

Plan de contrôle du Label Rouge n° 14-08

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QSD-C-LAn-1408-01	CA/L1408/DCS-0	24/07/2023	Annule et remplace le plan approuvé le 21/11/2013

Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-9

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

VERSION APPROUVEE LE 24 JUILLET 2023

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Au cahier des charges Label Rouge n° LA 14/08 « Jambon sec supérieur »


Organisme de Défense et de Gestion :

Pôle de Lanaud

87220 BOISSEUIL

Téléphone : 05.55.10.37.96

Courriel : accueil@lesviandeslimousines.com

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	18/07/2023	Création des DCS	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET 

Organisme certificateur : QUALISUD

Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE

Adresse administrative : 1017 route de Pau - 40 800 AIRE SUR L'ADOUR

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

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
1. APPLICATION	4
1.1. CATEGORIES D'OPERATEURS.....	4
1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS :	4
2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS	6
2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS	6
2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L'HABILITATION	6
3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG	6
4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES	6
4.1. REPARTITION DES CONTROLES INTERNES ET DES CONTROLES EXTERNES.....	6
4.2. METHODES DE CONTROLE.....	6
4.2.1. <i>Matières premières carnées utilisées</i>	7
4.2.2. <i>Ingrédients et additifs</i>	8
4.2.3. <i>Fabrication, tranchage et conditionnement</i>	9
5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES	20
5.1. MATIERES PREMIERES CARNEES UTILISEES	20
5.2. INGREDIENTS ET ADDITIFS	22
5.3. FABRICATION, TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT	22

INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges du Label Rouge LA 14/08 « Jambon sec supérieur » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est l'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (Limousin Promotion), Pôle de Lanaud, 87220 BOISSEUIL.

Ces dispositions de contrôle spécifiques associées aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc en vigueur (voir www.inao.gouv.fr) composent le plan de contrôle du SIQO.

QUALISUD réalise la certification du label selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre de la circulaire de l'INAO relative à la délégation de tâches aux organismes de contrôles agréés, dans le respect de la norme NF EN ISO 17065 et de la circulaire de l'INAO précisant les points d'interprétation de la norme 17065 au regard des SIQO et selon les modalités précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc en vigueur.

Le non-respect des exigences du cahier des charges ou du présent plan de contrôle par les opérateurs ou l'ODG, entraînant un manquement (appelé aussi non-conformité), amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de la certification. Les modalités des suites données aux manquements sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc en vigueur, complétées par le chapitre §5 du présent document.

Ces dispositions de contrôle spécifiques :

- ✓ Définissent les catégories d'opérateurs et les activités et établissent les points à contrôler spécifiques s'y afférant ; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractères gras.
- ✓ Décrivent les modalités de contrôle des conditions de production chez les opérateurs habilités et des caractéristiques des produits spécifiques, rappellent les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappellent les contrôles internes réalisés par l'ODG et précisent les contrôles externes réalisés par QUALISUD.
- ✓ Détaillent le répertoire des suites données aux manquements spécifiques constatés lors des contrôles, en sus de celles déjà décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc en vigueur.

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

1. APPLICATION

1.1. Catégories d'opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par les présentes dispositions de contrôles sont celles prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc.

1.2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs :

Le tableau suivant présente pour chaque catégorie d'opérateurs, l'ensemble des points à contrôler spécifiques pour l'opérateur. Ces points de contrôle sont précisés dans les Conditions de Production spécifiques du cahier des charges.

Les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras** ; ceux relatifs à des caractéristiques certifiées communicantes sont identifiés en Souligné.

