificats système qualité éventuels
Documentation	Vérifier que l'ensemble de la documentation relative à l'organisation qualité est tenue à la disposition de l'organisme certificateur et est à jour. Vérification que les référentiels, le plan de contrôle et les documents associés sont présents aux endroits nécessaires, avec versions à jour, et ont été diffusés par l'ODG aux différents opérateurs. Vérification documentaire de l'existence et du contenu des procédures ou instructions - de contrôle interne des producteurs - du contrôle de la traçabilité des lots.	Liste de diffusion des documents nécessaires à la certification
Enregistrements	Evaluer (établissement et tenue) le système d'enregistrement qui doit être adapté aux besoins de l'ODG ; Vérifier que ces enregistrements sont tenus à la disposition de l'organisme certificateur.	Liste et dossiers des opérateurs
Engagement des opérateurs	Vérification documentaire du contenu des documents d'identification et des conventions signées avec les opérateurs engagés dans la certification Vérification documentaire des dossiers des opérateurs Faire le point sur les habilitations des différents opérateurs de la filière : liste des opérateurs à jour	Liste des opérateurs Conventions Dossier opérateurs
Réalisation des contrôles internes	Vérification que l'ODG dispose de la documentation de réalisation des contrôles internes Dans le cas d'une délégation des contrôles internes des producteurs à une OPST : indiquer les liens avec le personnel. S'assurer que l'ODG dispose des informations sur ce personnel permettant de l'habiliter	Fiches et procédures de contrôle interne Liste des agents de contrôles internes pour habilitation par le comité de certification
Traitement des manquements	Evaluation de la procédure interne de traitement des manquements constatés chez les producteurs et autres	Procédure interne de traitement des

Objet	Méthode	Document
	opérateurs Vérification des moyens dont dispose l'ODG pour appliquer ou faire appliquer les décisions de l'organisme certificateur relatives au traitement des manquements : action corrective, sanction, déclassement de lot, retrait d'habilitation...	manquements relevés chez les opérateurs
Traitement des réclamations	Vérifier la tenue d'un registre des réclamations relatives au produit certifié et à leur prise en compte	Registre réclamation
Suivi de la certification des produits	Vérifier que l'ODG dispose des éléments documentés relatifs à la certification des produits en terme de volumes.	Etat de certification...

L'examen du rapport d'évaluation permet au Comité de Certification :

- D'attribuer la certification à l'ODG,
- De prononcer l'habilitation des agents chargés du contrôle interne des producteurs.

EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG

Ensuite, afin de pouvoir continuer à certifier l'IGP IG/39/94, QUALISUD réalisera **deux fois par an une évaluation de l'ODG** pour vérifier la réalisation des missions décrites au §3.2. (y compris les missions d'OPST)

De manière générale, l'audit d'évaluation porte sur la réalisation par l'ODG des missions qui lui incombent, et qui sont décrites au paragraphe 3.2., et sur la vérification de la conformité du mode de fonctionnement avec la directive « autocontrôle et contrôle interne » et les procédures adoptées par le CAC qui le concerne.

Plus précisément, cela se traduit par une liste de points à auditer :

Points évalués
▪ Organisation : moyens humains, documentation, enregistrement
▪ Réception des identifications des opérateurs et des engagements des opérateurs : transmission à QUALISUD pour habilitation,
▪ Information des opérateurs sur les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle (lors de l'identification et lors de tout changement des documents) et transmission du cahier des charges et du plan de contrôle en vigueur,
▪ Tenue à jour de la liste des opérateurs bénéficiant de l'habilitation,
▪ Réalisation du référencement des aliments complémentaires,
▪ Réalisation du contrôle interne des opérateurs : planification du nombre de contrôle à réaliser, nombre de contrôles réalisés, contenu des rapports de contrôle,
▪ Réalisation du suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs à l'issue des contrôles, et vérification de leurs efficacités
▪ Suites données aux non conformités constatées lors des audits précédents

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 cas de non conformité grave ou répétée, QUALISUD :

- transmettra sans délai le rapport d'audit à l'INAO,
- pourra cesser la certification de l'IGP et résilier la convention de certification signée avec l'ODG : dans ce cas, l'INAO sera immédiatement tenu informé de sa décision.

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'IGP IG/39/94 est tenu de s'identifier auprès de l'ODG (art L642-3 du Code Rural).

Cette identification comporte :

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

L'ODG vérifie que le document d'identification est complet, procède à son enregistrement et transmet une demande d'habilitation à QUALISUD. L'ODG aura au préalable transmis à l'opérateur le cahier des charges de l'IGP IG/39/94 ainsi que le présent plan de contrôle.

4.2. Habilitation des opérateurs

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

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

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par QUALISUD d'une demande d'habilitation transmise par l'ODG (voir point 4.1). Elle prévoit une évaluation de l'opérateur : les tableaux présentés au point 4.4 précisent les points contrôlés. Conformément aux principes de la norme NF EN 45011 l'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, ou dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités.

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 au plus tard 15 jours après la décision d'habilitation, quelque soit la décision (acceptation ou refus avec le motif dans ce dernier cas).

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. Critères de contrôle pour habilitation

D'une manière générale, l'évaluation pour habilitation comportera la vérification pour tous les opérateurs :

1. de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI validé pour le signe ;
2. de la signature de l'engagement prévu au point 4.1 ;
3. de la présence chez l'opérateur du cahier des charges et du plan de contrôle (ou éventuellement des extraits le concernant);
4. des exigences de moyens nécessaires à la production de l'IGP IG/39/94 dont les points à contrôler sont présentés dans les tableaux suivants. Lors de l'habilitation ces moyens nécessaires doivent être connus, en place même si certains ne sont pas appliqués du fait que l'activité en IG/39/94 n'a pas encore débutée :

a) Élevages



: Vérification documentaire



: Contrôle visuel



: mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
E10, Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les éleveurs avant la production de veaux en IG/39/94	 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"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle
Aire de production <ul style="list-style-type: none"> ▪ E1* L'aire de production comprend les 5 départements 19, 23, 87 et 16 et 24 ainsi que une liste de cantons des départements avoisinants. (voir liste annexe 2) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la situation des bâtiments d'élevage dans la zone IGP si nécessaire (cas des élevages en bordure de la zone IGP) à partir du plan de masse des bâtiments de l'exploitation. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adresse du bâtiment d'élevage, ▪ Carte et zone géographique de l'IGP ▪ Plan de masse de l'exploitation
Type d'élevage de veau <ul style="list-style-type: none"> ▪ E11, Dans un même élevage ne sera admis qu'un seul type de veau de boucherie ▪ E60 Identification des veaux destinés au renouvellement ▪ E61 Règle d'implantation des bâtiments ▪ E10, tout site d'élevage doit être identifié auprès de l'ODG puis habilité par l'OC avant mise en élevage du premier veau 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la présence d'un seul type d'élevage de veau sur l'exploitation ▪ vérification que l'identification des veaux destinés au renouvellement permet d'éviter tout risque de confusion ceci afin d'assurer la maîtrise de la production de veau sous IGP et la traçabilité de l'alimentation des veaux ▪ Vérifier dans le cas d'exploitation présentant plusieurs sites d'élevage dont certains sont dédiés à une production de veau sous IGP et d'autres sont affectés à une autre production de veau que les règles d'implantations de l'IGP IG/39/94 soient respectées ▪ Vérifier que l'éleveur dispose d'un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Registre d'élevage ▪ Guide d'élevage ▪ Plan d'exploitation

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
<p>Conduite générale d'élevage</p> <p>E2 Les veaux doivent être issus d'animaux du troupeau allaitant limousin et charolais, de croisements entre ces deux races ou de croisements Limousin-Salers, Limousin-Normande ou Limousin-Montbéliarde.</p> <p>E19 Elevage mené selon le mode de conduite traditionnel du troupeau allaitant avec des cycles d'alternance prairie-étable.</p>	  	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la race des veaux présents sur l'exploitation. ▪ Vérification documentaire de la superficie en prairie. ▪ Estimation de la quantité de fourrage disponible. Comparaison à la taille du troupeau. ▪ Vérification de l'alternance pâture / stabulation. (selon les conditions climatiques et la saison - date de sortie et rentrée des animaux sur déclaration de l'éleveur et constat visuel) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Passeports ▪ Registre d'élevage, Déclaration surface par culture ▪ Plan d'alimentation ▪ Calendrier de sortie et rentrée des animaux
<p>Alimentation des mères</p> <p>E20 Les aliments produits sur l'exploitation d'élevage représentent l'essentiel de l'alimentation du troupeau des mères. Consommation de fourrage privilégiée.</p> <p>E18 Les aliments composés complets ou complémentaires sont constitués des matières premières autorisées. Les additifs utilisés sont ceux autorisés par la réglementation en dehors de l'urée qui est interdite. (Aliments référencés).</p>	  	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification documentaire de l'auto approvisionnement de l'exploitation. Contrôle de la part de fourrage dans l'alimentation. ▪ Contrôle visuel de la qualité des fourrages conservés et des pâtures. ▪ Contrôle visuel de la qualité de conservation des fourrages. ▪ Contrôle de la composition des aliments concentrés complets ou complémentaires / Aliments présents sur la liste des aliments référencés. Absence d'urée 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Registre d'élevage, Déclaration surface par culture ▪ Annexe de calcul de l'auto approvisionnement ▪ Plan d'alimentation ▪ Etiquettes d'aliments ▪ Liste des aliments référencés
<p>Origine des veaux</p> <p>E3 Les veaux sont nés et élevés sur l'exploitation</p> <p>E15 L'adoption de sujets âgés de 45 jours maximum pourra être admise</p> <p>E13 L'exploitation d'origine des veaux nourrissons est habilitée</p> <p>E14 Les veaux adoptés satisfont à l'ensemble des conditions d'élevage</p> <p>E17 Le nombre de veaux adoptés ne peut excéder le nombre de veaux nés sur l'exploitation,</p> <p>E16 En cas d'introduction de veaux nés sur une autre exploitation, déclaration de la mise en place adressée à l'ODG dans un délai de 15 jours.</p>	 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Relevé visuel par sondage de quelque n° de veaux. ▪ Vérification de l'origine des veaux relevés par sondage mais aussi de l'ensemble des veaux présents sur le registre d'élevage ou sur les passeports. ▪ Vérification de l'origine des veaux adoptés (exploitation habilitée), du nombre de veaux adoptés, de l'âge des veaux adoptés. ▪ Vérification des déclarations de veaux adoptés transmises à l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Passeports ▪ Registre d'élevage, ▪ Passeports ▪ Registre d'élevage, ▪ Preuve d'habilitation de l'élevage d'origine ▪ Passeports ▪ Déclarations d'adoption
<p>Production des veaux</p> <p>E62 Guide d'élevage disponible décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la présence sur l'exploitation du guide d'élevage. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guide d'élevage
<p>E63 Plan de suivi des interventions sur chaque veau disponible.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la présence du plan de suivi des interventions. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plan de suivi des interventions

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
<u>Alimentation complémentaire des veaux</u> E24, Formules d'aliment distribuées aux veaux référencées par l'ODG,		<ul style="list-style-type: none"> Vérification documentaire de la conformité de l'aliment complémentaire utilisé. L'aliment utilisé doit provenir d'un fabricant habilité pour le cahier des charges et être référencé (présent) sur la liste des aliments complémentaires conforme pour le cahier des charges. 	Etiquette et sac de l'aliment d'allaitement complémentaire utilisé Liste des fabricants et des aliments référencés
<ul style="list-style-type: none"> La composition de l'aliment complémentaire doit remplir les conditions suivantes : 60 % minimum de lait en poudre écrémé et babeurre, entre 20 % minimum et 25 % maximum de matière grasse d'origine exclusivement laitière ou végétale. 20 % minimum de matières protéiques d'origine exclusivement laitière, des minéraux et des vitamines. Seules les matières premières suivantes sont autorisées dans l'aliment d'allaitement complémentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Parmi les produits laitiers : Lait écrémé en poudre, babeurre en poudre (minimum 60 %), Lactosérum et sous-produits du lactosérum, Matières grasses et protéines d'origine laitière - Parmi les graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits : Huiles et graisses végétales de palme, coprah, soja, colza. - Parmi les minéraux : Minéraux sous forme de carbonate de calcium, phosphate mono-calcique, bi-calcique ou monobicalcique, sels de magnésium, sels de sodium, sels de calcium. - Parmi les grains de céréales, leurs produits et sous-produits, Amidon et/ou farine de blé. Seuls les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants sont autorisés dans l'alimentation des veaux : <ul style="list-style-type: none"> - conservateurs, antioxygènes, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, liants, antiagglomérants, - substances aromatiques, - vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, - composés d'oligo-éléments, - stabilisateurs de la flore intestinale, - améliorateurs de la digestibilité, - acides aminés, leurs sels et produits analogues. 			
<u>Transport et vente des veaux</u> E5, Age à l'abattage compris entre 91 jours et 168 jours E5, E25, Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement, E26, Les veaux sont tenus propres avant expédition, E27, L'utilisation de tranquillisants et d'aiguillons électrique n'est pas admise, E28, Veaux identifiés conformément à la réglementation sur l'identification des bovins dans les jours qui suivent leur naissance, E29, Les éleveurs de veaux destinés à l'IGP sont suivis par une structure d'élevage reconnue par l'organisme certificateur	     	<ul style="list-style-type: none"> Vérification de l'âge d'abattage des veaux Vérification visuelle de l'état de propreté des veaux en élevage avant chargement. Vérification visuelle de l'absence de l'absence d'utilisation de l'aiguillon. Vérification visuelle de l'armoire à pharmacie. Vérification documentaire de l'absence d'utilisation de tranquillisant Vérification visuelle et documentaire de l'identification des veaux Vérification du suivi réalisé par la structure d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> Bon d'enlèvement ou autre documents de transport. Passeports Armoire à pharmacie Ordonnances Passeports Rapport de visite du technicien

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : mesure, analyse

b) Organisation de production et de suivi technique.

