

Plan de contrôle du Label Rouge n° 13-08

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QSD-C-LAn-1308-01	CA/L1308/DCS-0	20/07/2023	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 20 JUILLET 2023

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

**Au cahier des charges Label Rouge n° LA 13/08
« Saucisse fraîche et chair à saucisse »**

Organisme de Défense et de Gestion :

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (Limousin Promotion)
Pôle de Lanaud
87220 BOISSEUIL
Téléphone : 05.55.10.37.96
Courriel : accueil@lesviandeslimousines.com

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	17/07/2023	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	13
5.1. MATIERES PREMIERES CARNEES UTILISEES	13
5.2. INGREDIENTS ET ADDITIFS	15
5.3. FABRICATION, TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT	16

INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges du Label Rouge LA 13/08 « Saucisse fraîche et chair à saucisse » 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	<u>S001 Cf. C004**</u>	<u>Nature des matières premières carnées utilisées</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison et facture - Procédures et documents de traçabilité - Fiche recette - Fiche de fabrication
	S002	Utilisation de viande de coche	
	S004 Cf. C007**	Utilisation de viandes standardisées	
	S005 Cf. C012**	Gras congelé	
Atelier d'élaboration de produits transformés	<u>S001 Cf. C004**</u>	<u>Nature des matières premières carnées utilisées</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison et facture - Procédures et documents de traçabilité - Fiche recette - Fiche de fabrication - Planning de fabrication - Fiche de qualification des opérateurs - Procédure de maîtrise du hachage - Etiquettes conditionnement boyaux naturels - Etiquette Label Rouge
	S002	Utilisation de viande de coche	
	S003	Utilisation de l'épaule	
	S004 Cf. C007**	Utilisation de viandes standardisées	
	S005 Cf. C012**	Gras congelé	
	S006	Aromates : % autorisé	
	S007	Alcool : % autorisé	
	S008 Cf. C015.1bis**	Additifs autorisés pour la fabrication	
	S009 Cf. C015.1bis**	Ingrédients interdits	
	S010	Délai de réception des viandes fraîches	

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	
	S011	Organisation de l'atelier	
	S012	Démarrage de la production	
	S013	Préparation de la mêlée	
	S014	Degré de hachage	
	S015	Préparation des boyaux	
	S016	Diamètre des boyaux	
	S017	Crépinette	
	S018	Chair à saucisse et farce	
	S019	Délai fabrication - conditionnement	
	S020	Conditionnements autorisés	
	S021	Conditions de vente au point de vente	
	S022	Conditionnement - contrôle visuel	
	S023	Unité de vente	

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.

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 de découpe et l'atelier d'élaboration de produits transformés				
S001 Cf. C004**	Nature des matières premières carnées utilisées	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C004		
S002	Utilisation de viande de coche	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C004		
S004 Cf. C007**	Utilisation de viandes standardisées	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C007		
S005 Cf. C012**	Gras congelé	<p style="text-align: center;">Documentaire</p> <p style="text-align: center;"><i>Vérification de l'absence d'utilisation prévue de gras congelé</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recette - Fiches de fabrication 	Tenue à jour des fiches recette et fiches de fabrication	<p style="text-align: center;">Documentaire et visuel</p> <p style="text-align: center;"><i>Vérification de l'absence d'utilisation de gras congelé</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recette - Fiches de fabrication
Contrôle chez l'atelier d'élaboration de produits transformés				
S003	Utilisation de l'épaule	Sans objet	<p style="text-align: center;">Tenue à jour des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recette - Fiches de fabrication <p style="text-align: center;">Conservation des bons de livraisons et factures</p>	<p style="text-align: center;">Documentaire</p> <p style="text-align: center;"><i>Vérification de la conformité et du respect des fiches recette</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Vérification de la conformité de l'utilisation de l'épaule</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison et facture - Fiches recette - Fiches de fabrication

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				
S006	Aromates : % autorisé	<p>Documentaire Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recette</p> <p>- Fiches recette</p>	<p>Tenue à jour des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recette - Fiches de fabrication <p>Conservation des bons de livraison</p>	<p>Documentaire Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité du pourcentage d'aromates utilisé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison - Fiches recette - Fiches de fabrication
S007	Alcool : % autorisé	<p>Documentaire Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recette</p> <p>- Fiches recette</p>	<p>Tenue à jour des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recette - Fiches de fabrication <p>Conservation des bons de livraison</p>	<p>Documentaire Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité du pourcentage d'alcool utilisé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison - Fiches recette - Fiches de fabrication
S008 Cf. C015.1bis**	Additifs autorisés pour la fabrication	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C015.1bis		
S009 Cf. C015.1bis**	Ingrédients interdits	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C015.1bis		