Réf* Référence du point de contrôle dans le Cahier des Charges

C** se substitue aux conditions de production communes

C*** reprise d'un point de contrôle des Conditions de Production Communes suite à sa requalification en PPC ou CC

Catégories d'opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc en vigueur (liste indicative et non exhaustive)
	Réf*	Libellé	
Atelier de découpe	Non concerné : pas de critère prévu aux CPS LA14/08, pas de découpe préalable au process d'élaboration du produit transformé		
Atelier d'élaboration de produits transformés	<u>S001 Cf. C004**</u>	<u>Origine des jambons utilisés</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Bons de livraison et/ou factures - Document précisant la date d'abattage - Procédure de mesure de pH - Fiche de contrôle à réception ou de mise en fabrication - Fiche de fabrication - Procédure de contrôle des températures des jambons au salage - Enregistrement des températures à cœur - Procédure de contrôle des températures de l'atelier de salage - Enregistrement des températures dans l'atelier de salage - Procédure de contrôle des températures du saloir - Enregistrement des températures du saloir - Procédure d'étuvage - Enregistrement des températures et de l'hygrométrie à l'étuvage - Procédure de séchage et affinage - Enregistrement des températures
	C004.1***	Nature des matières premières utilisées	
	C017.1***	Durée minimale de fabrication	
	S002	Délai maximum de réception des jambons frais	
	S003	Caractéristiques des jambons	
	S004	pH des jambons frais et condition de la mesure	
	S005	Viandes exclues	
	S006 Cf. C005.4**	Epaisseur du gras de couverture	
	S007	Couleur du gras de couverture	
	S008 Cf. C015.1**	Interdiction des ferments	
	S009	Date de mise au sel	
	S010	Salage	
	S011	Ingrédients pouvant être ajoutés pendant le salage	
	S012	Température des jambons au salage	
S013	Température atelier de salage		
S014	Température du saloir		

Réf* Référence du point de contrôle dans le Cahier des Charges

C** se substitue aux conditions de production communes

C*** reprise d'un point de contrôle des Conditions de Production Communes suite à sa requalification en PPC ou CC

Catégories d'opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc en vigueur (liste indicative et non exhaustive)
	Réf*	Libellé	
	S015	Durée du salage	et de l'hygrométrie des séchoirs
	S016	Dessalage et repos	- Fiche recette
	S017	Durée d'étuvage	- Procédure de désossage
	S018	Température d'étuvage	- Procédure de tranchage
	S019	Hygrométrie de l'étuvage	- Procédure de conditionnement
	S020	Séchage	- Etiquettes poids prix sur produits conditionnés
	S021	Séchage et affinage - Température des séchoirs	- Procédure de contrôle du poids à la vente
	S022	Séchage et affinage - Hygrométrie des séchoirs	- Enregistrement du poids
	S023	Graissage	- Procédure de conservation
	S024	Désossage (uniquement si commercialisation du jambon sans os)	- Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons désossés et pré tranchés
	S025	Tranchage (uniquement si commercialisation du jambon prétranché et préemballé)	- Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons non désossés
	S026	Conditionnement	
	S027	Conditionnement et étiquetage	
	S028	Poids à la vente du jambon entier	
	S029	Poids à la vente du quart de jambon	
	S030	Conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché	
S031	Conservation du jambon entier non désossé		
Atelier de découpe produit fini	S024	Désossage (uniquement si commercialisation du jambon sans os)	- Procédure de désossage
	S025	Tranchage (uniquement si commercialisation du jambon prétranché et préemballé)	- Procédure de conditionnement
	S026	Conditionnement	- Etiquettes poids prix sur produits conditionnés
	S027	Conditionnement et étiquetage	- Procédure de contrôle du poids à la vente
	S028	Poids à la vente du jambon entier	- Enregistrement du poids
	S029	Poids à la vente du quart de jambon	- Procédure de conservation
	S030	Conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché	- Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons désossés et pré tranchés
S031	Conservation du jambon entier non désossé	- Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons non désossés	

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est définie dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc.

2. MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS

2.1. Identification des opérateurs

Les modalités d’identification des opérateurs, de traitement des documents d’identification par l’ODG ainsi que de constitution de la liste des opérateurs identifiés sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc.

2.2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l’habilitation

Les modalités de mise en œuvre des contrôles en vue de l’habilitation sont celles prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc.

Les points à contrôler pour l’habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisés dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc complétées par le §4.2 du présent document.

3. MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG

Pas d’autres modalités particulières en sus de celles prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc en vigueur.

4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

4.1. Répartition des contrôles internes et des contrôles externes

Les contrôles de suivi du cahier des charges sont réalisés dans le respect des Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc.