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
E10, Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de toutes les OPST avant la production de veaux en IG/39/94		Vérifier la présence du document d'identification de l'OPST ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle
E70 - Organigramme et définition des postes		Vérifier que l'OPST dispose d'une organisation adaptée pour la réalisation de ses missions. Les agents de contrôle interne sont mandatés par l'ODG.	<ul style="list-style-type: none"> Organigramme et fiche de poste ou de fonction Convention de mandatement des agents de contrôle.
E71 - Formation initiale et continue des techniciens		Vérifier que les agents de contrôles internes sont formés à la réalisation des missions de contrôle des producteurs pour le cahier des charges.	Enregistrement des formations des agents de contrôles

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
E72 - Modalités des évaluations des agents		Vérifier si les agents de contrôles internes sont évalués au moins une fois par an sur la réalisation des missions de contrôle des producteurs pour le cahier des charges.	Fiches d'évaluation des agents
E73 – Présence des documents de source externe		Vérifier que l'OPST dispose de l'ensemble des éléments fournis par l'ODG pour assurer la maîtrise du cahier des charges.	Documents qualifiés fournis par l'ODG : Cahier des charges, plan de contrôle, procédures, instructions, documents de contrôles
E74 – Système Qualité interne		Vérifier que l'OPST dispose d'un système qualité minimum permettant d'appliquer les consignes fournies par l'ODG tous en l'adaptant à son organisation et à ses outils (logiciel de gestion des listes et/ou de contrôle notamment).	Présence de documents qualité interne à l'OSPT : au minimum procédure de contrôle interne.
E75 – Moyens de maîtrise de la documentation et des modifications		Vérifier que l'OPST assure le suivi de sa documentation et veille à ce que chacun dispose de la version de chaque document en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure de gestion de la documentation. ▪ Versions des documents en vigueur
E76 Une liste des éleveurs est tenue à jour – Maîtrise de la mise à jour des listes des producteurs		Vérifier que l'OPST dispose de système de mise à jour des listes des producteurs adapté aux consignes d'identification des opérateurs définie dans le présent plan de contrôle.	Liste des producteurs actifs et habilités
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E77 - Maîtrise et planification des contrôles interne d'habilitation et des contrôles internes de suivis des producteurs 		Vérifier que l'OPST a mis en place une planification des contrôles interne de suivi afin que chaque producteur soit contrôlé conformément au présent plan de contrôle.	Planning de suivi des producteurs.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E78 - Maîtrise de la qualification et du suivi de qualification des producteurs 		Vérifier que l'OPST dispose d'une organisation et des moyens de contrôle (personnel compétent, document de contrôle, traitement et suivi des manquements) adaptés pour assurer que chacun de ses producteurs respecte le cahier des charges et le plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rapports de contrôles, ▪ Etats des manquements constatés et des actions mises en œuvre
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E79 Les éleveurs de veaux destinés à l'IGP sont suivis par une structure d'élevage reconnue par l'organisme certificateur 		Vérifier que l'OPST assure un suivi de l'ensemble des producteurs identifiés et rattachés à elle	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rapports de contrôle interne ▪ Liste et bilans des contrôles réalisés ▪ Etat des écarts constatés
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E80 - Modalités d'information du fournisseur par l'organisme 		Vérifier que l'OPST transmet à l'ODG, selon les fréquences définies avec lui les informations nécessaires et utiles à la maîtrise du cahier des charges et du plan de contrôle.	Documents d'informations transmis à l'ODG : bilan des contrôles et des NC, plannings de mises en place, ...
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E81 - Modalités d'information aux producteurs 		Vérifier que l'OPST informe ses producteurs des évolutions du cahier des charges et du plan de contrôle ainsi que des résultats des contrôles qui les concernent. L'OPST dispose d'un système de traitement des recours des producteurs dans le cas où ils contesteraient une décision liée à l'application du cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure d'information des producteurs, ▪ Gestion des recours des producteurs
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E16 - Déclaration d'adoption envoyées dans les 15 jours à la structure d'élevage 		Vérifier que l'OPST suit les réceptions des déclarations d'adoption et les transmet à l'ODG ce qui permet de maîtriser la production.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclarations d'adoption ▪ Fichier de suivi des retours des déclarations d'adoptions
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E82 - Modalités de la préparation des animaux 		Vérifier que l'OPST dispose d'une organisation permettant de maîtriser la planification des enlèvements, les enlèvements et les annonces aux abatteurs dans le respect du cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planning d'enlèvement, ▪ Bon d'enlèvement ▪ Planning d'annonce à l'abatteur
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E83 - Maîtrise du transport des animaux (voir § 4.3 c) 		Vérifier que l'OPST maîtrise les exigences de transport des animaux qu'elle réalise directement ou qu'elle sous-traite la partie transport à une autre entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Agrément des transporteurs ▪ Bon d'enlèvement avec horaires de transports
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E84 - Maîtrise des locaux 		Vérifier que l'OPST dispose de locaux d'allotement adaptés permettant de maîtriser les exigences du cahier des charges.	Plan des locaux d'allotement
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E85 – Ecart relevés en audits OQSP 		Vérifier que l'OPST dispose de mesures de corrections et d'actions correctives lorsque des manquements ont été relevés par QUALISUD lors des précédents audits.	Fiches des manquements relevés par QUALISUD et actions mises en œuvre.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E86 – Suivi des contrôles internes demandés 		Vérifier que l'OPST dispose d'une organisation permettant lorsque QUALISUD le demande de réaliser le suivi des manquements constatés chez ces producteurs lors des contrôles externes.	Etat de réalisation des suivis en contrôles internes demandé par QUALISUD.

c) Le transport des veaux.

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
<p>Transport et vente des veaux</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ E25, Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement, ▪ E26, Les veaux sont tenus propres avant expédition, ▪ E27, L'utilisation de tranquillisants et d'aiguillons électrique n'est pas admise, ▪ E28, Veaux identifiés conformément à la réglementation sur l'identification des bovins dans les jours qui suivent leur naissance, ▪ E34, Le temps de transport entre l'exploitation d'élevage et l'abattoir est inférieur à 6 heures 	<ul style="list-style-type: none"> ▪  Vérification des bons d'enlèvements ▪  Vérification visuelle de l'état de propreté des veaux en élevage avant chargement. ▪  Vérification visuelle de l'absence de l'absence d'utilisation de l'aiguillon. Vérification visuelle de l'armoire à pharmacie. Vérification documentaire de l'absence d'utilisation de tranquillisant ▪  Vérification visuelle et documentaire de l'identification des veaux ▪  Vérification des bons d'enlèvements 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bon d'enlèvement ou autre documents de transport. ▪ Passeports ▪ Armoire à pharmacie ▪ Ordonnances ▪ Passeports ▪ Bon d'enlèvement ou autre documents de transport.

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : mesure, analyse

d) Fabricants d'aliments d'allaitement

L'évaluation d'habilitation est réalisée au cours d'un audit au cours duquel QUALISUD vérifie les points suivants, en sus de ceux précisés au §4.3 :



: Vérification documentaire

: Contrôle visuel



: mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
E10, Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les fabricants d'aliments avant la production de veaux en IG/39/94		Vérifier la présence du document d'identification du fabricant d'aliments ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E91 Capacité à respecter les exigences du cahier des charges 	 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluation documentaire et visuelle de l'organisation qualité mise en place par le fabricant pour <ul style="list-style-type: none"> - maîtriser et contrôler les composants des aliments et les additifs, - garantir la traçabilité des fabrications 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures qualités, ▪ Journaux de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E91 Respect des exigences du cahier des charges 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évaluation documentaire des formules des aliments destinés aux veaux en IGP. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Journaux de fabrication ▪ Registre fil de l'eau
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E30, Formules d'aliment distribuées aux veaux référencées par l'ODG, 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification documentaire de la cohérence entre la liste de l'ODG et celle du fabricant d'aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Liste des fabricants et des aliments référencés pour le fabricant
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E31, Les aliments d'allaitement sont constitués des matières premières autorisées, (voir ci-dessous). 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments référencés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formule ouverte, ▪ Etiquette et sac de l'aliment d'allaitement complémentaire ▪ Fils de l'eau
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E32, Les additifs appartiennent aux catégories et groupe fonctionnels autorisés, (voir ci-dessous). 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments référencés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formule ouverte, ▪ Etiquette et sac de l'aliment d'allaitement complémentaire ▪ Fiches techniques des additifs. ▪ Fils de l'eau
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La composition de l'aliment complémentaire doit remplir les conditions suivantes : 60 % minimum de lait en poudre écrémé et babeurre, entre 20 % minimum et 25 % maximum de matière grasse d'origine exclusivement laitière ou végétale. 20 % minimum de matières protéiques d'origine exclusivement laitière, des minéraux et des vitamines. ▪ Seules les matières premières suivantes sont autorisées dans l'aliment d'allaitement complémentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Parmi les produits laitiers : Lait écrémé en poudre, babeurre en poudre (minimum 60 %), Lactosérum et sous-produits du lactosérum, Matières grasses et protéines d'origine laitière - Parmi les graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits : Huiles et graisses végétales de palme, coprah, soja, colza. - Parmi les minéraux : Minéraux sous forme de carbonate de calcium, phosphate mono-calcique, bi-calcique ou monobicalcique, sels de magnésium, sels de sodium, sels de calcium. - Parmi les grains de céréales, leurs produits et sous-produits, Amidon et/ou farine de blé. • Seuls les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants sont autorisés dans l'alimentation des veaux : <ul style="list-style-type: none"> - conservateurs, antioxygènes, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, liants, antiagglomérants, - substances aromatiques, - vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, - composés d'oligo-éléments, - stabilisateurs de la flore intestinale, - améliorateurs de la digestibilité, - acides aminés, leurs sels et produits analogues. 			

e) Fabricants d'aliments complémentaire

L'évaluation d'habilitation est réalisée au cours d'un audit au cours duquel QUALISUD vérifie les points suivants, en sus de ceux précisés au §4.3 :



: Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les fabricants d'aliments avant la production de veaux en IG/39/94 - E10		Vérifier la présence du document d'identification du fabricant d'aliments ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E91 Capacité à respecter les exigences du cahier des charges 	 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluation documentaire et visuelle de l'organisation qualité mise en place par le fabricant pour <ul style="list-style-type: none"> - maîtriser et contrôler les composants des aliments et les additifs, - garantir la traçabilité des fabrications 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédures qualités, ▪ Journaux de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E91 Respect des exigences du cahier des charges 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évaluation documentaire des formules des aliments destinés au troupeau des mères des veaux sous IGP. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Journaux de fabrication ▪ Registre fil de l'eau
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E18, Formules d'aliment distribuées aux mères des veaux sont référencées par l'ODG, 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification documentaire de la cohérence entre la liste de l'ODG et celle du fabricant d'aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Liste des fabricants et des aliments référencés pour le fabricant
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E33, Les aliments complémentaires pour les mères sont constitués des matières premières et d'additifs autorisés, (voir ci-dessous). 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification documentaire de la conformité au cahier des charges des formules des aliments référencés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formule ouverte, ▪ Etiquette et sac de l'aliment d'allaitement complémentaire ▪ Fils de l'eau
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - 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, - Minéraux ▪ Pendant toute la durée d'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés à l'exception de l'urée qui est interdite. Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers. 			

f) Abattoir – abatteur.