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 d'élaboration de produits transformés				
S010	Délai de réception des viandes fraîches	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 viandes fraîches</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons de livraison - Document précisant la date d'abattage
S011	Organisation de l'atelier	<p>Visuel et par entretien <i>Vérification de la capacité de séparation dans le temps ou l'espace des opérations de saucisserie des produits label rouge des autres produits</i></p>	Tenue à jour du planning de fabrication si séparation dans le temps	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la séparation dans le temps ou l'espace des opérations de saucisserie des produits label rouge des autres produits</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Si séparation dans le temps, planning de fabrication
S012	Démarrage de la production	Sans objet	Tenue à jour du planning de fabrication	<p>Documentaire <i>Si séparation dans le temps, vérification de la conformité et du respect du planning de fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Planning de fabrication
S013	Préparation de la mêlée	<p>Visuel <i>Vérification de la conformité du matériel de préparation de la mêlée</i></p> <p>Documentaire en cas d'utilisation d'un cutter <i>Vérification de la qualification des opérateurs</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de qualification des opérateurs 	<p>En cas d'utilisation d'un cutter enregistrement de la qualification des opérateurs</p>	<p>Visuel <i>Vérification de la conformité du matériel de préparation de la mêlée</i></p> <p>Documentaire en cas d'utilisation d'un cutter <i>Vérification de la qualification des opérateurs</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de qualification des opérateurs

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	Degré de hachage	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 6 - C017.1		
S015	Préparation des boyaux	Sans objet	Tenue à jour de la fiche de fabrication	<p>Documentaire <i>Vérification des modalités de préparation des boyaux</i></p> <p>- Fiche de fabrication</p> <p>Visuel <i>Vérification de la conformité de la réception, du dessalage et de la conservation des boyaux</i></p>
S016	Diamètre des boyaux	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches de fabrication</i></p> <p>- Fiches de fabrication</p>	<p>Tenue à jour des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p> <p>Conservation des étiquettes de conditionnement des boyaux naturels</p>	<p>Documentaire <i>Vérification de la conformité des boyaux utilisés et de leurs diamètres</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de fabrication - Bons de livraison et/ou factures - Etiquettes conditionnement boyaux naturels
S017	Crépinette	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 6 – C017.2		
S018	Chair à saucisse et farce	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches de fabrication</i></p> <p>- Fiches de fabrication</p>	Tenue à jour des fiches de fabrication	<p>Documentaire et visuel <i>Vérification de la conformité et du respect des fiches de fabrication</i></p> <p>- Fiches de fabrication</p>
S019	Délai fabrication – conditionnement	<p>Documentaire <i>Vérification de la conformité du process prévu</i></p> <p>- Fiche de fabrication</p>	<p>Tenue à jour des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - 	<p>Documentaire <i>Vérification de la conformité du délai</i></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			
S020	Conditionnements autorisés	<p>Documentaire Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</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</i></p> <p>- Procédure de conditionnement - Fiche de fabrication</p>
S021	Conditions de vente au point de vente	Sans objet	<p>Tenue à jour des :</p> <p>- Fiche de fabrication</p>	<p>Documentaire <i>Vérification de la conformité et du respect des fiches</i></p> <p>- - Fiche de fabrication</p> <p>Visuel <i>Vérification de la conformité des conditions de vente au point de vente</i></p>
S022	Conditionnement -- contrôle visuel	<p>Documentaire <i>Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</i></p> <p>- Procédure de contrôle visuel lors du conditionnement</p>	<p>Tenue à jour de la procédure de contrôle visuel lors du conditionnement</p> <p>Contrôle lors du conditionnement</p>	<p>Documentaire <i>Vérification de la conformité et du respect de la procédure</i></p> <p>- Procédure de contrôle visuel lors du conditionnement</p> <p>Visuel <i>Vérification de la réalisation du contrôle visuel lors du conditionnement et de l'absence de défauts si le contrôle a lieu pendant une opération de conditionnement</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			
S023	Unité de vente	Sans objet		<p>Documentaire et visuel</p> <p><i>Vérification de l'apposition d'une étiquette Label Rouge conforme sur chaque unité de vente</i></p> <p><i>Vérification de la conformité de l'étiquette Label Rouge</i></p> <p>- Etiquette Label Rouge</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 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)
S001 Cf. C004**	<u>Nature des matières premières carnées utilisées</u>	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C004						
S002	Utilisation de viande de coche	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C004						
S004 Cf. C007**	Utilisation de viandes standardisées	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C007						
S005 Cf. C012**	Gras congelé	Utilisation de gras congelé	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Refus d'habilitation	
		Utilisation de gras congelé	Suivi	Oui	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