4.2. Méthodes de contrôle

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle détaillées dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc en vigueur sont complétées par le tableau suivant qui détaille pour chaque point de contrôle spécifique (cf. §1), les modalités d’autocontrôle et les méthodes de contrôle.

NB : lorsqu’une méthode de contrôle est prévue par mesure, la mesure pourra être réalisée à l’aide du matériel étalonné de l’opérateur(conformément à la directive INAO DIR-CAC-6).

4.2.1. Matières premières carnées utilisées

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
Contrôle chez l'atelier d'élaboration de produits transformés				
S001 Cf. C004**	Origine des jambons utilisés	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C004		
C017.1***	Durée minimale de fabrication	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C017.1		
S002	Délai maximum de réception des jambons frais	Sans objet	Conservation d'un document précisant la date d'abattage et des bons de livraison	<p>Documentaire <i>Vérification du délai de réception des jambons frais</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons de livraison - Document précisant la date d'abattage
S003	Caractéristiques des jambons	Sans objet		<p>Visuel et par mesure <i>Vérification des caractéristiques des jambons</i></p>
S004	pH des jambons frais et condition de la mesure	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification des moyens prévus pour contrôler le pH des jambons frais</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de mesure de pH - Fiche de fabrication 	<p>Mesure du pH de chaque jambon frais Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées) Tenue à jour de la procédure de mesure du pH</p>	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la réalisation de la mesure du pH de chaque jambon frais à l'aide de matériel étalonné et de sa conformité.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de mesure de pH - Fiche de fabrication
S005	Viandes exclues	Sans objet	<i>Tenue à jour des fiches de contrôle des viandes</i>	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité et du respect des fiches de contrôle des viandes</i> <i>Vérification de la conformité des viandes</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de contrôle à réception ou de mise en fabrication

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S006 Cf. C005.4**	Epaisseur du gras de couverture	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C005.4		
S007	Couleur du gras de couverture			

4.2.2. Ingrédients et additifs

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
Contrôle chez l'atelier d'élaboration de produits transformés				
S008 Cf. C015.1**	Interdiction des ferments	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C015.1		

4.2.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
Contrôle chez l'atelier de découpe				
Non concerné : pas de critère prévu aux CPS LA14/08, pas de découpe préalable au process d'élaboration du produit transformé				
Contrôle chez l'atelier d'élaboration de produits transformés				
S009	Date de mise au sel	Visuel <i>Vérification de la présence d'un dispositif permettant le marquage indélébile de la date de salage</i>	Tenue à jour des fiches de fabrication	Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité de la fiche de fabrication</i> <i>Vérification de la conformité de l'inscription de la date de mise au sel sur les jambons</i> - Fiche de fabrication
S010	Salage	Sans objet	Tenue à jour des fiches de fabrication	Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité et du respect de la fiche de fabrication</i> <i>Vérification de la réalisation et de la méthode du salage</i> - Fiche de fabrication
S011	Ingrédients pouvant être ajoutés pendant le salage	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C015.1		

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S012	Température des jambons au salage	Sans objet	<p>Tenue à jour de la procédure Mesure de la température sur les jambons bruts au salage (individuellement ou par lot) Enregistrement des températures à cœur (individuellement ou par lot) Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées)</p>	<p>Documentaire <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i> <i>Vérification de la conformité des enregistrements. Vérification de l'utilisation de matériel de mesure étalonné</i></p> <p>- Procédure de contrôle des températures des jambons au salage - Enregistrement des températures à cœur (individuellement ou par lot)</p> <p>Visuel <i>Vérification de la prise de température en cours et de sa conformité</i></p>
S013	Température atelier de salage	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</i></p> <p>- Procédure de contrôle des températures de l'atelier de salage</p>	<p>Tenue à jour de la procédure Mesure et enregistrement des températures dans l'atelier de salage</p>	<p>Documentaire et par mesure <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i> <i>Vérification de la conformité des enregistrements et de la température. La mesure est réalisée à l'aide du matériel étalonné de l'opérateur</i></p> <p>- Procédure de contrôle des températures dans l'atelier de salage - Enregistrement des températures dans l'atelier de salage</p>