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

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les abattoirs et abatteurs avant la production de veaux en IG/39/94 - E10	 Vérifier la présence du document d'identification de l'abattoir et de l'abatteur ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E36, Capacité à maîtriser les délais. Le délai entre l'arrivée et l'abattage doit être le plus court possible et de 18 heures maximum. ▪ E37, En tout état de cause, le délai maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et leur abattage est de 24 heures. 	 Vérifier la capacité de l'abattoir à maîtriser les délais d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Registre d'abattage
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E38, Condition d'abattage. Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur. ▪ E39, L'immobilisation et l'étourdissement doivent avoir lieu dans le calme. 	 Vérifier les conditions de manipulation d'immobilisation et d'étourdissement des animaux	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E41, Condition d'abattage. Le refroidissement des carcasses doit être progressif. ▪ Les locaux de réfrigération doivent être réglés pour ne pas faire descendre la température interne des carcasses en dessous de 10°C dans le long dorsal, avant un laps de temps de 10 heures après abattage. 	  Vérification documentaire des conditions de refroidissement des carcasses (cinétique de descente de température) et le cas échéant, mesure de température en cours de refroidissement.   Vérification visuelle et documentaire des réglages des locaux de réfrigération	Cinétique de descente de température Système de maîtrise des températures des frigos. (automate ou ordinateur de gestion des températures)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E42 Des procédures ou instructions décrivant les modalités de régulation des températures et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage et évitant les mélanges des carcasses de températures différentes sont disponibles et mises en œuvre dans les abattoirs. 	 Vérification documentaire des procédures ou instructions de réglages des locaux de réfrigération	Procédures ou instructions décrivant les modalités de régulation des températures et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E43, Il ne doit pas y avoir de condensation à la surface des carcasses. 	 Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E44, A l'habilitation de l'abattoir, une courbe de descente en température des carcasses doit être établie. 	 Vérification documentaire de la courbe de descente des températures	Courbe de descente des températures

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
<p><u>Connaissance des caractéristiques des carcasses identifiables en IGP</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ E1, E4, Veau issu d'un élevage identifié et habilité. 		Vérification documentaire de l'identification et de l'élevage du veau.	Passeport. Ticket de pesée Liste des éleveurs habilités
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E2 Les veaux doivent être issus d'animaux du troupeau allaitant limousin et charolais, de croisements entre ces deux races ou de croisements Limousin-Salers, Limousin-Normande ou Limousin-Montbéliarde. 		Vérification documentaire de la race du veau.	Passeport. Ticket de pesée
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E5, L'âge d'abattage est compris entre 91 et 168 jours. Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement. 		Vérification documentaire de l'âge de chaque veau.	Passeport. Ticket de pesée
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E9, Les carcasses doivent peser entre 85 et 170kg 		Vérification documentaire du poids de chaque carcasse.	Ticket de pesée de l'abattoir ou étiquette sur carcasse
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E7 Les carcasses doivent appartenir aux classes de conformation E, U ou R définies dans la grille EUROP. 		Vérification documentaire du classement de conformation de chaque carcasse.	Ticket de pesée de l'abattoir ou étiquette sur carcasse
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E8 Les carcasses doivent appartenir à l'une des classes d'engraissement 2 ou 3 définies dans la grille EUROP. ▪ E47, Les reins doivent être couverts, les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras doit présenter une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc. 	 	Vérification documentaire du classement d'engraissement de chaque carcasse. Vérification visuelle de la couverture des reins, des muscles intercostaux, de la consistance du gras et de sa couleur	Ticket de pesée de l'abattoir ou étiquette sur carcasse
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E6 Les carcasses doivent appartenir à l'une des classes de couleur 0, 1, 2 ou 3 définies dans la grille EUROP. ▪ E52 Un même distributeur ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses de 2 classes de couleur contiguës au maximum, (chaque distributeur correspondant à un segment de marché. ▪ E52 Chaque fournisseur prends les mesures nécessaires pour assurer cette disposition. 		Vérification documentaire du classement de couleur de chaque carcasse. Vérification des procédures ou instructions mises en place pour assurer un approvisionnement régulier en couleur de chaque distributeur.	Ticket de pesée de l'abattoir ou étiquette sur carcasse Procédures ou instructions mises en place. Registre de certification par distributeur
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E48 La carcasse (ou le quartier) ne doivent pas présenter de défauts d'aspect majeurs (absence de pétéchies, absence d'hématomes, absence de saisie partielle, sauf celles résultant d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions évolutives ou à la saisie d'abats). 	 	Vérification visuelle et documentaire que les carcasses proposées à la certification ne comportent pas de défaut d'aspect majeurs.	Attestation de saisie le cas échéant.

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E50 Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de l'identification procédera à sa certification qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence à l'IGP ▪ E51 Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent procédera à son identification en certification qui se matérialisera par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur et sa commune, les noms des organismes de commercialisation, le nom du point de vente distributeur, le numéro animal (n° IPG), la date d'abattage, la date de naissance, le numéro carcasse, la fraction identifiée, le poids carcasse, le classement : la conformation, l'état d'engraissement et la couleur 	 	<p>Vérification de la présence et de la connaissance des consignes et procédures fournies par l'ODG pour respecter ces deux points. Vérification de la formation des agents chargés de la sélection et de l'identification des carcasses en IGP.</p>	<p>Procédure et consignes de l'ODG Matériel nécessaire au marquage Programme permettant la centralisation par l'ODG (ELISA) Fiche de formation des agents Conventions de mandatement</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E87 Le transport des carcasses ne peut avoir lieu qu'au minimum 20 heures après l'abattage. 	 	<p>Vérification visuelle et documentaire que les carcasses ne sont transportées qu'au plus tôt 20 heures après l'abattage.</p>	<p>Procédure interne Ticket de pesée et bon de livraison.</p>

g) Découpe PAD, UVC
 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
E10 Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les ateliers de découpe avant la production de veaux en IG/39/94		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E53 L'identification des viandes avant et après découpe est assurée afin de pouvoir vérifier l'origine de la viande de veau identifiée en IGP IG/39/94 ▪ E54 L'atelier de découpe spécifique ou le distributeur dispose du guide de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de veau IGP. ▪ E55 Les viandes peuvent être découpées en PAD ou en UVC ▪ E56 Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée ▪ E57 Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe. 	 et  <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier les modalités (visuellement et procédures / consignes) en place dans l'entreprise d'identification des viandes avant et après découpe. ▪ Vérifier l'existence de procédures et instruction concernant l'identification des viandes durant les phases du processus ▪ Vérifier que les modes de conditionnement correspondent aux exigences cahier des charges ▪ Vérifier que le conditionnement ait lieu dans l'établissement de découpe ▪ 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 ou du lot. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure interne ▪ Guide de découpe et de conservation des viandes ▪ Fiche de découpe

4.4. Liste des opérateurs habilités

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs habilités suite aux décisions d'habilitation de QUALISUD (habilitation initiale et modifications d'habilitation). L'ODG est responsable de la diffusion de cette liste à QUALISUD et à l'INAO et doit informer QUALISUD de tout arrêt d'activités ou modifications portées à sa connaissance par les opérateurs.

5. CONTRÔLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

5.1. Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe

QUALISUD exerce un contrôle sur les opérateurs (conditions de production) et sur les produits : ce contrôle tient compte de l'autocontrôle que chaque opérateur exerce sur ses activités et du contrôle interne réalisé par l'ODG.

a) contrôle des exigences du cahier des charges

Étape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par (QUALISUD)	Fréquence Globale
ODG		2 Audits / an	2 Audits / an
Organisation de planification et de suivi technique - OPST		2 Audits / an / OPST	2 Audits / an / OPST
Fabricant d'aliments pour le troupeau	Référencement des formules	1 contrôle / site / an portant sur les journaux de dosage	1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage
Fabricant d'aliments d'allaitement	Référencement des formules	1 contrôle / site / an portant sur les journaux de dosage	1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage
Élevage	1 contrôle / an par élevage	Contrôle de 10 % des élevages apporteurs par OPST et 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 par OPST et par an)	1 contrôle par an et par élevage et contrôle de 10% des apporteurs.
Abattoir, abatteur expéditeur y compris découpe	100% des carcasses contrôlés 1 contrôle / an / opérateur	3 contrôles / an / site	100% des carcasses contrôlés 4 contrôles / an / site

Les « élevages fournisseurs de veaux à adopter » étant obligatoirement des élevages identifiés et habilités pour ce cahier des charges, ils sont soumis au plan de contrôle « élevage » indiqué ci-dessus.

Ce tableau présente des fréquences de contrôles minimales.

L'analyse de risque menée sur les opérateurs engagés pour ce cahier des charges a amené à prévoir un nombre minimum de contrôles d'élevages par OPST. Nous avons fixé ce nombre à 5 éleveurs minimum par OPST quelque soit le nombre d'éleveurs apporteurs des 3 dernières années. Cela permet à QUALISUD d'assurer un suivi minimum des éleveurs de chaque OPST.

Les visites de QUALISUD chez les opérateurs sont :

- avec transmission d'un avis de passage chez les opérateurs suivis en contrôle,
- sur rendez-vous pour les audits
- les contrôles et audits normaux ne sont pas ciblés et tous les points à contrôler sont vérifiés à chaque fois,
- seuls des contrôles ou audits complémentaires ou supplémentaires peuvent être ciblés sur les points où les corrections mises en œuvre suite à des non-conformités sont à vérifier.

5.2. Modalités des contrôles des exigences du cahier des charges

Les tableaux suivants détaillent pour chaque point à contrôler, les méthodes de contrôle (documentaires, visuelles, mesures ou analyses), et la répartition entre autocontrôle, contrôle interne et contrôle externe.