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)
<u>S001 Cf. C004**</u>	<u>Nature des matières premières carnées utilisées</u>	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C004						
S002	Utilisation de viande de coche	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C004						
S003	Utilisation de l'épaule	Fiche recette et/ou fiche de fabrication non accessible, non mise à jour, non pertinente	Suivi		Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx			
		Utilisation de l'épaule non conforme (moins de 75%)	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
S004 Cf. C007**	Utilisation de viandes standardisées	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C007						
S005 Cf. C012**	Gras congelé	Utilisation de gras congelé	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Refus d'habilitation	
		Utilisation de gras congelé	Suivi	Oui	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

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)
S006	Aromates : % autorisé	Absence ou non-pertinence des fiches recette de l'opérateur	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Fiches recette non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Pourcentage d'aromates non conforme	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S007	Alcool : % autorisé	Absence ou non-pertinence des fiches recette	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Fiches recette non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Pourcentage d'alcool non conforme	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S008 Cf. C015.1bis **	Additifs autorisés pour la fabrication	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C015.1bis						
S009 Cf. C015.1bis **	Ingrédients interdits	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, C015.1bis						

5.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

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)	
S010	Délai de réception des viandes fraîches	Délai de réception des viandes fraîches non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	
S011	Organisation de l'atelier	Absence de séparation dans le temps et/ou dans l'espace des productions	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni par l'opérateur	Refus d'habilitation		
		Absence de séparation dans le temps et/ou dans l'espace des productions	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	
S012	Démarrage de la production	Ordre de fabrication non conforme ou absence de nettoyage	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	
S013	Préparation de la mêlée	Absence ou non-pertinence de la fiche de qualification des opérateurs	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni par l'opérateur	Refus d'habilitation		
		Matériel de préparation de la mêlée non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni par l'opérateur	Refus d'habilitation		
		Fiche de qualification des opérateurs non accessible, non mise à jour, non pertinente	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx						
		Matériel de préparation de la mêlée non conforme	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Suspension d'habilitation	Lors du prochain contrôle de suivi externe	Retrait du bénéfice du Label des lots		

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)	
							concernés + Retrait d'habilitation		
		Non-qualification des opérateurs	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	
S014	Degré de hachage	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 6 - C017.1							
S015	Préparation des boyaux	Boyaux non réceptionnés dans la saumure	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Retrait d'habilitation	
		Dessalage non-réalisé	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	
		Non-conservation des boyaux au frais avant utilisation	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	
S016	Diamètre des boyaux	Absence ou non-pertinence de la fiche de fabrication	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx						
		Fiche de fabrication non accessible, non mise à jour, non pertinente	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx						
		Non-utilisation de boyaux naturels de porc et de mouton	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + retrait d'habilitation	
		Non-respect du diamètre des boyaux	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + retrait 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)
S017	Crépinette	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, fiche 6 - C017.2						
S018	Chair à saucisse et farce	Absence ou non-pertinence de la fiche de fabrication	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Fiche de fabrication non accessible, non mise à jour, non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Méthode d'obtention de la chair à saucisse et/ou farce non conforme	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 + suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Retrait d'habilitation
S019	Délai fabrication - conditionnement	Absence ou non-pertinence des fiches de fabrication	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Fiche de fabrication non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Délai fabrication – conditionnement non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S020	Conditionnements autorisés	Absence ou non-pertinence de la procédure	Habilitation	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Procédure non accessible, non mise à jour, non pertinente	Suivi	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx				
		Conditionnement non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
S021	Conditions de vente au point de vente	Conditions de vente au point de vente non conformes	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés + Retrait 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)
S022	Conditionnement - contrôle visuel	Absence ou non-pertinence de la procédure	Habilitation		Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx			
		Procédure non accessible, non mise à jour, non pertinente	Suivi		Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Produits de charcuterie et de Salaison pur porc, Cxx			
		Absence de contrôle visuel lors du conditionnement	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
		Présence de défauts sur les produits conditionnés	Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du label des lots (contrôle supplémentaire)
S023	Unité de vente	Etiquette Label Rouge non apposée sur chaque unité de vente ou non conforme	Suivi		Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)