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S014	Température du saloir	<p>Documentaire Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <p>- Procédure de contrôle des températures du saloir</p>	<p>Tenue à jour de la procédure Mesure et enregistrement des températures du saloir</p>	<p>Documentaire et par mesure Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements et de la température. La mesure est réalisée à l'aide du matériel étalonné de l'opérateur</p> <p>- Procédure de contrôle des températures du saloir - Enregistrement des températures du saloir</p>
S015	Durée du salage	<p>Par entretien Vérification des modalités de salage prévues</p>	<p>Enregistrement de la date de début et de fin de salage</p>	<p>Documentaire Vérification de la conformité de la durée de salage</p> <p>- Fiche de fabrication</p>
S016	Dessalage et repos	<p>Sans objet</p>	<p>Tenue à jour des fiches de fabrication</p>	<p>Documentaire Vérification de la conformité et du respect des étapes de dessalage et repos</p> <p>- Fiche de fabrication</p> <p>Visuel Vérification de la conformité du dessalage des jambons et du respect de la phase de repos</p>
S017	Durée d'étuvage	<p>Sans objet</p>	<p>Enregistrement des dates de début et de fin d'étuvage</p>	<p>Documentaire Vérification de la conformité de la durée d'étuvage</p> <p>- Fiche de fabrication</p>

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S018	Température d'étuvage	<p>Documentaire Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <p>- Procédure d'étuvage</p>	<p>Tenue à jour de la procédure d'étuvage Mesure et enregistrement de la température d'étuvage</p>	<p>Documentaire et par mesure Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements et de la température. La mesure est réalisée à l'aide du matériel étalonné de l'opérateur</p> <p>- Procédure d'étuvage - Enregistrement des températures d'étuvage</p>
S019	Hygrométrie de l'étuvage	<p>Documentaire Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <p>- Procédure d'étuvage</p>	<p>Tenue à jour de la procédure d'étuvage Mesure et enregistrement de l'hygrométrie d'étuvage</p>	<p>Documentaire Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements Vérification de l'utilisation de matériel de mesure étalonné</p> <p>- Procédure d'étuvage - Enregistrement de l'hygrométrie d'étuvage</p>
S020	Séchage	Sans objet		<p>Visuel Vérification de la conformité du séchage des jambons</p>

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S021	Séchage et affinage - Température des séchoirs	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence de procédure</i></p> <p>- Procédure de séchage et affinage</p>	<p>Tenue à jour de la procédure Mesure et enregistrement de la température des séchoirs</p>	<p>Documentaire et par mesure <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i> <i>Vérification de la conformité des enregistrements et de la température. La mesure est réalisée à l'aide du matériel étalonné de l'opérateur</i></p> <p>- Procédure de séchage et affinage - Enregistrement des températures des séchoirs</p>
S022	Séchage et affinage - Hygrométrie des séchoirs	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence de procédure</i></p> <p>- Procédure de séchage et affinage</p>	<p>Tenue à jour de la procédure Mesure et enregistrement de l'hygrométrie des séchoirs</p>	<p>Documentaire <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i> <i>Vérification de la conformité des enregistrements.</i></p> <p>- Procédure de séchage et affinage - Enregistrement de l'hygrométrie des séchoirs</p>
S023	Graissage	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recette</i></p> <p>- Fiche recette</p>	<p>Tenue à jour des fiches recette et des fiches fabrication Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p>Documentaire <i>Vérification de la conformité et du respect des fiches recette</i> <i>Vérification de la conformité du graissage</i></p> <p>- Fiches recette - Fiche de fabrication - Bons de livraison et/ou factures</p> <p>Visuel <i>Vérification de la conformité du graissage dans l'atelier d'élaboration de produits transformés</i></p>