a) Elevages – Mise en place et élevage des Veaux

 : Enregistrement



: Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire de production	<ul style="list-style-type: none"> E1* L'aire de production comprend les 5 départements 19, 23, 87 et 16 et 24 ainsi que une liste de cantons des départements avoisinants. (voir liste annexe 2) 	<ul style="list-style-type: none">  Déclaration à l'ODG de toute modification de son implantation d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification à l'ODG 	<ul style="list-style-type: none">   Contrôle visuel et si nécessaire documentaire de l'implantation des bâtiments d'élevage en cas de changement depuis le dernier contrôle. <i>Fréquence : Un contrôle annuel et lors du suivi technique en élevage</i> 	<ul style="list-style-type: none">   Contrôle visuel et si nécessaire documentaire de l'implantation des bâtiments d'élevage en cas de changement depuis le dernier contrôle. <i>10% des élevages apporteurs par an.</i>
Type d'élevage de veau	<ul style="list-style-type: none"> Maintien de l'habilitation des sites d'élevage et bâtiments E11, Dans un même élevage ne sera admis qu'un seul type de veau de boucherie E60 Identification des veaux destinés au renouvellement E61 Règle d'implantation des bâtiments E10, tout site d'élevage doit être identifié auprès de l'ODG puis habilité par l'OC avant mise en élevage du premier veau E88 Trois types de logements autorisés : étable à stabulation entravée, étable à stabulation libre à logettes, étable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours E89 Conditions de confort et d'ambiances suivantes respectées : litière végétale, éclairage naturel suffisant, accès permanent des animaux à un système d'abreuvement, aération suffisante lorsque les 	<ul style="list-style-type: none">  Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none">  Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle. <i>Fréquence : Un contrôle annuel et lors du suivi technique en élevage</i> 	<ul style="list-style-type: none">   Évaluation du maintien des critères du §4.3 <i>10% des élevages apporteurs par an.</i>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<p>animaux sont présents</p> <ul style="list-style-type: none"> E90 Bâtiments d'élevages maintenus propres et bien entretenus. (vidés et nettoyés de manière approfondie au moins une fois par an) 				
Conduite générale d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> E2 Les veaux doivent être issus d'animaux du troupeau allaitant limousin et charolais, de croisements entre ces deux races ou de croisements Limousin-Salers, Limousin-Normande ou Limousin-Montbéliarde. E19 Elevage mené selon le mode de conduite traditionnel du troupeau allaitant avec des cycles d'alternance prairie-étable. 	<p>✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges</p>	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle Plan d'alimentation, étiquette d'aliments 	<p>📖 Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle.</p> <p>📖 👁 Vérification du respect de ces exigences</p> <p><i>Fréquence : Un contrôle annuel et lors du suivi technique en élevage</i></p>	<p>📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3</p> <p><i>10% des élevages apporteurs par an.</i></p>
Alimentation	<ul style="list-style-type: none"> C89 Superficie en prairie et quantité de fourrage suffisantes pour assurer un bon état d'entretien du troupeau C89 Système allaitant traditionnel avec cycles d'alternance entre pâture et stabulation. C90 Les aliments produits sur l'exploitation d'élevage représentent l'essentiel de l'alimentation du troupeau des mères. Consommation de fourrage privilégiée. C90, E20 Alimentation essentiellement composé de pâturage de qualité durant les saisons printemps, été et automne, de fourrages conservés en hiver. E4 Foins et fourrage parfaitement conservés. Pas d'agents conservateurs chimiques pour les ensilages. Ensilage avec des graminées ou des légumineuses. L'ensilage ne doit pas être l'aliment unique de la ration. C91, E18 Les aliments composés complets ou complémentaires sont constitués des matières premières autorisées. (Aliments référencés). E5, E18 Les additifs utilisés sont ceux autorisés par la réglementation en dehors de l'urée qui est interdite. 	<p>✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges</p>	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle Plan d'alimentation, étiquette d'aliments 	<p>📖 Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle.</p> <p><i>Fréquence : Un contrôle annuel et lors du suivi technique en élevage</i></p>	<p>📖 👁 Évaluation du maintien des critères du §4.3</p> <p><i>10% des élevages apporteurs par an.</i></p>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Origine des veaux	<ul style="list-style-type: none"> E3 Les veaux sont nés et élevés sur l'exploitation E15 L'adoption de sujets âgés de 45 jours maximum pourra être admise E13 L'exploitation d'origine des veaux nourrissons est habilitée E14 Les veaux adoptés satisfont à l'ensemble des conditions d'élevage E17 Le nombre de veaux adoptés ne peut excéder le nombre de veaux nés sur l'exploitation, E16 En cas d'introduction de veaux nés sur une autre exploitation, déclaration de la mise en place adressée à l'ODG dans un délai de 15 jours. 	<ul style="list-style-type: none"> Réalisation d'une déclaration d'adoption en cas d'achat de veaux nourrissons à adresser à l'ODG dans un délai maximum de 15 jours. 	<ul style="list-style-type: none"> Passeport, registre d'élevage Déclaration d'adoption de veaux nourrissons 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification des documents d'identification des veaux. ☞ ☑ Vérification des veaux présents et des déclarations d'adoption par sondage sur passeport et de visu. Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an. ☞ Registre des veaux adoptés à l'ODG. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification des documents d'identification des veaux. ☞ ☑ Vérification des veaux présents et des déclarations d'adoption par sondage sur passeport et de visu. Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.
Production des veaux	<ul style="list-style-type: none"> E62 Guide d'élevage disponible décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Conservation des documents remis 	<ul style="list-style-type: none"> Guide d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification de la présence du Guide d'élevage. Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification de la présence du Guide d'élevage. Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.
	<ul style="list-style-type: none"> E63 Plan de suivi des interventions sur chaque veau disponible. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Enregistrement des interventions sur chaque veau 	<ul style="list-style-type: none"> Carnet sanitaire 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification de l'enregistrement des interventions. Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification de l'enregistrement des interventions. Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.
Habitat	<ul style="list-style-type: none"> E64 Le bâtiment reçoit la lumière naturelle. 	<ul style="list-style-type: none"> Engagement de l'éleveur. ☑ Il doit être possible de lire dans le bâtiment 		<ul style="list-style-type: none"> ☑ Il doit être possible de lire dans le bâtiment. Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an. 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Il doit être possible de lire dans le bâtiment. Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.
	<ul style="list-style-type: none"> E65 Le bâtiment offre par veau un volume de 7m³ avec une ventilation naturelle ou mécanique. E66 Le bâtiment est désinfecté au moins une fois par an. 	<ul style="list-style-type: none"> Engagement de l'éleveur. Maintien de la densité ☞ Enregistrement des désinfections 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier ou calendrier 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☒ ☑ Vérifier le maintien du volume par veau. Vérifier la ventilation naturelle ou mécanique. Vérifier l'enregistrement des 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ ☒ ☑ Vérifier le maintien du volume par veau. Vérifier la ventilation naturelle ou mécanique. Vérifier l'enregistrement des désinfections



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
			d'enregistrement	désinfections et visuellement la propreté des bâtiments. <i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i>	et visuellement la propreté des bâtiments. <i>Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E67 Présence de litière végétale maintenue propre et régulièrement renouvelée. (litière maintenue sèche et souple pour assurer un confort maximum) ▪ E68 Lorsque de la paille est utilisée, celle-ci doit être propre, exempte de moisissures et de terre, et le paillage doit être au minimum quotidien. 	Engagement de l'éleveur. • Contrôle de la propreté de la paille		• Contrôle visuel de la litière et de la propreté de la paille. <i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i>	• Contrôle visuel de la litière et de la propreté de la paille. <i>Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.</i>
Alimentation des veaux	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E4, Le veau est obligatoirement allaité par sa mère naturelle ou le cas échéant adoptive, la tété d'autres nourrissons pouvant compléter la quantité de lait 	Engagement de l'éleveur. ✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges		• Contrôle visuel de l'organisation et des pratiques d'élevage. <i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i>	• Contrôle visuel de l'organisation et des pratiques d'élevage. <i>Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E21, Le veau pourra voir en cas de besoin son alimentation complétée par du sucre, des œufs frais entiers provenant de l'exploitation ▪ E22, Pour les seules exploitations qui ne vendent pas de lait, le veau pourra voir son alimentation complétée par un aliment d'allaitement complémentaire ne pouvant excéder 50 kg (matière sèche) par veau pour toute la durée de sa vie – Enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée aux 	Engagement de l'éleveur. ✍ Enregistrement des quantités quotidiennes d'alimentation d'allaitement distribuées aux veaux ainsi que les n° des veaux ayant reçu cette complémentation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Factures de lait sur 12 mois. ▪ Enregistrement des quantités quotidiennes d'alimentation d'allaitement distribuées aux veaux ainsi que les n° des veaux ayant reçu cette complémentation. 	• Contrôle visuel, documentaire et calcul de la quantité d'aliment complémentaire consommé par veau. Contrôle documentaire des enregistrements des quantités quotidiennes d'alimentation d'allaitement distribuées aux veaux ainsi que les n° des veaux ayant reçu cette complémentation <i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i>	• Contrôle visuel, documentaire et calcul de la quantité d'aliment complémentaire consommé par veau. Contrôle documentaire des enregistrements des quantités quotidiennes d'alimentation d'allaitement distribuées aux veaux ainsi que les n° des veaux ayant reçu cette complémentation <i>Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.</i>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<p>veaux ainsi que les n° des veaux ayant reçu la complémentation,</p> <ul style="list-style-type: none"> E22 Cette complémentation est réservée à la période de finition du veau (limitée au 2 mois et demi qui précèdent l'abattage). L'aliment complémentaire ne peut être utilisé avant l'âge de 45 jours. 				
	<ul style="list-style-type: none"> E23, Le matériel de fabrication et de distribution du lait doit être nettoyé (à l'eau chaude après chaque utilisation, et au minimum une fois par semaine avec des produits acides et basiques en alternance). 	Engagement de l'éleveur.	Etiquettes des produits de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ 📖 Contrôle visuel, documentaire des modalités de nettoyage du matériel de préparation et de distribution. <i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ 📖 Contrôle visuel, documentaire des modalités de nettoyage du matériel de préparation et de distribution. <i>Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.</i>
Alimentation complémentaire des veaux	<ul style="list-style-type: none"> E24, Formules d'aliment distribuées aux veaux référencées par l'ODG, (composition conforme aux exigences ci-dessous) 	<p>Engagement de l'éleveur.</p> <p>📖 Contrôle documentaire des aliments complémentaires achetés.</p>	Etiquette d'aliment. Liste des aliments référencés	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire des aliments complémentaires d'allaitement achetés. <i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire des aliments complémentaires d'allaitement achetés. <i>Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.</i>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
<p>E La composition de l'aliment complémentaire doit remplir les conditions suivantes : 60 % minimum de lait en poudre écrémé et babeurre, entre 20 % minimum et 25 % maximum de matière grasse d'origine exclusivement laitière ou végétale, 20 % minimum de matières protéiques d'origine exclusivement laitière, des minéraux et des vitamines.</p> <p>E. Seules les matières premières suivantes sont autorisées dans l'aliment d'allaitement complémentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parmi les produits laitiers : Lait écrémé en poudre, babeurre en poudre (minimum 60 %), Lactosérum et sous-produits du lactosérum, Matières grasses et protéines d'origine laitière - Parmi les graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits : Huiles et graisses végétales de palme, coprah, soja, colza. - Parmi les minéraux : Minéraux sous forme de carbonate de calcium, phosphate mono-calcique, bi-calcique ou monobicalcique, sels de magnésium, sels de sodium, sels de calcium. - Parmi les grains de céréales, leurs produits et sous-produits, Amidon et/ou farine de blé. <p>E Seuls les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants sont autorisés dans l'alimentation des veaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - conservateurs, antioxygènes, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, liants, antiagglomérants, - substances aromatiques, - vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, - composés d'oligo-éléments, - stabilisateurs de la flore intestinale, - améliorateurs de la digestibilité, - acides aminés, leurs sels et produits analogues. 					
Transport et vente des veaux	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E5, Age à l'abattage compris entre 91 jours et 168 jours E5, ▪ E25, Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement, ▪ E26, Les veaux sont tenus propres avant expédition, ▪ E27, L'utilisation de tranquillisants et d'aiguillons électrique n'est pas admise, ▪ E28, Veaux identifiés conformément à la réglementation sur l'identification des bovins dans les jours qui suivent leur naissance, ▪ E29, Les éleveurs de veaux destinés à l'IGP sont suivis par une structure d'élevage reconnue par l'organisme certificateur C27, Les animaux sont tenus propres avant expédition. 	<p>Engagement de l'éleveur</p> <p>Maîtrise assurée par l'éleveur</p> <p>Vérification de l'état de propreté et nettoyage si nécessaire</p> <p>Vérification de l'identification des veaux</p>	<p>Cahier des charges à disposition de l'éleveur</p> <p>Passport</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel et documentaire de l'âge des veaux présents • Contrôle visuel de l'état de propreté des veaux à l'élevage. • Contrôle visuel et documentaire de l'identification des veaux <p><i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel et documentaire de l'âge des veaux présents • Contrôle visuel de l'état de propreté des veaux à l'élevage. • Contrôle visuel et documentaire de l'identification des veaux <p><i>Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.</i></p>

**b) Transport des animaux**

: Enregistrement



: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Temps de transport	<ul style="list-style-type: none"> E34, Le temps de transport entre l'exploitation d'élevage et l'abattoir est inférieur à 6 heures. Le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement et de déchargement des animaux. 	Engagement de l'éleveur et de l'abatteur. Enregistrement des heures de chargement et déchargement des veaux	<ul style="list-style-type: none"> Bon d'enlèvement ou tout autre document de transport 	Vérification des temps de transport <i>1 fois par an (audit abattoir).</i>	Vérification des temps de transport en organisation de production ou à l'abattoir <i>2 fois par an (audit OPST)</i> <i>3 fois par an (audit abattoir).</i>
Préparation au transport, chargement et déchargement des veaux	<ul style="list-style-type: none"> E25, Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement, E26, Les veaux sont tenus propres avant expédition, E27, L'utilisation de tranquillisants et d'aiguillons électrique n'est pas admise, 	Engagement de l'éleveur et de l'abatteur. L'utilisation de tranquillisant et d'aiguillons électriques est interdite		Vérification de la propreté et de l'absence d'usage de tranquillisant Vérification de la non utilisation de l'aiguillon <i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i>	Vérification de la propreté et de l'absence d'usage de tranquillisant <i>Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.</i> Vérification de la non utilisation de l'aiguillon <i>3 fois par an (audit abattoir).</i>
Identification des veaux	<ul style="list-style-type: none"> E28, Veaux identifiés conformément à la réglementation sur l'identification des bovins dans les jours qui suivent leur naissance 	Engagement de l'éleveur et de l'abatteur. L'utilisation de tranquillisant et d'aiguillons électriques est interdite		Vérification de l'identification des veaux <i>Fréquence : Chaque contrôle élevage, une fois par an.</i>	Vérification de l'identification des veaux <i>Fréquence : 10% des élevages apporteurs par an.</i> <i>3 fois par an (audit abattoir).</i>
Centre d'allotement ou marché vif	<ul style="list-style-type: none"> Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif. Ils sont triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux. 	Engagement des opérateurs de la filière		Si passage dans un centre d'allotement, vérification de leur trie en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des destinataires. <i>1 fois par an (audit abattoir).</i>	Si passage dans un centre d'allotement, vérification de leur trie en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des destinataires. <i>2 fois par an (audit OPST)</i> <i>3 fois par an (audit abattoir).</i>

c) Organisations de planification et de suivi technique
 : Enregistrement


: Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E10, Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de toutes les PPST avant la production de veaux en IG/39/94 ▪ E10 Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle ▪ 	 Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle 	 Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle	 Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 2 fois par an
Structure et organisation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E70 - Organigramme et définition des postes 	L'OPST dispose d'une organisation adaptée pour la réalisation de ses missions. Les agents de contrôle interne sont mandatés par l'ODG.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organigramme et fiche de poste ou de fonction ▪ Convention de mandatement des agents de contrôle. 		 Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 1 fois par an lors d'un des 2 audits
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E71 - Formation initiale et continue des techniciens 	Les agents de contrôles internes sont formés à la réalisation des missions de contrôle des producteurs pour le cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enregistrement des formations des agents de contrôles 		 Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 1 fois par an lors d'un des 2 audits
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E72 - Modalités des évaluations des agents 	Les agents de contrôles internes sont évalués au moins une fois par an sur la réalisation des missions de contrôle des producteurs pour le cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiches d'évaluation des agents 		 Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 1 fois par an lors d'un des 2 audits