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S024	Désossage (uniquement si commercialisation du jambon sans os)	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure de désossage</i> <i>Vérification de la présence d'une machine à désosser (cas échéant)</i></p> <p>- Procédure de désossage</p>	Tenue à jour de la procédure	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i> <i>Vérification de la réalisation du désossage selon une méthode conforme au cahier des charges</i></p> <p>- Procédure de désossage</p>
S025	Tranchage (uniquement si commercialisation du jambon prétranché et préemballé)	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</i></p> <p>- Procédure de tranchage</p>	Tenue à jour de la procédure	<p>Documentaire <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i></p> <p>- Procédure de tranchage</p> <p>Visuel <i>Vérification de la conformité du tranchage dans l'atelier d'élaboration de produits transformés</i></p>
S026	Conditionnement	<p>Documentaire <i>Vérification de la présence d'une procédure de conditionnement des jambons secs</i></p> <p>- Procédure de conditionnement</p>	Tenue à jour de la procédure	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i> <i>Vérification de la conformité des conditionnements utilisés pour les jambons secs</i></p> <p>- Procédure de conditionnement</p>
S027	Conditionnement et étiquetage	Sans objet		<p>Documentaire et visuel <i>Vérification du report de la date de mise au sel sur chaque UVC au moment du conditionnement</i></p> <p>- Etiquettes poids prix sur produits conditionnés</p>

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S028	Poids à la vente du jambon entier	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</i></p> <p>- Procédure de contrôle du poids à la vente</p>	<p>Tenue à jour de la procédure Pesée de tous les jambons entiers à la vente Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées)</p>	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i> <i>Vérification de la conformité des enregistrements</i></p> <p>- Procédure de contrôle du poids à la vente - Enregistrement du poids</p>
S029	Poids à la vente du quart de jambon	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</i></p> <p>- Procédure de contrôle du poids à la vente</p>	<p>Tenue à jour de la procédure Pesée de tous les quarts de jambon bruts à la vente Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées)</p>	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i> <i>Vérification de la conformité des enregistrements</i></p> <p>- Procédure de contrôle du poids à la vente - Enregistrement du poids</p>
S030	Conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure de conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché</i></p> <p>- Procédure de conservation</p>	<p>Tenue à jour de la procédure Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons désossés et pré tranchés</p>	<p>Documentaire et par mesure <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i> <i>Vérification de la conformité de la température de conservation des jambons désossés et pré tranchés. La mesure est réalisée à l'aide du matériel étalonné de l'opérateur</i></p> <p>- Procédure de conservation - Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons désossés et pré tranchés</p>

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S031	Conservation du jambon entier non désossé	<p>Documentaire Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure de conservation du jambon entier non désossé</p> <p>- Procédure de conservation</p>	<p>Tenue à jour de la procédure Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons non désossés</p>	<p>Documentaire et par mesure Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité de la température de conservation des jambons non désossés. La mesure est réalisée à l'aide du matériel étalonné de l'opérateur</p> <p>- Procédure de conservation - Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons non désossés</p>
Contrôle chez l'atelier de découpe produit fini				
S024	Désossage (uniquement si commercialisation du jambon sans os)	<p>Documentaire et visuel Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure de désossage Vérification de la présence d'une machine à désosser (cas échéant)</p> <p>- Procédure de désossage</p>	<p>Tenue à jour de la procédure</p>	<p>Documentaire et visuel Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la réalisation du désossage selon une méthode conforme au cahier des charges</p> <p>- Procédure de désossage</p>
S025	Tranchage (uniquement si commercialisation du jambon prétranché et préemballé)	<p>Documentaire Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <p>- Procédure de tranchage</p>	<p>Tenue à jour de la procédure</p>	<p>Documentaire Vérification de la conformité et du respect de la procédure</p> <p>- Procédure de tranchage</p> <p>Visuel Vérification de la conformité du tranchage dans l'atelier d'élaboration de produits transformés</p>

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S026	Conditionnement	<p>Documentaire</p> <p><i>Vérification de la présence d'une procédure de conditionnement des jambons secs</i></p> <p>- Procédure de conditionnement</p>	Tenue à jour de la procédure	<p>Documentaire et visuel</p> <p><i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i></p> <p><i>Vérification de la conformité des conditionnements utilisés pour les jambons secs</i></p> <p>- Procédure de conditionnement</p>
S027	Conditionnement et étiquetage	Sans objet		<p>Documentaire et visuel</p> <p><i>Vérification du report de la date de mise au sel sur chaque UVC au moment du conditionnement</i></p> <p>- Etiquettes poids prix sur produits conditionnés</p>
S028	Poids à la vente du jambon entier	<p>Documentaire</p> <p><i>Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</i></p> <p>- Procédure de contrôle du poids à la vente</p> <p>Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C005.2</p>	<p>Tenue à jour de la procédure</p> <p>Pesée de tous les jambons entiers à la vente</p> <p>Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées)</p>	<p>Documentaire visuel</p> <p><i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i></p> <p><i>Vérification de la conformité des enregistrements</i></p> <p>- Procédure de contrôle du poids à la vente</p> <p>- Enregistrement du poids</p>