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Système documentaire et Qualité	<ul style="list-style-type: none">E73 – Présence des documents de source externe	L'OPST dispose de l'ensemble des éléments fournis par l'ODG pour assurer la maîtrise du cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none">Documents qualités fournis par l'ODG : Cahier des charges, plan de contrôle, procédures, instructions, documents de contrôles		Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 1 fois par an lors d'un des 2 audits
Système documentaire et Qualité	<ul style="list-style-type: none">E74 – Système Qualité interne	L'OPST dispose d'un système qualité minimum permettant d'appliquer les consignes fournies par l'ODG tous en l'adaptant à son organisation et à ses outils (logiciel de gestion des listes et/ou de contrôle notamment).	<ul style="list-style-type: none">Présence de documents qualité interne à l'OSPT : au minimum procédure de contrôle interne.		Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 1 fois par an lors d'un des 2 audits
	<ul style="list-style-type: none">E75 – Moyens de maîtrise de la documentation et des modifications	L'OPST assure le suivi de sa documentation et veille à ce que chacun dispose de la version de chaque document en vigueur.	<ul style="list-style-type: none">Procédure de gestion de la documentation.Versions des documents en vigueur		Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 1 fois par an lors d'un des 2 audits
Maîtrise de la qualification des producteurs	<ul style="list-style-type: none">E76 - Maîtrise de la mise à jour des listes des producteurs	L'OPST dispose de système de mise à jour des listes des producteurs adapté aux consignes d'identification des opérateurs définie dans le présent plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none">Liste des producteurs actifs et habilités		Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 2 fois par an lors des audits
	<ul style="list-style-type: none">E77 - Maîtrise et planification des contrôles interne d'habilitation et des contrôles internes de suivis des producteurs	L'OPST met en place une planification des contrôles interne de suivi afin que chaque producteur soit contrôlé conformément au présent plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none">Planning de suivi des producteurs.		Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 2 fois par an lors des audits



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Maîtrise de la qualification des producteurs	<ul style="list-style-type: none">E78 - Maîtrise de la qualification et du suivi de qualification des producteurs	L'OPST dispose d'une organisation et des moyens de contrôle (personnel compétent, document de contrôle, traitement et suivi des manquements) adaptés pour assurer que chacun de ses producteurs respecte le cahier des charges et le plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none">Rapports de contrôles,Etats des manquements constatés et des actions mises en œuvre		Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 2 fois par an lors des audits
Maîtrise et gestion des informations	<ul style="list-style-type: none">E80 - Modalités d'information du fournisseur par l'organisme	L'OPST transmet à l'ODG, selon les fréquences définies avec lui les informations nécessaires et utiles à la maîtrise du cahier des charges et du plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none">Documents d'informations transmis à l'ODG : bilan des contrôles et des NC, plannings de mises en place, ...		Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 2 fois par an lors des audits
	<ul style="list-style-type: none">E81 - Modalités d'information aux producteurs	L'OPST informe ses producteurs des évolutions du cahier des charges et du plan de contrôle ainsi que des résultats des contrôles qui les concernent. L'OPST dispose d'un système de traitement des recours des producteurs dans le cas où ils contesteraient une décision liée à l'application du cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none">Procédure d'information des producteurs,Gestion des recours des producteurs		Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 2 fois par an lors des audits
Maîtrise de la préparation des animaux	<ul style="list-style-type: none">E82 - Modalités de la préparation des animaux	L'OPST dispose d'une organisation permettant de maîtriser la planification des enlèvements, les enlèvements et les annonces aux abatteurs dans le respect du cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none">Planning d'enlèvement,Bon d'enlèvementPlanning d'annonce à l'abatteur		Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 2 fois par an lors des audits



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none">E83 - Maîtrise du transport des animaux (voir § 4.3 c)	L'OPST maîtrise les exigences de transport des animaux qu'elle réalise directement ou qu'elle sous-traite la partie transport à une autre entreprise.	<ul style="list-style-type: none">Agrément des transporteursBon d'enlèvement avec horaires de transports		 et  Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 1 fois par an lors d'un des 2 audits
	<ul style="list-style-type: none">E84 - Maîtrise des locaux	L'OPST dispose de locaux d'allotement adaptés permettant de maîtriser les exigences du cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none">Plan des locaux d'allotement		 et  Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 1 fois par an lors d'un des 2 audits
Examen des actions correctives amenées	<ul style="list-style-type: none">E85 – Ecart relevés en audits OQSP	L'OPST dispose de mesures de corrections et d'actions correctives lorsque des manquements ont été relevés par QUALISUD lors des précédents audits.	<ul style="list-style-type: none">Fiches des manquements relevés par QUALISUD et actions mises en œuvre.		 Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 2 fois par an lors des audits
	<ul style="list-style-type: none">E86 – Suivi des contrôles internes demandés	L'OPST dispose d'une organisation permettant lorsque QUALISUD le demande de réaliser le suivi des manquements constatés chez ces producteurs lors des contrôles externes.	<ul style="list-style-type: none">Etat de réalisation des suivis en contrôles internes demandé par QUALISUD.		 Vérification lors de l'audit de l'OPST de la maîtrise de cette exigence. 2 fois par an lors des audits

d) Fabrication d'aliment d'allaitement
 : Enregistrement


Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> E10, Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les fabricants d'aliments avant la production de veaux en IG/39/94 Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	 Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle 	 Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle	  Évaluation du maintien des critères du §4.3 ; vérification de l'habilitation de tout nouveau site. <i>1 fois par an (contrôle fabricant)</i>
Aliments complémentaires référencés	<ul style="list-style-type: none"> E30, Formules d'aliment distribuées aux veaux référencées par l'ODG, 	 Respect des critères du cahier des charges  Demandes de référencement à l'ODG.	Liste des aliments référencés	 Vérification des formules et étiquettes avant référencement. Mise à jour de la liste.	 Contrôle de la liste des aliments proposés par l'entreprise par rapport à la liste de l'ODG. <i>1 fois par an (contrôle fabricant)</i>
Maîtrise des exigences du cahier des charges	Capacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables. <ul style="list-style-type: none"> E31, Les aliments d'allaitement sont constitués des matières premières autorisées, (voir ci-dessous). E32, Les additifs appartiennent aux catégories et groupe fonctionnels autorisés, (voir ci-dessous). 	 Organisation qualité mise en place par le fabricant permettant de : <ul style="list-style-type: none"> maîtriser et contrôler la qualité des matières premières, des additifs et des produits finis ; maîtriser les fabrications dans le respect des formules référencées auprès de l'ODG ; garantir la traçabilité des fabrications ; 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués, Journaux de fabrication 	 Évaluation documentaire de l'organisation qualité permettant la maîtrise du respect des exigences et des critères du cahier des charges en termes de formulation et de composition des aliments.	 Évaluation documentaire de l'organisation qualité permettant la maîtrise du respect des exigences et des critères du cahier des charges en termes de formulation et de composition des aliments. <i>1 fois par an (contrôle fabricant)</i>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<p>Fabrication des aliments lactés pour les veaux Composant de l'alimentation (nature et % d'incorporation), aditifs, aliments médicamenteux)</p> <ul style="list-style-type: none">La composition de l'aliment complémentaire doit remplir les conditions suivantes : 60 % minimum de lait en poudre écrémé et babeurre, entre 20 % minimum et 25 % maximum de matière grasse d'origine exclusivement laitière ou végétale, 20 % minimum de matières protéiques d'origine exclusivement laitière, des minéraux et des vitamines.Seules les matières premières suivantes sont autorisées dans l'aliment d'allaitement complémentaire :<ul style="list-style-type: none">- Parmi les produits laitiers : Lait écrémé en poudre, babeurre en poudre (minimum 60 %), Lactosérum et sous-produits du lactosérum, Matières grasses et protéines d'origine laitière- Parmi les graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits : * Huiles et graisses végétales de palme, coprah, soja, colza.- Parmi les minéraux : Minéraux sous forme de carbonate de calcium, phosphate mono-calcique, bi-calcique ou monobicalcique, sels de magnésium, sels de sodium, sels de calcium.- Parmi les grains de céréales, leurs produits et sous-produits, Amidon et/ou farine de blé.Seuls les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants sont autorisés dans l'alimentation des veaux :<ul style="list-style-type: none">- conservateurs, antioxygènes, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, liants, antiagglomérants,- substances aromatiques,- vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies,- composés d'oligo-éléments,- stabilisateurs de la flore intestinale,- améliorateurs de la digestibilité,- acides aminés, leurs sels et produits analogues.	<ul style="list-style-type: none">✍ Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour enregistrement✍ Enregistrement des formules ouvertes	<ul style="list-style-type: none">▪ Demande de référencement des formules▪ Attestation de référencement ou liste des aliments référencés.▪ Journaux de fabrication	<ul style="list-style-type: none">📖 Vérification des formules transmises pour référencement📖 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau)	<ul style="list-style-type: none">📖 Vérification que toutes les formules sont référencées📖 Vérification d'au moins une fabrication (au fil de l'eau)✂ Prélèvements d'aliments et analyses : méthodes AFNOR ou reconnue. <p><i>1 fois par an (contrôle fabricant)</i></p>

e) Fabrication d'aliment complémentaire pour les mères

 : Enregistrement



: Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> E10, Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les fabricants d'aliments avant la production de veaux en IG/39/94 Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none">  Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none">  Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none">   Évaluation du maintien des critères du §4.3 ; vérification de l'habilitation de tout nouveau site. <i>1 fois par an (contrôle fabricant)</i>
Aliments complémentaires référencés	<ul style="list-style-type: none"> E18, Formules d'aliment distribuées aux mères des veaux sont référencées par l'ODG, 	<ul style="list-style-type: none">  Respect des critères du cahier des charges  Demandes de référencement à l'ODG. 	Liste des aliments référencés	<ul style="list-style-type: none">  Vérification des formules et étiquettes avant référencement. Mise à jour de la liste. 	<ul style="list-style-type: none">  Contrôle de la liste des aliments proposés par l'entreprise par rapport à la liste de l'ODG. <i>1 fois par an (contrôle fabricant)</i>
Maîtrise des exigences du cahier des charges	<p>Capacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables.</p> <ul style="list-style-type: none"> E33, Les aliments complémentaires pour les sont constitués des matières premières et d'additifs autorisés, (voir ci-dessous). 	<ul style="list-style-type: none">  Organisation qualité mise en place par le fabricant permettant de : <ul style="list-style-type: none"> maîtriser et contrôler la qualité des matières premières, des additifs et des produits finis ; maîtriser les fabrications dans le respect des formules référencées auprès de l'ODG ; garantir la traçabilité des fabrications ; 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués, Journaux de fabrication 	<ul style="list-style-type: none">  Évaluation documentaire de l'organisation qualité permettant la maîtrise du respect des exigences et des critères du cahier des charges en termes de formulation et de composition des aliments. 	<ul style="list-style-type: none">  Évaluation documentaire de l'organisation qualité permettant la maîtrise du respect des exigences et des critères du cahier des charges en termes de formulation et de composition des aliments. <i>1 fois par an (contrôle fabricant)</i>



CERTIFICATION D'UNE IGP : PLAN DE CONTROLE	Référence : VEA1IG3994/P300-1	
VIANDE DE VEAU – IG/39/94	Indice n°1	Page 39/57

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
<p>Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes : - 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, Minéraux</p> <p>Pendant toute la durée d'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés à l'exception de l'urée qui est interdite. Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers.</p>					

f) Abattoirs et abatteurs expéditeurs :

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

 : Enregistrement



: Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les abattoirs et abatteurs avant la production de veaux en IG/39/94 - E10 Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	<p> Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges</p>	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle 	<p> Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle</p> <p>  Évaluation du maintien des critères du §4.3 <i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur)</i></p>	<p>  Évaluation du maintien des critères du §4.3 <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>
Réception	<ul style="list-style-type: none"> E34, Le temps de transport entre l'exploitation d'élevage et l'abattoir doit être inférieur à 6 heures. Le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement et de déchargement des animaux. 	<p> Planification des enlèvements, enregistrement de l'enlèvement sur le Bon d'enlèvement du veau vers l'abattoir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bon d'enlèvement de veaux vers l'abattoir Carte de tournée 	<p> Vérification du respect des durées de transport et des conditions de transport <i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>	<p> Vérification du respect des durées de transport et des conditions de transport <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> E36 Capacité à maîtriser les délais. Le délai entre l'arrivée et l'abattage doit être le plus court possible et de 18 heures maximum. E37 En tout état de cause, le délai maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et leur abattage est de 24 heures. 	<ul style="list-style-type: none"> Examen des bons d'enlèvement par rapport horaires d'abattage 	<ul style="list-style-type: none"> Bon d'enlèvement Horaires d'abattages 	Vérifier les délais d'attente à l'abattoir et le délai depuis le dernier repas à l'élevage. <i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>	Vérifier les délais d'attente à l'abattoir et le délai depuis le dernier repas à l'élevage. <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Abattage des animaux	<ul style="list-style-type: none"> E38 Condition d'abattage. Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur. E39 L'immobilisation et l'étourdissement doivent avoir lieu dans le calme. 	<ul style="list-style-type: none"> Les animaux sont amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et une manipulation en douceur. Immobilisation et étourdissement doivent avoir lieu. Emploi d'aiguillon électrique interdit 		<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que Les animaux sont amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et une manipulation en douceur. Immobilisation et étourdissement doivent avoir lieu dans le calme. Emploi d'aiguillon électrique interdit <i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que Les animaux sont amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et une manipulation en douceur. Immobilisation et étourdissement doivent avoir lieu dans le calme. Emploi d'aiguillon électrique interdit <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Ressuage	<ul style="list-style-type: none"> E41 Condition d'abattage. Le refroidissement des carcasses doit être progressif. 	Système de maîtrise mis en place par l'abattoir	Enregistrement des températures, Cinétique de descente de température	✘ Vérifier sur document et le cas échéant en mesurant des températures de carcasses que le refroidissement est progressif <i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>	✘ Vérifier sur document et le cas échéant en mesurant des températures de carcasses que le refroidissement est progressif <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Ressuage	<ul style="list-style-type: none"> E41 Les locaux de réfrigération doivent être réglés pour ne pas faire descendre la température interne des carcasses en 	Système de maîtrise mis en place par l'abattoir	Enregistrement des températures, Cinétique de descente de température	✘ Vérifier sur document et le cas échéant en mesurant des températures de carcasses que le refroidissement est progressif	✘ Vérifier sur document et le cas échéant en mesurant des températures de carcasses que le refroidissement est



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	dessous de 10°C dans le long dorsal, avant un laps de temps de 10 heures après abattage.			<i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>	progressif <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Ressuage	<ul style="list-style-type: none"> E42 Des procédures ou instructions décrivant les modalités de régulation des températures et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage et évitant les mélanges des carcasses de températures différentes sont disponibles et mises en œuvre dans les abattoirs. 	Système de maîtrise mis en place par l'abattoir	Procédures et instructions en place	Vérifier la présence et l'application des procédures de régulation des températures <i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>	Vérifier la présence et l'application des procédures de régulation des températures <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Ressuage	<ul style="list-style-type: none"> E43 Il ne doit pas y avoir de condensation à la surface des carcasses. 	Maîtrise de la condensation dans les frigos.	Enregistrement des mesures d'hygrométrie le cas échéant.	Vérifier l'absence de condensation sur les carcasses <i>1 fois par an (audit abattoir).</i>	Vérifier l'absence de condensation sur les carcasses <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Elevage des veaux abattus	<ul style="list-style-type: none"> E1, E4, Veau issu d'un élevage identifié et habilité. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'habilitation de l'élevage du veau. 	Passport des veaux Ticket de pesée	Vérifier l' identification et l'habilitation de l'élevage du veau. <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i>	Vérifier l' identification et l'habilitation de l'élevage du veau. <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Race des veaux abattus	<ul style="list-style-type: none"> E2 Les veaux doivent être issus d'animaux du troupeau allaitant limousin et charolais, de croisements entre ces deux races ou de croisements Limousin-Salers, Limousin-Normande ou Limousin-Montbéliarde. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de la race du veau. 	Passport des veaux Ticket de pesée	Vérifier la race du veau. <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i>	Vérifier la race du veau. <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Age des veaux abattus	<ul style="list-style-type: none">*E5 L'âge d'abattage est compris entre 91 et 168 jours. Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement.	<ul style="list-style-type: none">Contrôle de l'âge des veaux : âge minimum des veaux à l'abattage : 91 jours. Age maximum des veaux à l'abattage : 168 jours.	DAB des veaux Ticket de pesée	Vérifier l'âge des veaux présentés à la pesée soit : Age minimum des veaux à l'abattage : 91 jours Age maximum des veaux à l'abattage : 168 jours <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i>	Vérifier l'âge des veaux présentés à la pesée soit : Age minimum des veaux à l'abattage : 91 jours Age maximum des veaux à l'abattage : 168 jours <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Caractéristiques des carcasses identifiables	<ul style="list-style-type: none">E9 Les carcasses doivent peser entre 85 et 170kg	<ul style="list-style-type: none">Le poids des carcasses est minimum : 85 kilogrammes, et Poids maximum : 170 kilogrammes	Ticket de pesée	Vérifier le poids des carcasses soit : Le poids minimum : 85 kilogrammes, et Poids maximum : 170 kilogrammes <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i>	Vérifier le poids des carcasses soit : Le poids minimum : 85 kilogrammes, et Poids maximum : 170 kilogrammes <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Caractéristiques des carcasses identifiables	<ul style="list-style-type: none">E7 Les carcasses doivent appartenir aux classes de conformation E, U ou R définies dans la grille EUROP.	<ul style="list-style-type: none">La Conformation : EUR de la grille EUROP	<ul style="list-style-type: none">Grille de ClassementTicket de pesée	vérifier la conformation de la carcasse : Conformation : EUR de la grille EUROP <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i>	vérifier la conformation de la carcasse : Conformation : EUR de la grille EUROP <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Caractéristiques des carcasses identifiables	<ul style="list-style-type: none">E8 Les carcasses doivent appartenir à l'une des classes d'engraissement 2 ou 3 définies dans la grille EUROP.E47, Les reins doivent être couverts, les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras doit présenter une consistance ferme et une couleur d'un	<ul style="list-style-type: none">L'état d'engraissement : 2 ou 3 de la grille EUROPVérifier la couverture des reins et des muscles intercostaux. Vérifier la consistance et la couleur du gras	<ul style="list-style-type: none">Grille de Classementticket de pesée	Vérifier l'état d'engraissement de la carcasse : Etat d'engraissement : 2 ou 3 de la grille EUROP Vérifier la couverture des reins et des muscles intercostaux. Vérifier la consistance et la couleur du gras <i>Fréquence : Sur chaque carcasse</i>	Vérifier l'état d'engraissement de la carcasse : Etat d'engraissement : 2 ou 3 de la grille EUROP Vérifier la couverture des reins et des muscles intercostaux. Vérifier la consistance et la couleur du gras



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	blanc franc.			à identifier	3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).
Caractéristiques des carcasses identifiables	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E6 Les carcasses doivent appartenir à l'une des classes de couleur 0, 1, 2 ou 3 définies dans la grille EUROP. ▪ E52 Un même distributeur ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses de 2 classes de couleur contiguës au maximum, (chaque distributeur correspondant à un segment de marché). ▪ E52 Chaque fournisseur prends les mesures nécessaires pour assurer cette disposition. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La couleur de la carcasse a la pesée doit être comprise entre Couleur : classe 0 (blanc), 1 (rosé très clair), 2 (rosé clair) et 3 (rosé) de la grille <i>EUROP</i> ▪ La sélection des carcasses pour un distributeur doit être réalisée sur 2 classes de couleur contiguës 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grille de Classement ▪ ticket de pesée 	 Vérifier à la pesée que la couleur de la carcasse soit comprise entre Couleur : classe 0 (blanc), 1 (rosé très clair), 2 (rosé clair) et 3 (rosé) de la grille <i>EUROP</i> <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i>	 Vérifier à la pesée que La couleur de la carcasse soit comprise entre Couleur : classe 0 (blanc), 1 (rosé très clair), 2 (rosé clair) et 3 (rosé) de la grille <i>EUROP</i>  Vérifier chez l'abatteur qu'un distributeur reçoit des carcasses que de 2 classes de couleur contiguës <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Caractéristiques des carcasses identifiables	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E48 La carcasse (ou le quartier) ne doivent pas présenter de défauts d'aspect majeurs (absence de pétéchie, absence d'hématomes, absence de saisie partielle, sauf celles résultant d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions évolutives ou à la saisie d'abats). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Absence de défauts d'aspects majeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attestation de saisie 	  Vérifier l'absence de défauts d'aspects majeurs <i>Fréquence : Sur chaque carcasse à identifier</i>	  Vérifier l'absence de défauts d'aspects majeurs <i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i>
Transport des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E87 Le transport des carcasses ne peut avoir lieu 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Engagement et organisation de l'abatteur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ticket de pesée 	 Vérifier le délai de 20H	 Vérifier le délai de 20H



Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	qu'au minimum 20 heures après l'abattage.		<ul style="list-style-type: none"> Bons de livraison 	<p>entre l'abattage des veaux et leur expédition</p> <p><i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>	<p>entre l'abattage des veaux et leur expédition</p> <p><i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>
Identification des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> E50 Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de l'identification procédera à sa certification qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence à l'IGP E51 Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent procédera à son identification en certification qui se matérialisera par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant les informations suivantes : le nom de l'éleveur et sa commune, les noms des organismes de commercialisation, le nom du point de vente distributeur, le numéro animal (n° IPG), la date d'abattage, la date de naissance, le numéro carcasse, la fraction identifiée, le poids carcasse, le classement : la conformation, l'état d'engraissement et la couleur 	<ul style="list-style-type: none"> Identification des carcasses et pièces de gros en IGP après abattage et préalablement à l'expédition. Existence de procédures et instruction concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus. 	<ul style="list-style-type: none"> Identification carcasse, Ticket de pesée Registre d'abattage 	<p> et Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros en IGP après abattage et préalablement à l'expédition.</p> <p> Vérifier l'existence de procédures et instruction concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus</p> <p> A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial.</p> <p><i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>	<p> et Vérifier l'identification des carcasses et pièces de gros en IGP après abattage et préalablement à l'expédition.</p> <p> Vérifier l'existence de procédures et instruction concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus</p> <p> A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial.</p> <p><i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>

**g) Entreprises de découpe.****📝 : Enregistrement****: Vérification documentaire****👁️: Contrôle visuel****✂️ : mesure, analyse**

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation des entreprises.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E10 Document d'identification et habilitation de tous les opérateurs et donc de tous les ateliers de découpe avant la production de veaux en IG/39/94 ▪ Habilitation : maintien des conditions initiales ▪ Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> 📝 Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration à l'ODG ▪ Cahier des charges, plan de contrôle ▪ Guide des procédures de découpe, tranchage et conservation. 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Transmission aux opérateurs des nouvelles versions du cahier des charges, plan de contrôle 📖 👁️ Évaluation du maintien des critères du §4.3 <p><i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁️ Évaluation du maintien des critères du §4.3 <p><i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E53 L'identification des viandes avant et après découpe est assurée afin de pouvoir vérifier l'origine de la viande de veau identifiée en IGP IG/39/94 ▪ E54 L'atelier de découpe spécifique ou le distributeur dispose du guide de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de veau IGP. ▪ E55 Les viandes peuvent être découpées en PAD ou en UVC ▪ E56 Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée ▪ E57 Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe. 	<p>Respect du critère du cahier des charges</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 📝 Enregistrement des découpes et des lots découpés afin d'assurer la traçabilité. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cahier des charges, plan de contrôle ▪ Guide des procédures de découpe, tranchage et conservation. 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 et 👁️ Evaluation du respect du critère du cahier des charges <p><i>1 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 et 👁️ Evaluation du respect du critère du cahier des charges <p><i>3 fois par an (contrôle abattoir-abatteur).</i></p>

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 certains constats de manquements, une copie de cette fiche peut également être 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 auquel il se rapporte,
- lorsque le manquement porte sur le produit, la référence du lot concerné, (n° de lot, date de production, producteurs, ...) ainsi que la quantité (nombre, poids, volume,...), de produit concerné,
- le niveau de gravité du manquement : mineur, majeur, ou grave,

La gravité du manquement est évaluée de la manière suivante

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

6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne

Tout manquement constaté lors des contrôles internes est notifié à l'opérateur par l'ODG ou par délégation par l'OPST selon les modalités définies dans le plan de correction.