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S029	Poids à la vente du quart de jambon	Sans objet	Tenue à jour de la procédure Pesée de tous les quarts de jambon bruts à la vente et enregistrement des poids Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées)	<p>Documentaire Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements</p> <p>- Procédure de contrôle du poids à la vente - Etiquettes poids - prix - Enregistrement du poids</p> <p>Visuel Vérification des poids lors de la pesée en cours</p>
S030	Conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché	<p>Documentaire Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure de conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché</p> <p>- Procédure de conservation</p>	Tenue à jour de la procédure Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons désossés et pré tranchés	<p>Documentaire et par mesure Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des conditions de conservation des jambons désossés et pré tranchés. La mesure est réalisée à l'aide du matériel étalonné de l'opérateur</p> <p>- Procédure de conservation - Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons désossés et pré tranchés</p>

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
S031	Conservation du jambon entier non désossé	<p>Documentaire</p> <p><i>Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure de conservation du jambon entier non désossé</i></p> <p>- Procédure de conservation</p>	<p>Tenue à jour de la procédure</p> <p>Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons non désossés</p>	<p>Documentaire et par mesure</p> <p><i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i></p> <p><i>Vérification de la conformité des conditions de conservation des jambons non désossés. La mesure est réalisée à l'aide du matériel étalonné de l'opérateur</i></p> <p>- Procédure de conservation</p> <p>- Enregistrement des températures des frigos de conservation des jambons non désossés</p>

5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc :

- ✓ Décrivent les modalités générales de traitements des manquements constatés lors des contrôles internes et des contrôles externes réalisés par QUALISUD,
- ✓ Précisent le répertoire de traitement des manquements applicables aux conditions de productions communes à l'ensemble cahier des charges concernés.

Les tableaux suivants présentent le répertoire des traitements des manquements aux conditions de production spécifiques du cahier des charges.

5.1. Matières premières carnées utilisées

Opérateur responsable : atelier d'élaboration de produits transformés

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S001 Cf. C004**	Origine des jambons utilisés	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C004						
C004.1** *	Nature des matières premières utilisées	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C004.1						
C017.1 ***	Durée minimale de fabrication	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C017.1						
S002	Délai maximum de réception des jambons frais	Délai de réception des jambons frais supérieur au délai maximal	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
S003	Caractéristiques des jambons	Caractéristiques des jambons non respectées	Suivi	Non	Retrait du bénéfice du Label des jambons concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
S004	pH des jambons frais et condition de la mesure	Moyens mis en œuvre pour mesurer le pH absents ou incomplets	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Procédure de mesure du pH non accessibles, non mise à jour ou non pertinente	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx					
		pH des jambons frais et condition de la mesure non conformes	Suivi	Non	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc Cyy					
S005	Viandes exclues	Fiche de contrôle des viandes non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx					
		Non-exclusion des viandes non conformes	Suivi	Non	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
S006 Cf. C005.4**	Epaisseur du gras de couverture	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C005.4						
S007	Couleur du gras de couverture	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C005.5						

5.2. Ingrédients et additifs

Opérateur responsable : atelier d'élaboration de produits transformés

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S008 Cf. C015.1**	Interdiction des ferments							Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C015.1

5.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

Opérateur responsable : atelier de découpe

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Non concerné : pas de critère prévu aux CPS LA14/08, pas de découpe préalable au process d'élaboration du produit transformé								