L'ODG reçoit régulièrement des OPSP les éléments nécessaires pour qu'elle assure le suivi des contrôles internes et notamment :

- Etat des contrôles réalisés, au minimum chaque fin de trimestre et à chaque demande,
- Etat des non-conformités constatées en interne et des actions correctives mises en place,

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.

En cas de manquement GRAVE ou MAJEUR récurrent précisé dans le tableau 6.4 l'ODG transmet à QUALISUD une copie du rapport de contrôle interne précisant le manquement ainsi que les mesures correctives qui seront mises en œuvre par l'opérateur. 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 données aux manquements constatés lors du contrôle 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 correctrices immédiates après chaque constatation d'un manquement en présence d'un responsable du site contrôlé. Dans ce cas le contrôleur et/ou auditeur vérifie le jour même la mise en place effective des actions correctrices et 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 générale, un manquement sera considéré comme une récidive s'il n'a pas été corrigé depuis le dernier contrôle ou s'il est à constaté 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 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 de 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 correctrices (avec un délai de mise en place est 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 exigences du cahier des charges soient bien a nouveau respectées (uniquement pour des manquements mineurs)
- ✓ **VISITE de contrôle SUPPLEMENTAIRE (V.SUP) ou ANALYSE SUPPLEMENTAIRE (AS)** pour s'assurer de l'efficacité de l'action corrective.
- ✓ **PENALISATION FINANCIERE** : ceci est exprimé à l'aide d'un code B dont le montant est défini en accord avec l'ODG et présent dans la documentation de QUALISUD.
- ✓ **DECLASSEMENT DU LOT (D)** Dans le cas ou le déclassement ne serait pas réalisable (carcasses expédiée, consommée, une pénalité financière sera appliquée 10 B).
- ✓ **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.
- ✓ **RETRAIT DE L'HABILITATION (RH)**

b) Information de l'INA.O

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

c) Recours

Tout opérateur ou l'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 données aux manquements constatés lors du contrôle 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	V.SUP	SUSP
	Cahier des charges ou plan de contrôle non présent	Mineur	AV	V.SUP
	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

b) Manquements relatif à l'ODG

Etapes	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Organisation de l'ODG		Moyens humains insuffisants et/ou documentation mal maîtrisée et/ou enregistrements insuffisants	Majeur	AV	V.SUP
Identification des opérateurs		Identifications des opérateurs et des engagements des opérateurs mal assurée et/ou non transmission à QUALISUD pour habilitation.	Majeur	AV	V.SUP
Information des opérateurs.		Défaut de transmission des informations aux opérateurs sur les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle.	Majeur	AV	V.SUP
Tenue à jours des listes des opérateurs		Liste des opérateurs bénéficiant de l'habilitation non à jour,	Majeur	AV	V.SUP
Déclaration d'adoption		Défaut de tenue à jour des enregistrements des déclarations d'adoption pour les veaux proposés à l'IGP,	Majeur	AV	V.SUP
Référencement des aliments complémentaires		Défaut de référencement des aliments complémentaires,	Majeur	AV	V.SUP
Contrôle interne des opérateurs		Absence de planification du nombre de contrôles à réaliser et/ou pas de suivi du nombre de contrôles réalisés.	Majeur	AV	V.SUP
		Rapports de contrôle incomplets ou erronés,	Majeur	AV	V.SUP et/ou SUSP agent de contrôle
		Contrôle interne non réalisé	Majeur	V.SUP	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	AV	V.SUP et/ou SUSP agent de contrôle
Suites données aux non conformités constatées		Absence de suites données aux non conformités constatées lors des audits précédents ou suivi incomplet.	Majeur	AV	V.SUP

c) Elevages

Etapes	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Identification et habilitation des sites d'élevage et bâtiments	E10	Non Habilitation / Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Aire géographique	E1*	Les bâtiments d'élevage ne sont pas situés dans l'aire de production qui comprend les 5 départements 19, 23, 87 et 16 et 24 ainsi que une liste de cantons des départements avoisinants. (voir liste en annexe 2)	Grave	RH	
Réception des animaux	E16	Déclaration d'adoption non réalisée	Mineur	AV+CIS	SUSP
	E16	Retard de déclaration d'adoption	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E11	Présence d'un autre type d'élevage de veau (autre que les animaux de renouvellement) sur le même site d'élevage	Majeur	D+SUSP	RH
	E62	Absence du guide d'élevage de veaux IGP	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E3	Veaux ne sont pas nés et élevés sur l'exploitation (sauf cas d'adoption ci-dessous)	Grave	D	SUSP
	E15	Veaux nés hors de l'exploitation introduits après 45 jours	Majeur	D	D + SUSP
	E13	Veaux nés hors de l'exploitation ne proviennent pas d'une exploitation habilitée.	Grave	D	D + SUSP
	E17	Nombre de veaux nés hors de l'exploitation > au nombre de veaux nés sur l'exploitation	Mineur	D + AV et CIS	D + V.SUP
	E2	Veaux non issus d'animaux du troupeau allaitant limousin et charolais, de croisements entre ces deux races ou de croisements Limousin-Salers, Limousin-Normande ou Limousin-Monthéliarde	Grave	D + V.SUP	D + SUSP
Elevage du troupeau des mères	E19	Non respect des conditions d'élevage du troupeau des mères	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E20, E18	Alimentation des mères non conforme au cahier des charges	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E63	Absence ou non respect d'un plan de suivi des interventions effectuées sur chaque veau	Mineur	AV+CIS	V.SUP
Conditions d'élevage	E64	Luminosité du bâtiment insuffisante – Le bâtiment ne reçoit pas de la lumière naturelle	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E67	Non respect de la nature du sol et absence de litière végétale	Mineur	AV+CIS	D+SUSP
	E67- E68	litière insuffisante, non renouvelée, non satisfaisante	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E65, E66	Ambiance du bâtiment, ventilation NCF. Absence de désinfection	Mineur	AV+CIS	V.SUP



Etapes	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Alimentation des veaux	E4, E21	* Alimentation des veaux non conforme au cahier des charges (pas allaité par sa mère ou une nourrice et ce jusqu'au départ pour l'abattoir, complémentation autre que sucre, œufs ou aliment lacté complémentaire,...)	Grave	D+SUSP	D+RH
Utilisation d'un aliment complémentaire	E24	Aliment complémentaire non référencé	Majeur	D+SUSP	D+RH
	E22	plan de complémentation non respecté – consommation de moins de 10% de plus d'aliment d'allaitement. Utilisation avant les 2,5 mois de finition	Mineur	AV+CIS	D+V.SUP+SUSP
	E22	plan de complémentation non respecté – consommation de plus 10% d'aliment d'allaitement en plus	Majeur	D+SUSP	D+RH
	E22	Absence d'enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire lacté distribuée aux veaux et des n° des veaux	Mineur	AV+CIS	V.SUP
Vide sanitaire des Bâtiments	E23	Nettoyage et désinfection du bâtiment et du matériel non réalisés	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E23	Nettoyage et désinfection du bâtiment et du matériel non enregistré ou retard d'enregistrement	Mineur	AV+CIS	V.SUP
Préparation des animaux avant expédition	E26	Les animaux non tenus propres avant l'expédition	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E27	Utilisation de tranquillisants	Majeur	AV+V.SUP	V.SUP
Ramassage et transport vers l'abattoir	E27	Utilisation d'aiguillon électrique	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E34	Durée de transport vers l'abattoir supérieure à 6 heures	Mineur	AV+ CIS	V.SUP

d) Organisation de suivi des producteurs

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non Habilitation / Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Suivi élevage	E70	Organigramme et définition des postes insuffisants	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E71	Formation initiale et continue des techniciens insuffisante	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E72	Evaluation des agents insuffisante	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E73	Absence des documents de source externe	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E74	Système Qualité interne insuffisant	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E75	Moyens de maîtrise de la documentation insuffisants	Mineur	AV+CIS	V.SUP
	E76	Absence de maîtrise de la mise à jour des listes des producteurs	Majeur	AV	V.SUP
	E77	Absence de maîtrise et de planification des qualifications et suivis des producteurs	Majeur	AV	V.SUP
	E80	Information de l'ODG insuffisante	Majeur	AV	V.SUP
	E81	Information des producteurs insuffisante	Mineur	AV+CIS de l'éleveur	V.SUP
	E78	Contrôle prévu insuffisant	Mineur	AV	V.SUP
	E78	Contrôle prévu non réalisé	Majeur	AV + CIS de l'éleveur	V.SUP
	E83	Transport des animaux non maîtrisé	Mineur	AV	V.SUP
	E84	Maîtrise des locaux, centre d'allotement insuffisante	Mineur	AV	V.SUP
	E85, E86	Manquement identifié en externe non suivi	Majeur	AV	V.SUP
	E86	Manquement élevage identifié en interne non suivi	Majeur	AV	V.SUP
	E75	Liste d'aliment complémentaire non mise à jour	Majeur	AV	V.SUP
	E78	Non détection d'un aliment complémentaire non-conforme	Majeur	AV+V.SUP	SUSP de l'agent

e) Fabricants d'aliments d'allaitement

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non Habilitation / Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Référence des formules d'aliments complémentaires d'allaitement pour veaux de boucherie	E91	incapacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiable	Majeur	V.SUP	SUSP
	E91	Difficultés à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiable	Mineur	AV	V.SUP
	E30	Formules identifiées conformes non référencées par l'ODG.	Majeur	V.SUP	SUSP
	E31, E32	Composant de l'alimentation non conforme (nature et % d'incorporation, aditifs, aliments médicamenteux)	Majeur	V.SUP	SUSP

f) Fabricants d'aliments pour les mères

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non Habilitation / Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Référence des formules d'aliments complémentaires pour le troupeau des mères	E91	incapacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiable	Majeur	V.SUP	SUSP
	E91	Difficultés à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiable	Mineur	AV	V.SUP
	E18	Formules identifiées conformes non référencées par l'ODG.	Majeur	V.SUP	SUSP
	E33	Composant de l'alimentation non conforme (nature et % d'incorporation, aditifs, aliments médicamenteux)	Majeur	V.SUP	SUSP

g) Abattoir et abatteur.