Opérateur responsable : atelier d'élaboration de produits transformés

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S009	Date de mise au sel	Absence de dispositif permettant le marquage indélébile de la date de salage	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Absence de marquage indélébile de la date de salage	Suivi	Non	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Retrait d'habilitation	
S010	Salage	Salage non conforme	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	
S011	Ingrédients pouvant être ajoutés pendant le salage	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C015.1						
S012	Température des jambons au salage	Procédure de contrôle des températures des jambons au salage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy					
		Température des jambons au salage non conformes	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S013	Température atelier de salage	Procédure de contrôle des températures de l'atelier de salage absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Procédure de contrôle des températures de l'atelier de salage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy					
		Température de l'atelier de salage non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S014	Température du saloir	Procédure de contrôle des températures du saloir absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Procédure de contrôle des températures du saloir non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy					
		Température du saloir non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S015	Durée du salage	Modalités de salage prévues non-conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base du plan d'action fourni	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
		Durée du salage non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S016	Dessalage et repos	Absence de phase de repos	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S017	Durée d'étuvage	Durée d'étuvage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Procédure d'étuvage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
S018	Température d'étuvage	Procédure d'étuvage absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Température d'étuvage non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy					
		Procédure d'étuvage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
S019	Hygrométrie de l'étuvage	Procédure d'étuvage absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Procédure d'étuvage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Hygrométrie de l'étuvage non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy					
S020	Séchage	Séchage non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S021	Séchage et affinage - Température des séchoirs	Procédure de séchage et affinage absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Procédure de séchage et affinage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy					
		Température des séchoirs non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S022	Séchage et affinage - Hygrométrie des séchoirs	Procédure de séchage et affinage absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Procédure de séchage et affinage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy					
		Hygrométrie des séchoirs non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S023	Graissage	Fiche recette absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Fiche recette non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Modalités de graissage des jambons non-conformes	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S024	Désossage (uniquement si commercialisation du jambon sans os)	Procédure de désossage absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Procédure de désossage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Désossage non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S025	Tranchage (uniquement si commercialisation du jambon prétranché et préemballé)	Procédure de tranchage absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Procédure de tranchage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Tranchage non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S026	Conditionnement	Procédure de conditionnement absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Procédure de conditionnement non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Conditionnement non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S027	Conditionnement et étiquetage	Date de mise au sel non reportée sur chaque UVC	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
S028	Poids à la vente du jambon entier	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C005.2						
S029	Poids à la vente du quart de jambon	Procédure de vérification des poids à la vente absente ou non pertinente	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx					
		Poids à la vente non conformes	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)
S030	Conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché	Procédure de conservation absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Procédure de conservation non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy					

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence		
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	
		Conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)	
S031	Conservation du jambon entier non désossé	Procédure de conservation absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx					
		Procédure de conservation non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx					
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy						
		Conservation du jambon entier non désossé non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	

Opérateur responsable : atelier de découpe produit fini

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S024	Désossage (uniquement si commercialisation du jambon sans os)	Procédure de désossage absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, CxxOui				
		Procédure de désossage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, CxxOui				
		Désossage non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S025	Tranchage (uniquement si commercialisation du jambon prétranché et préemballé)	Procédure de tranchage absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Procédure de tranchage non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxxinterne				
		Tranchage non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)
S026	Conditionnement	Procédure de conditionnement absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, CxxOui				
		Procédure de conditionnement non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, CxxOui				
		Conditionnement non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S027	Conditionnement et étiquetage	Date de mise au sel non reportée sur chaque UVC	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
S028	Poids à la vente du jambon entier	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 2 - C005.2						
	S028	Poids à la vente du jambon entier	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C005.2					
S029	Poids à la vente du quart de jambon	Poids à la vente non conformes	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)
S030	Conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché	Procédure de conservation absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, CxxOui				
		Procédure de conservation non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, CxxOui				
		Matériel de mesure non étalonné	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy					
		Conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)
S031	Conservation du jambon entier non désossé	Procédure de conservation absente ou non-pertinente	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, CxxOui				

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Procédure de conservation non accessible, non mise à jour ou non pertinente	Suivi		Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, CxxNon			
		Matériel de mesure non étalonné			Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cyy			
		Conservation du jambon entier non désossé non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)