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non Habilitation / Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Attente avant abattage	E34 E36	durée de transport vers l'abattoir supérieure à 6 heures. Durée entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage supérieure à 18H	Mineur	AV	V.SUP
Abattage de veaux	E37	Ecart abattage avec dernière buvée supérieur à 24 heures	Mineur	AV	V.SUP
	E38 E39	Conditions d'abattage non satisfaisantes (stress, pas de calme, manipulation brutale, ...). Immobilisation et étourdissement dans un lieu bruyant.	Mineur	AV	V.SUP
Sélection, pesée des carcasses identifiables	*E1, E4	*Veau non issu d'un élevage identifié et habilité en IGP	Grave	D+V.SUP	D+SUSP ou RH
	E2	Veaux non issus d'animaux du troupeau allaitant limousin et charolais, de croisements entre ces deux races ou de croisements Limousin-Salers, Limousin-Normande ou Limousin-Montbéliarde	Grave	D + V.SUP	D + SUSP
	*E5	*Age d'abattage supérieur a 168 jours Age d'abattage inférieur à 91 jours	Grave	D+V.SUP	D+SUSP ou RH
	E9	Poids carcasse inférieur à 85 kg ou supérieur à 170kg	Majeur	D+V.SUP	D+SUSP ou RH
	E6	Couleur de la viande a la pesée non conforme aux exigences du cahier des charges	Majeur	D+V.SUP	D+SUSP ou RH
	E52	Un même distributeur est approvisionné avec des viandes issues de carcasses de plus de 2 classes de couleur contiguës au maximum, (chaque distributeur correspondant à un segment de marché).	Mineur	AV	V.SUP
	E7	Classement de carcasse a la pesée non conforme aux exigences du cahier des charges	Majeur	D+V.SUP	D+SUSP ou RH
	E8	Etat d'engraissement de la carcasse a la pesée non conforme aux exigences du cahier des charges	Majeur	D+V.SUP	D+SUSP ou RH
	E47	Carcasses identifiées alors que : - Rein et muscles intercostaux non couvert - Gras non ferme et non blanc.	Mineur	AV	AV + V.SUP
	E48	Carcasses identifiées alors que présence de défauts d'aspect majeurs	Mineur	AV	AV + V.SUP
Identification des carcasses et pièces de gros	E50	absence d'identification sur carcasses ou sur pièce de demi gros (rupture de la traçabilité)	Grave	D+V.SUP	D+SUSP ou RH
	E50	Identification des carcasses ou pièce de gros insuffisante (sans rupture de la traçabilité)	Mineur	AV	AV + V.SUP

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	E50	Absence d'éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial ou du lot en cas de découpe	Grave	D+V.SUP	D+SUSP ou RH
Température des carcasses	E41, E44	Descente de Température des carcasses en ressuage non-conforme. Pas de courbe de descente de température	Mineur	AV	V.SUP
	E43	Présence de condensation	Mineur	AV	V.SUP
	E	durée de refroidissement des carcasses avant expédition NCF	Mineur	AV	V.SUP
	E42	Non maîtrise de la régulation des températures et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage	Mineur	AV	V.SUP
Identification des viandes à l'expédition	E51	Apposition d'un certificat de garantie de l'IGP sur une carcasses ou pièce de gros non IGP	Grave	D+V.SUP+10B	D+SUSP ou RH
	E50, E51	Non relation entre certificat de garantie IGP et carcasse IGP (rupture de traçabilité)	Grave	D+V.SUP	D+SUSP ou RH

h) Entreprises de découpe.

f

PM	Caractéristiques	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Habilitation des opérateurs	E10	Non Habilitation / Non maintien des conditions initiales	Majeur	SUSP	RH
Identification des carcasses et pièces de gros	E53	absence d'identification sur carcasses ou sur pièce de demi gros (rupture de la traçabilité)	Grave	D+V.SUP	D+SUSP ou RH
	E53	Identification des carcasses ou pièce de gros insuffisante (sans rupture de la traçabilité)	Mineur	AV	AV + V.SUP
	E54	L'atelier de découpe spécifique ou le distributeur ne dispose pas du guide de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de veau IGP.	Mineur	AV	AV + V.SUP
Température des carcasses	E43	Présence de condensation	Mineur	AV	V.SUP
	E42	Non maîtrise de la régulation des températures et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage	Mineur	AV	V.SUP
Identification des viandes à l'expédition	E51	Apposition d'un certificat de garantie de l'IGP sur une carcasses ou pièce de gros non IGP	Grave	D+V.SUP+10B	D+SUSP ou RH
	E53	Non relation entre certificat de garantie IGP et carcasse IGP (rupture de traçabilité)	Grave	D+V.SUP	D+SUSP ou RH
Découpe des viandes : piéçage	E54	Absence ou non respect du guide des procédures de tranchage et conservation des viandes de veaux IGP	Mineur	AV	V.SUP
Conditionnement des viandes	E55, E56	Conditionnement non réalisé selon les méthodes définies par le cahier des charges.	Mineur	AV	V.SUP
	E57	Découpe et le conditionnement réalisé sur des sites différents	Majeur	AV+V.SUP	D+SUSP ou RH



7. ANNEXE 1 : GLOSSAIRE

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



ANNEXE 2 : LISTE DES COMMUNES DE LA ZONE IGP

La Zone IGP est constituée de l'ensemble des communes des départements suivants :

87 – HAUTE-VIENNE, 19 - CORREZE, 23 – CREUSE, 24 – DORDOGNE, 16 - CHARENTE

Auxquelles se rajoute les communes indiquées ci après pour les départements limitrophes.

03 – ALLIER - ARCHIGNAT, ARPHEUILLES-SAINT-PIERST, CELLE (LA), CHAMBERAT, CHAMBLET, CHAPELAUDE (LA), CHAZEMAIS, COURCAIS, DENEUILLE-LES-MINES, DESERTINES, DURDAT-LAREQUILLE, HURIEL, LAMAIDS, LAVAUT-SAINTE-ANNE, LIGNEROLLES, MARCILLAT-EN-COMBRAILLE, MAZIRAT, MESPLES, MONTLUCON, NERIS-LES-BAINS, PETITE-MARCHE (LA), PREMILHAT, QUINSSAINES, RONNET, SAINT-ANGEL, SAINT-DESIRE, SAINT-ELOY-D'ALLIER, SAINT-FARGEOL, SAINT-GENEST, SAINT-MARCEL-EN-MARCILLAT, SAINT-MARTINIEN, SAINT-PALAIS, SAINT-SAUVIER, SAINTE-THERENCE, SAINT-VICTOR, TEILLET-ARGENTY, TERJAT, TREIGNAT, VAUX, VERNEIX, VILLEBRET, VIPLAIX

15 - CANTAL - ALLY, ANTIGNAC, ARCHES, ARNAC, AUZERS, AYRENS, BARRIAC-LES-BOSQUETS, BASSIGNAC, BEAULIEU, BRAGEAC, CHALVIGNAC, CHAMPAGNAC, CHAMPS-SUR-TARENTAINE-MARCHAL, CHAUSSENAC, CROS-DE-MONTVERT, DRUGEAC, ESCORAILLES, GLENAT, JALEYRAC, LACAPELLE-VIESCAMP, LANOBRE, LAROQUEBROU, MADIC, MAURIAC, MEALLET, MONSELIE (LA), MONTEIL (LE), MONTVERT, MOUSSAGES, NIEUDAN, PLEAUX, ROUFFIAC, SAIGNES, LARQUEBROU, SAINT-ETIENNE-CANTALES, SAINTE-EULALIE, SAINT-GERONS, SAINT-MARTIN-CANTALES, SAINT-PIERRE, SAINT-SANTIN-CANTALES, SAINT-VICTOR, SALINS, SAUVAT, SIRAN, SOURNIAC, TREMOUILLE, VEBRET, VEYRIERES, VIGEAN (LE), YDES

18 – CHER - BEDDES, CHATEAUMEILLANT, CULAN, PREVERANGES, REIGNY, SAINT-CHRISTOPHE-LE-CHAUDRY, SAINT-JEANVRIN, SAINT-MAUR, SAINT-PIERST-LA-MARCHE, SAINT-SATURNIN, SIDIAILLES

36 – INDRE - AIGURANDE, BARAIZE, BAZAIGES, BEAULIEU, BELABRE, BONNEUIL, BUXERETTE (LA), CEAULMONT, CHAILLAC, CHALAIS, CHATRE-LANGLIN (LA), CHAZELET, CREVANT, CROZON-SUR-VAUVRE, CUZION, DUNET, EGUZON-CHANTOME, FEUSINES, GARGILESE-DAMPIERRE, LIGNAC, LIGNEROLLES, LOURDOUEIX-SAINT-MICHEL, MAUVIERES, MONTCHEVRIER, MOUHET, ORSENNES, PARNAC, PERASSAY, BADECON-LE-PIN, POMMIERS, POULIGNY-NOTRE-DAME, POULIGNY-SAINT-MARTIN, PRISSAC, ROUSSINES, SACIERGES-SAINT-MARTIN, SAINT-BENOIT-DU-SAULT, SAINT-CIVRAN, SAINT-DENIS-DE-JOUHET, SAINT-GILLES, SAINT-HILAIRE-SUR-BENAIZE, SAINT-PLANTAIRE, SAINTE-SEVERE-SUR-INDRE, SAZERAY, TILLY, URCIERS, VIGOULANT, VIGOUX, VIJON

46 – LOT - ANGLARS-NOZAC, ARQUES (LES), AUTOIRE, BALADOU, BANNES, BELMONT-BRETENOUX, BETAILLE, BIARS-SUR-CERE, BRETENOUX, CAHUS, CALES, CALVIAC, CARENNAC, CAVAGNAC, CAZALS, CAZILLAC, COMIAC, CONDAT, CORNAC, CRESSENSAC, CREYSSE, CUZANCE, DEGAGNAC, ESTAL, FAJOLLES, FLOIRAC, FRAYSSINET-LE-GELAT, FRAYSSINHES, GAGNAC-SUR-CERE, GIGNAC, GINDOU, GINTRAC, GIRAC, GLANES, GOUJOUNAC, GOURDON, LACAM-D'OURCET, LACAVE, LACHAPELLE-AUZAC, LAMATIVIE, LAMOTHE-FENELON, LANZAC, LATOUILLE-LENTILLAC, LAVAL-DE-CERE, LAVERCANTIERE, LEOBARD, LOUBRESSAC, LOUPIAC, MARMINIAC, MARTEL, MASCLAT, MAYRAC, MAYRINHAC-LENTOUR, MEYRONNE, MILHAC, MONTCLERA, MONTVALENT, NADAILLAC-DE-ROUGE, PAYRAC, PAYRIGNAC, PINSAC, POMAREDE, PRUDHOMAT, PUYBRUN, QUATRE-ROUTES-DU-LOT (LES), RAMPOUX, REILHAGUET, ROC (LE), ROUFFILHAC, SAIGNES, SAINT-CAPRAIS, SAINT-CERE, SAINT-CIRQ-MADELON, SAINT-CIRQ-SOULLAGUET, SAINT-CLAIR, SAINT-DENIS-LES-MARTEL, SAINT-JEAN-LAGINESTE, SAINT-JEAN-LESPINASSE, SAINT-LAURENT-LES-TOURS, SAINT-MEDARD-DE-PRESQUE, SAINT-MICHEL-DE-BANNIERES, SAINT-MICHEL-LOUBEJOU, SAINT-PAUL-DE-VERN, SAINT-PROJET, SAINT-SOZY, SAINT-VINCENT-DU-PENDIT, SALVIAC, SARRAZAC, SOULLAC, SOUSCEYRAC, STRENQUELS, TAURIAC, TEYSSIEU, THEDIRAC, VAYRAC, VIGAN (LE).

63 - PUY DE DOME - AVEZE, AYAT-SUR-SIOULE, BAGNOLS, BIOLLET, BOURG-LASTIC, BRIFFONS, BUSSIERES, CELLE (LA), CELLETTE (LA), CHARENSAT, CHASTREIX, CHATEAU-SUR-CHER, COMBRAILLES, CONDAT-EN-COMBRAILLE, CROS, ESPINASSE, FERNOEL, GIAT, GOUITTIERES, HERMENT, LABESSETTE, LANDOGNE, LARODDE, LASTIC, LA TOUR-D'Auvergne, MESSEIX, MIREMONT, MONTEL-DE-GELAT, PICHERANDE, PIONSAT, PONTAUMUR, PRONDINES, PUY-SAINT-GULMIER, QUARTIER (LE), ROCHE-D'AGOUX, SAINT-AVIT, SAINTE-CHRISTINE, SAINT-DONAT, SAINT-ETIENNE-DES-CHAMPS, SAINT-GENES-CHAMPESPE, SAINT-GERMAIN-PRES-HERMENT, SAINT-GERVAIS-D'Auvergne, SAINT-HILAIRE-LES-MONGES, SAINT-HILAIRE, SAINT-JULIEN-LA-GENESTE, SAINT-JULIEN-PUY-LAVEZE, SAINT-MAIGNER, SAINT-MAURICE-PRES-PIONSAT, SAINT-PIERST-DES-CHAMPS, SAINT-SAUVES-D'Auvergne, SAINT-SULPICE, SAURET-BESSERVE, SAUVAGNAT, SAVENNES, SINGLES, TAUVES, TORTEBESSE, TRALAIGUES, TREMOUILLE-SAINT-LOUP, VERGHEAS, VERNEUGHEOL, VILLOSANGES, VOINGT

86 – VIENNE – ADRIERS, ASNIERES-SUR-BLOUR, AVAILLES-LIMOUZINE, BOURG-ARCHAMBAULT, BRIGUEIL-LE-CHANTRE, COULONGES, HAIMS, ISLE-JOURDAIN (L'), JOUHET, JOURNET, LATHUS-SAINT-REMY, LIGLET, LUCHAPT, MAUPREVOIR, MILLAC, MONTMORILLON, MOULISMES, MOUSSAC, MOUTERRE-SUR-BLOURDE, NERIGNAC, PINDRAY, PLAISANCE, PRESSAC, QEAUX, SAINT-LEOMER, SAINT-MARTIN-L'ARS, SAULGE, THOLLET, TRIMOUILLE (LA), VIGEANT (LE)